



en portada

ENRIC
Canut
Maestro quesero«Se triplican
las visitas del
salón 3GSM»

«Cuando arrancó Alimentaria hace 30 años, la industria alimentaria catalana ya era la más importante de España. Con 15 ediciones y totalmente profesionalizada, Alimentaria ocupa la segunda posición internacional en convocatoria y en metros cuadrados. Para acercar el sector al consumidor se creó, en el 2005, Barcelona Degusta, otro salón pionero. La Fira cobra sentido con ferias tan potentes. No hay que olvidar que si la feria de telefonía móvil 3GSM acogió a 50.000 visitantes, Alimentaria triplica esta cifra».

XAVIER
Mestres
Restaurador«Hay que ver
cómo avanza la
alimentación»

«Es muy positiva para Catalunya. Barcelona se convierte en un polo de atracción. Todo el mundo interesado en los temas de alimentación tiene sus ojos puestos en esta gran feria, ahora, precisamente cuando nuestra cocina está en un punto formidable. Desde la óptica de los negocios, la hostelería y la restauración de la capital y sus zonas más cercanas también se benefician porque esta manifestación atrae a muchos visitantes. Es fantástico que puedan conocer también la evolución de las diversas gamas de alimentos».

ENCUESTAS REALIZADAS
POR GUILLERMINA BOTAYA

El hombre de fuego

BITTOR ARGUINZONIZ, REVOLUCIONARIO DE LA BRASA, ABRE EL CONGRESO BCN VANGUARDIA.

VINCENT WEST



ALTA PARRILLA.
Bittor Arguinoniz asa un chorizo que prepara con la carne de los cerdos que cría.

PAU ARENÓS
BILBAO

A los pies helados del Anbotto, pico nevado y sobrenatural, hay una intensa llamarada. Es el fuego del asador Etxebarri, en la pedanía de Axpe, en la localidad de Atxondo, a media hora de Bilbao, ciudad que sopló el hollín y bajo la capa negra descubrió la coraza bruniada del Guggenheim. Parece un museo moderno y es arquitectura medieval. Un soldado muerto en el campo de batalla, junto a la ría.

El contraste es elocuente: el hielo en el Anbotto, la llama en el Etxebarri. Ante la hoguera paleolítica trabaja un cocinero adelantado y creativo, aunque el segmento profesio-

nal en el que se inscribe es el de la tradición y el producto rotundo. Bittor Arguinoniz (Axpe, 1960) es un parrillero. Ahora bien, este individuo tímido ha llevado la vieja combustión, la cocina más elemental y desnuda, hasta la acerada frontera de la modernidad. Tanto es así que BCN Vanguardia abre las sesiones con él y su revolución de leña.

Pero, ¿un parrillero?, ¿un sujeto con las pestañas carbonizadas por el trabajo ante la pira?, ¿un tipo emparentado por su especialidad con el fogonero del Titanic? Nada que ver. El mérito es el siguiente. En los tiempos de la tecnología diamantina del nitrógeno líquido, Bittor sobresale con la tecnología salvaje del fuego. Hace 500.000 años que los homínidos usan la misma fuente de energía

En el tiempo del nitrógeno líquido, el asador Etxebarri sobresale con la llama salvaje

para la cocción y ha tenido que llegar el hombre del Anbotto para redimirlo. El contraste es elocuente: hielo en las cocinas de vanguardia, llama en el Etxebarri.

Bittor Arguinoniz habla lo justo. Bajo la nariz prende una chispa socarrona. Veintiocho palabras para explicar cómo fraguó el asador: «Nací en Axpe. Tiene unos 60 habitantes. El asador era el bar del pueblo. Estaba en ruinas. Yo trabajaba en una empresa de celulosa y decidí comprarlo».

La relación de Bittor con el fuego es vieja. Bajo el congelador del Anbotto, Axpe es el cajón frío de las verduras. La familia Arguinoniz ha trabajado siempre la tierra helada. Tal vez de ahí, la búsqueda del fulgor. Supervivencia.



►► Unas verduras preparadas con sarmientos.



►► Trufa, huevo de caserío a la brasa y patata.



►► Unos pulpos salteados sobre brasas de encina.

Siendo niño, Bittor taló pinos en el bosque. La madera, la resina adictiva. Y el sufrimiento. Astillas en las manos, ampollas en las manos, fuego en las manos. Habla Bittor del dolor. Su dolor da placer al comensal.

Treinta y cinco palabras para prender las astillas: «En mi casa siempre se cocinó con leña, ni electricidad, ni gas. La leña es el aroma de mi niñez. Olor a naturaleza. Cocido, alubias, judías, cordero... El cerdo era el sustento todo el año».

Un asador único

Si el viajero desinformado entra en Etxebarri encontrará un asador parecido a otros asadores. Si el viajero desinformado mira las copas de vino hallará la primera noticia esperanzadora: son de la casa Riedel, la reputada firma austriaca (el mensaje es: «Aquí pasa algo gastronómico»). Si el viajero desinformado pide la carta, barruntará que en la casa flota un aroma particular: en un asador, calmejas, angulas, bogavantes y *espardenyes*? Si el viajero desinformado baja hasta el churrascado corazón del establecimiento encontrará a Bittor en una versión mini de los altos hornos. Otra vez el contraste: te asas de calor y a unos metros, apartado de la flama, estás bajo cero.

Cincuenta y seis palabras para explicar cuál es el combustible que quema: «Al principio comencé con el carbón, como todos, pero vi que era muy sucio, agresivo. Recordé mi casa y la hoguera. Empecé a trabajar con las maderas. El aroma de la encina y del olivo es suave, va bien para el pescado y el marisco, los resalta. El sarmiento, más fuerte, es adecuado para las carnes».

