# La Cocina del agua.

(Zaragoza 2006-2008)

# Desmostraciones

## Septiembre - Octubre - Noviembre

# Cuarta demostración

## Septiembre (día 19, martes)

**Hora:** 9:00 h.
**Lugar:** Ibercaja Zentrum
(C/ Costa 13, esquina Pza. Los Sitios)

**Precio por persona:** 60€

**Cocineros**
Internacional: Jacques Decoret (Restaurant Jacques Decoret). Vichy. Francia.
Nacional: Juan Pablo Felipe. Restaurante El Chaflán (Madrid).
Local: Iván Puyuelo y Daniel Yranzo. Restaurante La Matilde. Zaragoza.

**Periodistas**
Internacional: Bénédict Beaugé, autor de libros como Sucré/Salé con Pierre Gagnaire y La cuisine acidulée con Pierre Troisgros.
Nacional: Julia Pérez Lozano (Diario ABC).
Local: Adriana Oliveros (El Periódico de Aragón. Grupo Zeta).

## cocineros

### Jacques Decoret

En 1998, Jacques Decoret abandonó los focos de París, donde se encaminaba hacia una carrera segura - meilleur ouvrier de France en 1996 - para abrir su propio restaurante en Vichy. Una apuesta valiente que se vio premiada con el éxito. Decoret es un auténtico equilibrista del gusto y malabarista de los fogones. Le gusta divertir y divertirse, algo que por supuesto se refleja en su cocina, extremadamente irónica y, cosa rara, auto irónica.

Sobre sus capacidades técnicas no se discute. En una cocina de dimensiones reducidas es capaz de producir entre veinte y treinta menús degustación de doce platos sin desliz, arrastrando a los comensales hacia una vorágine de sensaciones gustativas, olfativas, visuales y táctiles. Domina el sentido lúdico y abundan los guiños, pero todo se basa en un trabajo de investigación y proyección serio y riguroso. Sólo hay que preguntar a cualquier autor o actor de teatro: es más complicado divertir que conmover.

Entre las últimas creaciones nos impresionó el pequeño rape caramelizado con jarabe de arce, en absoluto fibroso y realzado por un lacado dulce y crujiente, acompañado de un tartare de manzana, apio y canónigos y de una emulsión de zanahoria. Un plato que juega con inusual maestría y excepcional equilibrio con el contraste de sensaciones dulces y saladas. Notabilísimo también el foie gras de pato marcado en sartén y sazonado con sal de tocino alsaciano y apoyado sobre una “choucroute imaginaria” evocada por una hoja de col verde, puré de col roja, jugo de carne, panceta crujiente, gelatina de choucroute, granos de pimienta y semillas de hinojo. Soberbia en su esencialidad la sardina desespinada y apenas escaldada con puré de tomate, limón, minitostada con tirabuzón de mantequilla y salsa de sardinas. Sorprendente la reproducción del Cachou (las pastillas de regaliz francesas contra el mal aliento de la mítica cajita amarilla) conseguida mediante la utilización de polvo de aceituna negra y una hojita de menta.

Todo ello iba acompañado de una serie de platos andanti con brio entre los que se incluían algunos clásicos de la casa como los caracoles de Dombes con cáscara de pan, la ostra del siglo XXI, el conejo en declinación de cereales con su formidable sorbete de cerveza, el habano caramelizado y otras creaciones más recientes como el sándwich de rábano negro relleno de atún y rosa, el kir vegetal o la flor de bren mefran, de sabor extremadamente ácido y persistente, presentada en perfecto equilibrio sobre los contactos de una pila Sony. Todo irreprochable e interesante. Créanme: ¡mejor que en Disneylandia!

## Juan Pablo Felipe

Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Cocinero del Año, ha recibido también su primera estrella Michelín.

