MU.NA una mirada a El Bierzo

Actualidad Empresarial | 25/11/2022 | 00:00

El otoño es la época ideal para recorrer los bosques, se pueden recorrer de diferentes maneras, andando donde los ojos captan colores y el olfato olores intensos de naturaleza, y otra forma es la que propone el chef Samuel Naveira, el primer cocinero en conseguir una Estrella MICHELIN en la ciudad de Ponferrada. La propuesta de Samuel lleva al corazón de bosques y campos de El Bierzo, un viaje gastronómico sin moverse del Restaurante MU.NA, donde su único menú degustación comienza con una croqueta de `cecina de chivo´, le sigue una exhibición de los grandes sabores de la huerta berciana con `pimientos asados´, todo un clásico en su cocina como es la `Oda a la cebolla de Villafranca´, o la `patata de Carracedo de Compludo´, elaborados todos ellos con productos ecológicos de pequeños productores locales, es precisamente una parte esencial del mensaje del chef, apoyar el desarrollo local y rural, potenciando el valor del territorio para evitar la fuga de los jóvenes que supone el envejecimiento de la población. En su mensaje también está la recuperación de los ríos de su tierra, por eso incluye en su menú la `trucha de San Fiz en escabeche´. En esta temporada de otoño el cocinero ha introducido tres platos enraizados con el bosque especialmente, un `maltagliati de setas´, una `seta al pepe nero´, y por último `jabalí y manzana´. Los dos primeros son influencia del último viaje del chef a Italia, el tercero es otro clásico de MU.NA con mucha historia que Samuel cuenta en sala para disfrute de sus clientes.

En el capítulo del mar Naveira es inflexible, “hay que dejar de explotar nuestros mares”, por ello trabaja con pescados de altísima calidad de piscifactoría, es el caso de su `lubina Aquanaria a la brasa, pil pil, moluscos y algas´. De regreso del bosque una parada en las tierras de pasto le han inspirado el plato `solomillo de ternera, mojo verde y ensalada de raíces´.

Su `yema, naranja y tomillo´ da paso al momento más dulce, que seguirá el del recuerdo y la nostalgia con `chocolates La Mina´, así termina el menú de otoño de MU.NA, con una sonrisa y todos los aromas, olores y sabores de ese recorrido por el bosque y campos de El Bierzo que Samuel Naveira quiere dejar a todos los comensales de MU.NA.

Con una sólida formación técnica, donde no falta la base de la cocina francesa, Samuel Naveira ha sido reconocido como uno de los jóvenes con más talento de la gastronomía española por el diario The Guardian (Reino Unido), fue nombrado uno de los 100 jóvenes con más talento de la gastronomía por el Basque Culinary Center, consiguió su primera Estrella MICHELIN en 2020 y su primer Sol Repsol en 2021, también el pasado año fue Premio al mejor restaurante de la provincia de León concedido por la Academia Leonesa de Gastronomía, y hace tan solo unos días Tapas Magazine ha considerado a su Restaurante MU.NA como el Mejor Restaurante de Castilla León 2022.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/190738-muna-una-mirada-a-el-bierzo.htm