¡Novedad! Buscar cuál es la madera que acaricia y resucita el producto. En vez del ataúd carbonífero, la hornacina de la madera fragante. Afuera, Bittor tiene una leñera. Trajo el siguiente modo: en dos hornos catalanes, en la empresa Fornex, se consumen los troncos. En la puerta, un Sant Jordi mata al dragón. Si de fuego se trata, debería ser al revés. En un horno arden las encinas. En el otro, las cepas.

Enfrente, las parrillas. Dos están en proceso de estudio y mejora. Una es la doble parrilla, con un recipiente para las brasas por arriba y por abajo. La otra, un bombo como el de la lotería, sólo que en lugar de bolas cuece, lentamente, las trufas. Siempre toca el gordo.

Las parrillas convencionales están sujetas a una polea, que acerca o aleja el material de las ascuas.



►► Humo aromatizador ► Unas angulas salteadas con una paella de malla.

BCN VANGUARDIA

EL CONGRESO DE LOS GRANDES COCINEROS

El congreso internacional BCN Vanguardia, en el recinto de Gran Vía, es el complemento estelar de Alimentaria, su salón más sofisticado. Cocineros nacionales (Ferran Adrià, José Andrés, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Sergi

Arola, Nando Jubany, Juan Mari Arzak, Carles Gaig, Raúl Alexandre, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Dani García, Carles Abellán, Fermi Puig, Quique Dacosta...) e internacionales

(Carlo Cracco, Ringo Lo, Hiroyuki Kanda, Charlie Trotter, Gérard Besson) darán durante la semana clases magistrales. Sobre un producto, trabajarán de dos en dos, cada uno con su estilo. El menos convencional es Bittor Arguinoniz, que pese a formar parte de la vanguardia no

tiene conciencia de serlo. Si la policía organizase una rueda de reconocimiento con cinco cocineros, nadie señalaría a Bittor como *chef*. Ni siquiera cocina con chaqueta. Mañana, en la sesión inaugural, su *partenaire* será



Ricardo Gil, del restaurante 33 de Tudela. ¿El tema? Parrilla y verdura.

Además de las sesiones cocineras, BCN Vanguardia homenajeará a los jefes de sala (martes), celebrará el primer concurso Cocinero del Año (jueves), ofrecerá una competición de escuelas de hostelería y restauración (viernes) y dos mesas redondas (martes y miércoles). Cerrará el encuentro Fabián Martín, el pizzero de Llívia que ha llevado la masa a lo más alto.

Observad la mecánica. Al hombre de fuego le pasan la nota: un bacalao. Abre el horno en el que se consume la encina y saca la porción exacta de brasas. El bacalao necesita tiempo y poco fuego. Al hombre de fuego le pasan la nota: una chuleta de vaca (gallega, ocho años). Saca la paletada justa de sarmientos al rojo con los que dorará al rumiante. Aceite rociado con aerosol, costra de sal, crepitar de la bestia. La sutileza vegetal se mezcla con la bravura animal. En 1912, Louis Camille Maillard describió la reacción de los hidratos de carbono y los aminoácidos en la superficie de la carne. Ese olor a asado, ese color marrón, ese sabor...

El domino de la llama

SeSENTA y cinco palabras para contar cómo domina el fuego: «Los asadores convencionales tienen todo el carbón debajo, así que aquello es ingobernable. Tienes que controlar tú las brasas, no que las brasas te controlen a ti. A diferencia de las cocinas con gas o electricidad es que aquí no controlas la temperatura. Yo voy asando las piezas a medida que me lo van diciendo. ¿Cuándo están al punto? Cuando me lo dice la vista».

Los asadores corrientes sólo se dedican a la enormidad, al gigantismo. Bittor, además, a la miniatura. La an-

gula, los pulpos. Para manejar esas menudencias ha diseñado unas paellas de malla. El producto no cae. El humo penetra. Es lo esencial. El humo in filtrándose en el animal, ciéndolo como una seda gris. El humo con sentido, señal apache.

Sobre las angulas, la humareda es benéfica. Vibrantes, los hilos eléctricos han recorrido los océanos para remontar el río Nalón. Bittor las mantiene vivas en un tanque. Las mata con una infusión de tabaco. Las limpia con agua. Fresquísimas, las saltea, protegidas por la red metálica del excepcional menaje. La sartén con agujeros es parecida a la careta del tirador de esgrima.

Noventa y cuatro palabras para detallar ese instrumental: «No había forma de servir angulas a la brasa. Empecé a hacer pruebas en 1997. Lo intenté con un colador. Luego se me ocurrió lo de la malla. Normalmente las angulas se hierven y después se saltean. Eso no tiene ningún sentido. Aquí sólo se hacen una vez, sobre el fuego. ¿Quién dice las angulas no tienen sabor ni textura? También uso una sartén para el arroz. Arroz sobre brasas.

El cocinero ha creado una paella de malla para asar productos diminutos

La sartén me la fabricó un amigo de un taller de automoción. Con ayuda de un láser hizo decenas de microagujeros en el fondo».

Un chorizo braseado que puede competir con las mejores chacinas del mundo: carne de los cerdos que cría, pimienta chorricero, ajo y sal. Un huevo, que ha pasado del calor de las ponedoras al rescaldo. Una gamba que nadó en el mar de Palamós y ha fallecido con honores viquingos en la montaña de Anboto.

Ante la hoguera, Bittor cierra la conversación con menos palabras, pero más fragorosas, que las dichas hasta ahora: «He trabajado desde niño. Tengo dos hernias. A veces me machaco subiéndolo y bajando la montaña, corriendo. Sufro para tener el cerebro sano, bien limpio. Sufro para controlar el cuerpo».

El hombre de fuego.

«Me quemar más algunas personas que el fuego».

En el mundo de hielo. ≡