En el XVII Salón Internacional del Club de Gourmets ha obtenido el galardón  a la Mejor Tabla o Carro de Quesos, así como el premio a la Mejor Carta de Vinos y la Guía Gourmetour le ha concedido el premio a la Mejor Bodega del Año.

La suya ha sido casi una travesía del desierto, marcada por el trabajo constante en equipo, el ansia de superación, la búsqueda de un estilo personal, la capacidad para asumir riesgos y superar las críticas. Juan Pablo y su gente ejemplifica como nadie en Madrid la llegada de la alta restauración al sector hotelero. El Aristos era un hotelito tranquilo y poco conocido, construido en los 70 y con cierto encanto un poco retro. Allí fueron a instalarse en 1993, procedentes del Hotel Convento de San Francisco (Vejer de la Frontera, Cádiz), donde Felipe había adquirido cierta notoriedad local y desarrollado su estilo primigenio: nueva cocina y recetario popular español, pasados por el influjo soleado del sur. Instalado discretamente en su nueva casa del Foro, pronto cosecha una parroquia fiel gracias a platos emblemáticos, como el risotto o el atún de almadraba, y a un servicio esmerado que mima hasta el último detalle y gusta de investigar los vinos, los jereces, los aceites...

En 1999, consciente de las limitaciones del cuadro, Juan Pablo afronta una remodelación futurista de las instalaciones y un atrevido giro creativo en sus recetas. La reforma, acometida a lo largo de dos veranos, apuesta por un interiorismo minimalista impactante: paredes desnudas, formas geométricas proyectadas, tonos grises, crudos y aceitunados, un olivo en el centro, un gigantesco escaparate que transforma la cocina en escenario. Y sobre el plato, creaciones de alto riesgo cada vez más influidas por la deconstrucción culinaria de Ferrán Adrià.

La transición, como suele suceder, propició no pocas críticas y algún disgusto, pero la sangre no llegó al río. Hoy su carta mantiene la vocación mediterránea, dietética y vanguardista.

## Iván Puyuelo y Daniel Yranzo
## Restaurant e La Matilde

**Iván Puyuelo**

Se ha formado en la tradición clásica de la personalidad autodidacta del restaurante La Matilde, ha recogido la experiencia del equipo familiar que regenta el establecimiento desde su apertura.

Ha realizado sus estudios en el I.E.S. Miralbuno y ha hecho prácticas en restaurantes de La Rioja, Cataluña y Francia.

En la cocina defiende el equilibio en el plato tratando e encontrar la medida entre tradición y vanguardia. Sus elaboraciones son jóvenes, frescas y con color.

**Daniel Yranzo**

Incansable buscador del placer dulce, repostero perfeccionista en hallar la medida justa y elegancia en los platos. Características que se hacen extensivas al resto de su cocina.

Intuitivo, actual y arriesgado pero siempre empleando la técnica de la que dispone a pesar de su juventud.

Realizó sus estudios de hostelería en la E.S. H. de Teruel y ha desarrollado su trabajo en diversos establecimientos de prestigio en Aragón como La Tolosana, Balneario de Panticosa, La Bastilla o Txalupa, así como en establecimientos de Mallorca, Barcelona y Canarias

Detrás de un buen restaurante siempre hay profesionales que trabajan y cuidan todo tipo de detalles para el buen funcionamiento del mismo. Este es el caso de los hermanos Puyuelo al frente de uno de los clásicos de Zaragoza: el Restaurante La Matilde.

A pesar de tener 35 años de vida, el establecimiento sigue evolucionando hacia las nuevas tendencias culinarias de la mano de Ivan Puyuelo y Daniel Yranzo como jefes de cocina y José Antonio Puyuelo como experto sumiller. En los fogones se elabora una cocina de mercado creativa y clásica con toques actualizados. Suntuosos platos de calidad componen la variada y selecta carta. Mención aparte merece lo que sin duda alguna caracteriza al restaurante: la carta de vinos y espumosos que se complementa con aguardientes, licores y puros.
Un total 2.000 referencias componen la carta, catalogada como una de las más completas y selectas de España. Tras varios años de búsqueda y asesoramiento, se ha conseguido definitivamente todo un lujo para la bodega.

