GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Cuando la cocina es arte

Actualidad Empresarial | 25/08/2022 | 00:00

La alta gastronomía ha superado la imaginación de todo ser viviente. En el caso de España, hay algunos ejemplos de cocineros que han sobrepasado el concepto de la cocina para llegar al mundo del arte con sus creaciones, obras que bien podrían estar expuestas en vitrinas en los grandes museos de arte contemporáneo del mundo. En España, y más concretamente en Ponferrada (León), se encuentra uno de esos cocineros artistas que trabaja en el silencio de El Bierzo: Samuel Naveira. Este chef crea en su Restaurante MU.NA a partir de productos que le da la naturaleza en su territorio e incorpora algunos llegados de otras latitudes del país, siempre con el lema de la sostenibilidad por bandera. Gracias a ello, el restaurante obtuvo una Estrella MICHELIN el año pasado.

La inspiración para la presentación de sus platos le llega de sus recorridos por el bosque, de la huerta de donde consigue sus verduras, hortalizas y aromáticas ecológicas, de las gallinas que pastan y viven en libertad y de las que obtiene sus huevos eco, de sus paseos por el campo y los impresionantes viñedos y bodegas de El Bierzo. Son estos, en esencia, los colores de su paleta que le permiten poner en la mesa auténticas obras de arte.

En su última carta, el cocinero berciano sorprende a los comensales con platos de cuidada estética y belleza. Es normal en la sala ver a los clientes parados, mirando cada elemento del plato, disfrutando de la vajilla que abraza sus efímeras obras de arte. Y, entre esos platos, se encuentran algunos como su ya reconocida ‘Oda a la cebolla de Villafranca del Bierzo‘ o nuevas creaciones como la ‘Pasta fresca rellena de setas, anguila ahumada, consomé de higos zoupeiro‘. También se atreve el chef a viajar en el tiempo y traer a los días de hoy la ‘Receta del Siglo XVII, Jabalí…‘, por supuesto, actualizada y rediseñada. La esencia del mar está presente en su cocina, a pesar de no tener puerto de mar su tierra. No olvida sus raíces, ya que El Bierzo estuvo en su día en la Antártida antes de la separación de los continentes. Con esa premisa, utiliza una joya sostenible y respetuosa con los mares procedente del Atlántico en su plato ‘Lubina Aquanaria en fondo marino’.

Viaja el cocinero sostenible por el país para encontrar los productos más especiales con garantía de bienestar animal y certificación ecológica, también en la carne, como es el caso de su ‘Cerdo ibérico, koji de cebada, hierbas silvestres y patata´. Y lucha por preservar especies que han quedado denostadas o han perdido el esplendor de otros tiempos como es el caso de su ‘Trucha de San Fiz Do Seo marinada’, recuperando así sabores que no se deben perder y que forman parte esencial de su territorio. También lleva a la actualidad grandes platos de El Bierzo como su ‘Interpretación del Botillo de El Bierzo’, en este caso transfiere toda la esencia y sabor de un plato histórico de la región y lo lleva a un bocado emocionante que sorprende a los propios habitantes de la zona.

Ya se han podido ver exposiciones de fotografías de grandes platos de cocineros en algunos

lugares del mundo, como es el caso de la exposición itinerante de El Bulli, pero seguro que muy pronto esto se extenderá y será mucho más común de lo que es hoy. El chef Samuel Naveira se merece una de esas exposiciones monográficas con estas joyas gastronómicas con las que regala una visión romántica, de bosques y campos, aromas y sabores únicos a sus comensales.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/182724-cuando-la-cocina-es-arte.htm