

**LAS JOYAS DE LA CENA**



1



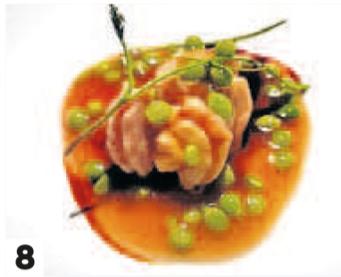
3



5



7



8



9



10



11



2



4



6

**Vinos**

Extraordinarios caldos para acompañar el homenaje gastronómico a Ángel León.

1. Marko txakoli (Oxer Bastegieta).
2. Martelo 2014 (Torre de Oña).
3. Montecillo Ed. Lim. 2012.
4. Muga 2014 Selección Especial.
5. Viña Tondonia Reserva 2006.
6. Bollinger Special Cuvée.

**Platos**

7. Sopa de txangurro y yema de huevo en salmuera con escamas de besugo.
8. Shirako de bacalao con caldo de tzipiron y café con guisantes lágrima.
9. Huevas de merluza confitadas, mantequilla y anchoa.
10. Pastrami de ventresca de atún rojo ahumado con curry verde.
11. Tuétano en caldo de ave al romero y patata especiada.

:: J. MÉNDEZ

Los vinos fueron servidos con la pompa y circunstancia que se merecen seis etiquetas de postín por Jon William Herrera Hart –«un euskalduna old school» vascoinglés– y su equipo de sala, con Mikel Álvarez y compañía.

**El secreto del tatu AMA de León**

Jabier Gartzia (Boroa), homenajeado por Jantour en las horas previas al ágape marino y que recibió su reconocimiento de manos de Bittor Arginzoniz, apuntaba que –ahora que se ha tomado un respiro– acuna su reserva en Aponiente («la cogí hace meses») que será uno de sus hitos gaditanos. Al lado, Daniel García (Zortziko) bromeaba recordando cuándo probó «la mejor merluza rebozada» de su vida (guarden el secreto, la hace su cuñada). Gracias a los cocineros descubrí –entre otras muchas lecciones esenciales– lo mala de trabajar que es la lubina, un animal cuyo estómago («huele muy mal, come cangrejos», apuntaba Gartzia) ‘corrompe’ la carne y precisa en cocina de profesionales con pulso de cirujano para no echar a perder la pieza...

Los postres servidos por el equipo de Álvaro Garrido –el mundo de la alta gastronomía

va a dar un vuelco en nada: no tienen más que mirar la foto de arriba para constatar la masiva presencia de mujeres sabias entre fogones y pucheros– sumaron dulzor y acidez, melosidad y frescura: tamarindo, toffee y una ¡muy sorprendente! teja de ¡¡¡salsa Perrins!!!, sorbete de vinagre de arroz negro, frutos rojos y cake de mantequilla... antes de los tragos largos oficiados por Manu Iturregui y su fratello Giuseppe Pisaniello.

León lleva tatuada una tortuga en su antebrazo izquierdo, recuerdo de su paso por un pesquero chileno. «En el barco había un marinero que tenía en el pecho esta misma tortuga, pero a lo bestia. Le pregunté por qué. ‘Es que he vivido muy deprisa. Me la he puesto para acordarme de que tengo que ir más despacio en la vida’. Me gustó tanto la filosofía del colega que me tatué la tortuga en Chile», recuerda. Quienes le vieron en la fiesta de Jantour tal vez se fijaron en que, en el otro antebrazo, lleva un ancla con las letras AMA en las garras. ¿Basque conexión? «Nooo. Es la primera palabra que me dijo mi hijo Ángel. Mi mujer era mama y yo... ama. Así, los dos primeros años».

**LA NOTICIA**



Eneko Atxa juega con un niño en Marbella. :: CHEFS&KIDS

**Chefs&Kids Con la comida sí se juega**

**:: JULIÁN MÉNDEZ**

«Hay que entender que nosotros no tenemos problemas. Tenemos dificultades que superamos todos los días con mucha facilidad... Los problemas reales los tiene la gente que está enfrente, personas a las que prestamos atención cuando venimos a estos actos, cuando leemos algo en el periódico o algo nos atormenta cerca de casa... Tenemos que ser conscientes cada día de que somos afortunados y de que debemos compartir esa fortuna siendo un poco mejores y ayudando a los demás. La nueva revolución gastronómica no está en los platos ni en los restaurantes sino en que el reflejo que nos dáis a los cocineros lo utilicemos para cocinar un futuro mejor». Tan sencillo como demoler. Tan concentrado como el sabor de sus platos, Eneko Atxa se dirigía con estas palabras a los 150 niños que, con sus familiares, participaron la semana pasada en Marbella en la II edición de Chefs & Kids.

Se trata de un encuentro en el que 27 grandes cocineros tratan de fomentar el interés de los niños por la cultura gastronómica. 150 chavales de varios colegios locales y de la Fundación Andrés Olivares de Málaga participaron en diver-

tidos talleres de cocina para elaborar recetas sencillas y saludables como una huerta con sus verduras, minicaprichos de ibéricos y tartar de salchichón Joselito o un postre de frutas con galletas y helados Pink Albatross. Además, aprendieron técnicas de emplatado con las vajillas de Cookplay, de la bilbaína Ana Requero, que ejerció de maestra improvisada.

**Pléyade de estrellas**

La jornada se cerró con una cena en la que los ocho chefs malagueños con estrella Michelin cocinaron para los 200 asistentes a la gala benéfica. La lista de chefs participantes conforma una galaxia de estrellas: **Martín Berasategui, Ángel León, Eneko Atxa, Elena Arzak, Paolo Casagrande, Dani García, Paco Roncero, Diego Guerrero, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Mario Sandoval, Kiko Moya, Jesús Sánchez, Ricard Camarena, Ramón Freixa, Erlantz Gorostiza, Ricardo Sanz, Paco Morales, Diego Gallegos, José Carlos García, Marcos Granda, Juanlu Fernández, Benito Gómez, Óscar Velasco, Juan José Carmona, Mauricio Giovanini y Diego del Río** hablaron de su esfuerzo y de la importancia de una alimentación saludable. Con la comida sí se juega.