# Quinta demostración

## Octubre (día 31, martes)

**Hora:** 9:00 h.
**Lugar:** Ibercaja Zentrum
(C/ Costa 13, esquina Pza. Los Sitios)

**Precio por persona:** 60€

**Cocineros**
Internacional: Fatèma Hall. Restaurante Mansouria. Paris. Francia.
Nacional: Albert Adrià. El Bulli y Taller el Bulli. Barcelona.
Local: Alberto Rodríguez. Restaurante Sella.

**Periodistas**
Internacional: M. Guillaume Crouzet (L'Expresso).
Nacional: Guillermina Botaya (El Periódico de Cataluña).
Local: Angel de Uña (Heraldo de Aragón).

## cocineros

### Fatèma Hall

Fatéma Hal cursó estudios de literatura árabe y de etnología. Abrió su restaurante de gastronomía marroquí, el Mansouria, en Paris en 1984.

Desde siempre en Marruecos, los secretos del arte culinario se transmiten oralmente de madres a hijas. Durante veinte años Fatéma se dedicó a recoger esas recetas tradicionales de entre aquellas mujeres que eran sus guardianas. Pero para Fatéma la cocina no se limita a las recetas, la cocina simboliza el encuentro, la fusión de culturas. Con una infatigable curiosidad se interesa por las múltiples influencias que han constituido el arte culinario de su país. A lo largo de toda su historia, Marruecos ha sido una encrucijada de civilizaciones: bereber, africana, árabo-andaluza, judía, europea, china... en la ruta de las especias se cruzan hombres procedentes de todo el mundo. «Con las especias la cocina se convierte en alquimia. Entrar en el mundo de las especias es partir hacia una extraordinaria aventura (...), hay que saber dosificar las mezclas, un perfume debe respetar el equilibrio de los sabores, saber fundirse sin confundirse» escribe Fetéma en su primer libro "Les Saveurs et les Gestes" (Los Sabores y los Gestos). «Lo que me interesa en la cocina es hacer soñar a la agente y recobrar el sentido del viaje».

El arte culinario es también un arte del encuentro, de la comunicación. En cierta manera Fatéma Hal es una embajadora de la cultura marroquí. Fatema Hal del Mansouria, es considerada como la mejor interprete de la cocina magrebí.

LIBROS
Les Saveurs et les Gestes (Los Sabores y los Gestos) (Editions Stock)
Le Livre du Couscous (El libro del cuscus) (Editions Stock)
La cuisine du Maroc (La cocina de Marruecos) (Editions du Pacifique)
Le Grand Livre de la Cuisine Marocian (El Gran ILbro de la Cocina Marroquí) (Hachette)

TELEVISIÓN
Presenta programas culinarios en la cadena por cable CUISINE TV.

CONFERENCIAS
Da numerosas conferencias sobre la gastronomía marroquí en todo el mundo (Italia, Brasil, España, Marruecos, etc).

LÍNEA DE PRODUCTOS
En 2002 lanza la línea de productos gastronómicos FATÉMA HAL: especias, tés perfumados, cafés.

Hace tiempo que la comida transcendió la condición de mero combustible. Cultura, afectividad, status – nunca un simple plato tuvo tantas lecturas posibles como en estos tiempos de haute cuisine. La marroquí Fatèma Hal añade un atributo a la lista, transformando el acto de cocinar en statement político. Arrancada de su pueblo para vivir en la periferia de París, ella contrarió las expectativas y se montó una sólida carrera de antropóloga, además de un restaurante en cuya cocina trabajan sólo chicas. El Mansouria se volvió famoso cuando una ministra francesa le encargó un catering, y más famoso aún cuando la comida, que llegó retrasada por culpa de una huelga, acabó distribuída entre los sin techo.

