

# EUROPA

## **EXPLORA EUROPA A TRAVÉS DE TUS PAPILAS GUSTATIVAS**

UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES TENDENCIAS, CONCEPTOS INNOVADORES  
Y LOS INGREDIENTES MÁS FRESCOS PARA INSPIRAR TU VISITA A EUROPA





© Julie Falconer

## ■ REINO UNIDO

### GASTRONOMÍA MOLECULAR

La cocina es ya una ciencia y ha ascendido a un nuevo nivel, el molecular. El cocinero e investigador británico **NICHOLAS KURTI**, junto con el químico francés **HERVÉ THIS**, están cambiando el mundo de los fogones para siempre. Ambos han fundado no una nueva cocina, sino una nueva escuela en el arte de la cocina: Gastronomía Molecular. También conocido como “física culinaria” o “cocina experimental”, el término hace referencia a la cocina que aprovecha las innovaciones técnicas de varias disciplinas. Las palabras de una **BLOGUERA DE VIAJES AMERICANA** descubriendo la gastronomía molecular una tarde en Londres describen los resultados: “Tomé una copa de champagne y descubrí que, además de las usuales burbujas, el líquido contenía un número de pequeñas esferas rosas de dulces moléculas de caviar. El plato principal se trataba de un delicioso *dim sum* de rape, quinoa con jazmín negro y caviar de chorizo; el postre consistía de una gran “burbuja” de chocolate con mousse de toffee saltedado, coco, caviar de granada y salsa de yogur”. Una visita por la gran variedad de modernos restaurantes en el Reino Unido ofrece, sin duda, algo más que una tradicional cena de *fish and chips*.



## DINAMARCA

### LA NUEVA COCINA NÓRDICA & MANIFIESTO CULINARIO

Seguramente hayas oído hablar alguna vez de las albóndigas y visto al **CHEF SUECO DE LOS MUPPETS**. Estereotipos a un lado, hace diez años cualquiera podría haber tenido la impresión de que los escandinavos estaban cansados de su propia cocina porque en sus ciudades era más fácil encontrar un restaurante tailandés, que uno que ofreciese platos tradicionales. Pero todo esto ha cambiado. Algunos aseguran que el cambio comenzó en 2004, cuando el emprendedor danés e ideólogo culinario Claus Meyer, junto con el chef Rene Redzepi, tomó la iniciativa para organizar “El Simposio de Cocina Nórdica”. Con la ayuda de los mejores cocineros escandinavos, formularon el “Nuevo Manifiesto Culinario”. Las reglas de este manifiesto son simples: regresar a las raíces de la cocina escandinava, salir a la naturaleza para recolectar lo más inusuales ingredientes, y encontrar nuevas formas de combinar los elementos más tradicionales. Los resultados de este acercamiento y los elogios que vinieron con él se sucedieron: la revista británica ‘Restaurant’, basándose en una encuesta realizada entre chefs, restauradores, gourmets y críticos culinarios internacionales, votaron el restaurante de Meyer y Redzepi, *Noma*, como el mejor restaurante del mundo por tres años seguidos en 2010, 2011 y 2012. Entonces, ¿qué tal un poco de coliflor y pino con crema de rábano picante o alguna ostra local con grosella y mantequilla?



## **BULGARIA**

### EL ELIXIR DE LOS DIOSES

Los vinicultores búlgaros conocen las dificultades que conlleva producir vino a partir de la uva Gamza o Kadarka. Requiere colinas ventosas, ricos suelos y una cosecha tardía. Pero quién dijo que producir ‘el elixir de los dioses’, como se conoce popularmente a la variedad Gamza, sería fácil. El resultado, si se tiene éxito –y muchos de los agricultores del norte de Bulgaria lo tienen– es un suave, vibrante y fresco vino tinto con toques de cereza y frambuesa que gana con la edad. En los últimos años, la mezcla de Gamza con Merlot ha supuesto un maridaje estupendo, y se ha convertido en un bestseller internacional. Para aquellos interesados en saber más o probar el producto local, el **MUSEO DEL VINO DE PLEVEN** –localizado en el pintoresco Parque Nacional de Kailaka–, tiene más de cien años de historia enológica que contar.



