



El jefe de cocina de El Bulli Oriol Castro monta uno de los platos que presentó en su ponencia de ayer. :: VICENTE VICÉNS / AGN

# Cocina 'casera' y los hijos de El Bulli

Oriol Castro, jefe de cocina del restaurante de Ferrán Adriá, trasciende la vanguardia

El manchego Fran Martínez, de Maralba -una estrella Michelin-, versionó platos tradicionales como el gazpacho y el pichón con morteruelo

**MURCIA.** Es oír hablar de un jefe de cocina de El Bulli -en realidad, tres, porque Oriol Castro montó su restaurante Compartir, en Cadaqués, en asociación con otros dos compañeros- y ponerse uno a pensar en diabólicos artilugios, humeanes aparatos de hidrógeno líquido, esferificaciones varias y espumas y aires sin cuento. Pues resulta que no. El último ponente de la tercera edición de Murcia Gastronómica se encargó de aclarar que, si bien se han aprovechado, y mucho, de su experiencia en el mítico restaurante, su cocina es otra cosa: sencilla, fresca, cercana, comprensible por todo el mundo. Y para demostrarlo, desplegó en una sala de ponencias con mucha gente de pie un espectáculo de técnicas sencillas, productos habituales pero platos impactantes, plenos de elegante simplicidad.

«Intentamos que nuestra cocina

sea buena, limpia, muy fresca, sin extravagancias innecesarias», aseguró el cocinero mientras ponía delante de los ojos de los asistentes platos como una ensalada de ajo blanco con fresas y piña, unas endibias cocidas al vacío con espárragos verdes, pera y aceite de ceps, unos mejillones con una delicada salsa bearnesa, unas navajas cocidas con una salsa de lacón y unas ostras con jugo de manzana. «Los cocineros tenemos que mirar cómo come el cliente, tenemos que sentarnos a comer lo que preparamos», declaró Oriol, que dio una lección de cómo unos cocineros formados en la más avanzada vanguardia pueden aprovecharla para hacer una cocina cercana.

Pero no fue ésta la única demostración de que para llegar al Olimpo de los cocineros, es decir, a la ex-

celencia de contar con, al menos, una estrella Michelin, no es necesario hacer una cocina incomprensible, basada en estrambóticas técnicas y emplatados imposibles. Que se puede estar en la cúspide de la gastronomía con un gazpacho manchego, un pichón con morteruelo o un escabeche ligero de verduras. El primero que ayer demostró tal afirmación fue Fran Martínez, jefe de cocina de Maralba, restaurante ubicado en Almansa que cuenta con una estrella de la famosa guía gastronómica. Cocina sería, sencilla y modesta, como toda la cocina tradicional manchega y, al igual que ella, profundamente sabrosa. Fran Martínez, uno de los cocineros más respetados de Castilla-La Mancha, presentó su versión de uno de los platos emblemáticos de la gastronomía de la vecina

## AL DETALLE

Producto cercano

**La alicantina Soledad Ballester vertió su creatividad sobre sencillos platos mediterráneos**

Gastronomía saludable

**Joaquín Baeza, mejor cocinero del año 2014, desveló los condicionantes químicos y fisiológicos de sus elaboraciones**

comunidad: el gazpacho. Un plato antiguo, de aprovechamiento, un plato de caza contundente que, en sus manos, se convierte en un pro-



PACHI LARROSA  
@Pachilarro