## Albert Adrià

Creativo, innovador y revolucionario, pero siempre teniendo como punto de referencia la imprescindible sencillez. Es posible que le venga de familia, ya que su hermano Ferrán está considerado como uno de los mejores ‘chefs’ del mundo.

Trabaja elaborando los postres de El Bulli, el restaurante que comparte Ferrán Adrià con su colega Juli Soler, dejando siempre un último buen sabor de boca después de las exquisiteces que se sirven en este local situado en la Cala Montjoi de Roses. Procura no olvidarse de lo tradicional, aunque sorprenda con formas imposibles y sabores muy particulares, y se decanta por la repostería árabe si tiene que elegir entre todas las del mundo (además de considerarla como la más cercana a la española).

Es goloso de nacimiento, pero ha aprendido a controlar su apetito ante los dulces, un sacrificio por el que tiene que pasar para mantener su criterio objetivo con los postres que prepara. Un 'cocinero del azúcar' que con sus cremas, espumas gratinadas o crocantis líquidos, entre otros platos, ha conseguido dejar de ser 'el hermano pequeño' para convertirse en 'el gran repostero'.

Su última creación ha sido la apertura de un bar, El Inopia, un “classic bar” de tapas al más puro estilo de los años 70, en la calle Tamarit 104 de Barcelona.

## Alberto Rodríguez
## Restaurante Sella

Alberto Rodríguez Teresa nace en Zaragoza el 21 de Abril de 1971 en el entorno de una familia dedicada tradicionalmente a la hostelería y la restauración. Con tan solo quince años comienza de ayudante de cocina en el establecimiento del barrio de Las Fuentes de Zaragoza.

En el año 1993 asume la cocina central del gran complejo hostelero que su familia monta en Villanueva de Gállego, y tres años más tarde pasa a ser jefe de cocina del restaurante de carta “ La Val d’Onsella” del propio complejo hostelero, hoy considerado uno de los de referencia nacional dentro de los tops aragoneses.

También ha realizado las siguientes prácticas y cursos:

1993-Prácticas de cocina gastronómica en el restaurante “Martín Berasategui” (P. Vasco)

1994-Prácticas de cocina gastronómica en el restaurante “ Zuberoa” ( P. Vasco)

1995-Prácticas de cocina gastronómica en el restaurante “ Iturria” Ainoa ( Francia)

1996- Curso práctico con Paco Torreblanca

1997/2005- Cursos anuales de cocina y pastelería con Ferrán Adriá y Albert Adriá

(Barcelona).

Perteneciente a la incansable familia Rodríguez-Teresa, el Sella es uno de los ejemplos más claros de profesionalidad, trabajo conjunto en equipo y ganas de superación que hay en la hostelería de Aragón. El esfuerzo de la familia por posicionarse a la cabeza del sector y la apuesta por la calidad son los baluartes sobre los que se ha construido este auténtico imperio que acaba de ser acreditado como el único restaurante zaragozano capaz de satisfacer los criterios de calidad y servicio que establece el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

José María Rodríguez, gerente del establecimiento, recibió la pasada semana en la capital de España la prestigiosa Q de Calidad Turística, un sello nacional que reconoce productos turísticos que cumplen con unos niveles de calidad exigidos y recogidos en las Normas de Calidad de Servicios.

El Complejo Hostelero Sella está considerado uno de los mayores y mejor preparados de toda España para celebrar eventos y así lo han demostrado en diferentes celebraciones de gran envergadura. No obstante, la apuesta por el crecimiento, y así los certifica este reconocimiento, no ha dejado de mimar la calidad, el servicio de sala, la cocina y la bodega, reconocida como la Mejor Bodega de España en el Salón Internacional del Vino de Madrid.

Con las últimas inversiones realizadas en los interiores y que desde el punto de vista tecnológico en cocina son una auténtica revolución, más las obras ya terminadas que han renovado el jardín, la familia dice estar preparada para asumir el compromiso que para Zaragoza supone la Expo del 2008.