## **MALTA**

### UN PEDACITO DE HISTORIA EN UN MENÚ DE RESTAURANTE

Amada por los locales, celebrada por los turistas, la cocina tradicional maltesa tiene un puesto importante en el mercado culinario europeo. La mayoría de los restaurantes dedican una sección del menú a 'comida tradicional'. Pero no te dejes engañar por las auténticas recetas de las orgullosas abuelas maltesas, la comida tradicional no es tan auténticamente maltesa como pueda parecer a primera vista. En Malta es posible estudiar historia a través del menú, ya que las islas del país han sido lugar de encuentro de marineros de la Europa mediterránea, el Norte de África y el Medio Oriente. Los platos y sabores extranjeros fueron absorbidos, transformados y adaptados a través de los siglos hasta convertirse en lo que hoy se considera como la cocina tradicional maltesa. Entonces, ¿qué te parece probar un pedacito de historia en forma de filete envuelto en carne picada, salchichas maltesas con tocino o conejo marinado en vino tinto y ajo?



## **BÉLGICA**

### **DONDE LAS MATEMÁTICAS Y LA COCINA SE ENCUENTRAN**

¿Cansado de que la vieja Europa alardee de su comida tradicional? ¡Pues Europa también es el lugar donde se inventan nuevas recetas! En una interesante fusión entre las matemáticas y la gastronomía, el concepto de *emparejamiento de comida* se ha convertido en una fuente de inspiración para chefs, profesionales y amateurs, de todo el mundo. Lanzada en el año 2007, el *emparejamiento de comida* es un proyecto de investigación y una **PÁGINA WEB** que alberga un algoritmo único capaz de calcular la unión entre ingredientes basándose en sus perfiles de sabor. ¿Cómo te suena betarraga con frambuesa y sardinas, ostras con kiwi o langosta con menta? Con sus restaurantes de primera clase en sus principales ciudades e innovaciones como el *emparejamiento de comida*, Bélgica está probando que es más que una fuente de waffles, cerveza y chocolate.



## IRLANDA

### PRODUCTOS LOCALES Y PURA IMAGINACIÓN

El crítico culinario y bloguero John McKenna, explica la **EMERGENCIA DE LA COCINA IRLANDESA MODERNA** como una consecuencia de la migración irlandesa: “Durante más de dos siglos, la cocina irlandesa ha estado dominada por un terrible evento: la gran sequía de mediados de los cuarenta, cuando la pérdida de la cosecha de papas –de la cual dependía la población campesina–, llevó a un aumento salvaje de la tasa de mortandad y una diáspora global de irlandeses. Luego de esta experiencia, los alimentos básicos se veían como la “comida del hambre” –una necesidad y nada más–. La idea de una cocina indígena fina parecía ridícula, y los ingredientes nativos del país se mantenían a la baja”. Sin embargo, la recuperación irlandesa en la última década, que trajo a los irlandeses expatriados de vuelta, produjo una apertura de la cocina local hacia el mundo, con influencias que iban desde el curry verde tailandés hasta la tortilla española. La nueva moderna cocina irlandesa es, por lo tanto, una mezcla de los ingredientes locales de Irlanda y las influencias del resto del planeta. Entonces, ¿qué tal unos ostiones , sopa de faisán con manís, budín de cerdo y pan de soda con queso azul de Crozier de County Tipperany?