La misma renovación preside la carta en el espacio conocido como la La Val D'Onsella, uno de los estandartes de la cocina aragonesa actual. La carta integra un apartado dedicado a los productos aragoneses distinguidos con la C de Calidad Alimentaria. El servicio, a cargo de Carlos, en la sala, y Elisa, al frente de las relaciones públicas, es excelente, completando un equipo de lujo.

# Sexta demostración

**Noviembre (día 28, martes)**

**Hora:** 9:00 h.
**Lugar:** Ibercaja Zentrum
(C/ Costa 13, esquina Pza. Los Sitios)

**Precio por persona:** 60€

**Cocineros**
Internacional: Terje Ness del Restaurante Haga en Oslo (Bocuse d'Or 199)
Nacional: Jordi Herrera. Restaurante Manairó de Barcelona
Local: Manuel Martín. Restaurante Aldaba.

**Periodistas**
Internacional: .....la "Expanción" Noruega.
Nacional: Juanma Belver.
Local: José Miguel Martínez Urtasun. Sabor de Aragón.

## cocineros

### Terje Ness

Terje Ness, el cocinero noruego de mayor proyección europea en estos momentos ya ha visitado España en otras ocasiones, muchas de las ocasiones en colaboración con la empresa Productos del Mar de Noruega. En una de sus últimas actuaciones sorprendió al público asistente con el plato más aplaudido de la jornada: unas magníficas (y enormes!) vieiras noruegas con cebolla, un plato habitual en la carta de su restaurante Haga, en Oslo.

Terje Ness es campeón del mundo en el más prestigioso de los concursos: el Bocuse d'Or 1999 y colaborador habitual del Consejo de productos del Mar de Noruega.

**Consejo de productos del Mar de Noruega**
l Consejo de Productos del Mar de Noruega, fundado en 1.991 por el gobierno noruego y establecido y financiado por los exportadores, representa la industria pesquera noruega. Su sede se encuentra en Trømso y opera a nivel internacional, con oficinas en España, Alemania, Francia, Brasil, China, Japón, Estados Unidos... El principal objetivo de esta entidad es aumentar la demanda doméstica y en mercados externos de los productos del Mar de Noruega (pescados y mariscos). Sus actividades son genéricas y, dirigidas esencialmente al consumidor final, buscan el beneficio de la totalidad de la industria. Noruega ocupa el primer puesto en el ránking mundial de exportadores de pescados y mariscos (según informe FAO 1.997), y el sector pesquero es la 2ª fuerza exportadora del país. Ha desarrollado técnicas y sistemas que le permiten utilizar las riquezas naturales de su entorno y, además, las características particulares de sus aguas proporcionan un hábitat idóneo para las especies del mar. Noruega apuesta por la explotación e incremento controlado de los productos del mar, volcándose en la calidad antes que en la producción masiva con el fin de obtener un producto de reputada garantía internacional. Hablar de productos del mar de Noruega en el mercado internacional es un referente de calidad.

### Jordi Herrera

Dentro del ámbito de la cocina creativa hay profesionales que imaginan nuevos platos y otros que profundizan en técnicas para perfeccionarlos. Por deslumbrante que sea una receta, termina por pasarse de moda. Todo lo contrario sucede con las técnicas. Si en los últimos años la cocina española de vanguardia ha sorprendido al mundo ha sido gracias a las técnicas que algunos chefs han desarrollado a partir de que Ferran Adrià les contagiara su espíritu innovador. En estos momentos, las chispeantes aportaciones españolas son imitadas por profesionales de todo el planeta.

En torno a esa brillante tecnococina de propia factura, cuyo objetivo no es otro que intensificar sabores y perfeccionar texturas, bascula un aspecto fundamental de nuestro recetario contemporáneo. Jordi Herrera, a quien obsesiona mejorar los puntos de cocción de carnes y pescados, pertenece al reducido grupo de los cocineros pensadores. En su restaurante de Barcelona ha ideado métodos inéditos que pone en práctica con desparpajo. Con la denominada sonda de vapor (Lady Vap con aguja perforada conectada al calderín) cuece cigalas en siete segundos con sólo inyectarla a los crustáceos: las colas resultan intactas y los juguillos de las cabezas, que se sirven en vasito, poseen un gusto penetrante. Se vale del minisoplete para preparar pescados al instante: deliciosos los lomos de sardinas a la brasa (falsa) con patatas confitadas, y muy fina la ensalada de bonito ahumado, braseado al soplete con ajo y hierbas aromáticas.

Además, Herrera realiza cocciones a baja temperatura dentro de termos caseros y neveras de playa. Pero, sobre todo, ha ideado un artilugio genial para dorar solomillos en 40 segundos. Se trata de una plancha de hierro, similar a una pequeña cama de faquir que calienta al rojo sobre el gas y en la que clava la carne después de espolvorear su base con briznas de ajo y hierbas, o con virutas de maderas, según proceda. El invento, patentado y en vías de comercialización, le permite preparar un solomillo al clavo con patatas y ajos dorados, una aportación brillante. ORIGINAL.

MANAIRÓ ocupa un recoleto local dotado de pocas mesas donde el servicio es correcto y el ambiente agradable. Por su característica cocina se sitúa a medio camino entre una casa de comidas contemporánea y un restaurante con recetas de autor moderadamente creativas. Y sus propuestas no se parecen a otras conocidas.

A Herrera le fascina el respeto por los sabores familiares y la cocina tradicional barcelonesa. Lo demuestran platos como el calamar relleno a la antigua con patatas a lo pobre, el huevo frito con lentejas y butifarra o el trinxat de col con sardinas y chipirones. Una de sus propuestas más llamativas, con la que rinde homenaje a su madre y rememora los bocadillos de su infancia, es el sabroso pescado frito (gallo de mar) con pan con tomate en versión deconstruida. De su afición por las setas dejan constancia los aromas de otoño con hongos de temporada, y de su identificación con el concepto mar y montaña, el arroz con callos, crestas de gallo y buey de mar, plato interesante. Como complemento, un surtido de panes artesanos -lomo ibérico; aceitunas y anchoas; curry con pipas- de sabores tan marcados que casi no se pueden armonizar con ningún alimento.

## Manuel Matín
## Restaurante Aldaba

El restaurante Aldaba es un buen referente culinario en Zaragoza. Fundado en 1980, en el 2005 cumple un cuarto de siglo de dedicación, trabajo, pasión e investigación gastronómicas, que han dado unos excelentes frutos. Aldaba traduce la esencia de Manuel Martín, inquieto cocinero que apostó por fundar su propia casa donde desarrollar su creatividad y dar rienda suelta a su personalidad coquinaria. Y no le ha ido nada mal. Aldaba tiene una clientela fiel y cuenta cada vez con mayor número de adeptos.

Para quienes todavía no lo conocen, Aldaba trabaja por un lado una cocina española de mercado, que comparte protagonismo con una vertiente aragonesa renovada marcada por la estacionalidad y el territorio. Además de la carta, los sabores tradicionales se intercalan con propuestas innovadoras en el menú degustación.

Cada año se celebran las Jornadas Gastronómicas de las setas y la caza que se pueden degustar durante todo el mes de diciembre.

Los postres, buenísimos, y una amplia carta de cafés e infusiones, poco habitual, son el perfecto colofón a una agradable estancia.

# La Cocina del agua.

(Zaragoza 2008)

Organizan

HORECA - Zaragoza

ZARAGOZA TURISMO

Zaragoza AYUNTAMIENTO

Colaboran

Balay

iberCaja

EXPO ZARAGOZA 2008