## REPÚBLICA CHECA

### CERVEZAS ENORMES EN LAS MICROCERVECERÍAS

Durante la era comunista en la República Checa (1948-1989), toda la producción de bienes estaba estandarizada. Esto implicaba que solo se permitía fabricar un tipo de cada producto. A pesar de una rica tradición cervecera, la cerveza Pilsner se convirtió en la única cerveza que se producía en la antigua Checoslovaquia. La Pilsner todavía domina el mercado checo, pero una tendencia emergente puede verse en el horizonte: durante los últimos 20 años, aparecieron muchas microcervecerías, reviviendo las antiguas tradiciones cerveceras. Hoy, se pueden encontrar más de 200 microcervecerías en la República Checa. El **FESTIVAL DE LA CERVEZA DE PRAGA**, que se celebra todos los años en el mes de mayo, permite acercarse a setenta de estas cervezas. Así que ponte al día con las canciones de beber checas y grita ¡*Na zdрави!*



## **ESTONIA**

### DEFINIENDO LA PERFECCIÓN

Cuando Imre Kose, cocinero, restaurador y uno de los motores principales detrás de la cocina estonia moderna (y la voz en off del chef en la versión estonia de la película Ratatouille de Disney), explica el proceso detrás de su éxito de ventas, salsa César, dice: "hemos trabajado en esa salsa durante casi dos años y desarrollamos la receta hasta que sentimos que no había nada más que podamos añadir, ni nada que podíamos dejar de lado." Una serie de modernos restauradores, incluyendo el Kose, Imre Sooäär, Dimitri Demjanov y Kroon Kadri, han incorporado este enfoque no solo introduciendo platos internacionales en la cocina estonia tradicional, sino también llevando platos clásicos a direcciones nunca vistas. Sin duda, se puede decir que la cocina estonia va en aumento y está dejando su impronta en el escenario europeo. Entonces, ¿qué tal un poco de anguila ahumada con vino de manzana, zanahorias picantes, puré de chirivía y crema de hierbas, seguida de cordero lechal con puré de garbanzos, remolacha en vinagre, aceite de frutos secos y pan de centeno?



## HUNGRÍA

### LA EVOLUCIÓN DEL MENÚ

La comida húngara va más allá de la sopa de Goulash. Hígado de ganso con trazas de ciruela, salmones del Danubio; ensalada tibia de patatas, ternera crujiente y mermelada Mangalitzta con espuma de lentejas, son sólo algunos de los platos en el 'Menú Húngaro Evolucionado', desarrollado por el premiado chef Szulló Szabina. Al explicar la filosofía detrás de su cocina, Szulló es un entusiasta de combinar la historia con la evolución: "Hemos invertido una gran cantidad de energía en la investigación de ingredientes regionales. El resultado ha dado lugar a la creación de nuestro 'Menú Húngaro Evolucionado', donde los ingredientes más frescos y de más alta calidad y las nuevas tecnologías se utilizan en la preparación y presentación de las versiones renovadas y actualizadas de la cocina húngara tradicional ", dice en la **PÁGINA WEB** de su restaurante Onyx, con sede en Budapest y galardonado con estrellas Michelin.



## LETONIA

### MEJOR SI SE DISFRUTA DESPACIO

Como el 56% de Letonia está cubierto de bosques, la proximidad a la naturaleza es una forma de vida para muchos de los habitantes del país. De acuerdo con la Asociación Nacional de Agentes de Viajes, casi todos los residentes de la capital, Riga, son propietarios de una casa de campo. Allí es donde la gente de la ciudad hace crecer sus verduras y compra productos lácteos frescos. De hecho, la cocina letona tradicional corresponde, inherentemente, al principio de la fusión de la comida moderna, es decir, utilizando una mezcla de diferentes tradiciones gastronómicas étnicas y nacionales, y con énfasis en los productos de temporada y de cosecha propia. Recientemente, los mejores cocineros de Letonia, restaurantes y periodistas gastronómicos, siguiendo el ejemplo escandinavo, lanzaron un movimiento culinario y firmaron el "Manifiesto de la Cocina Letona Actual", que apoya el buen sabor, la comida de alta calidad y que está respaldado por la preocupación por una dieta sana. Tal vez te tiene algún filete de rodaballo frito con mantequilla acompañado de puré de coliflor, puchero de col y salsa de caldo de pescado, o un poco de pan integral de centeno oscuro servido con arenques, mermelada de cebolla, rábano, remolacha en vinagre y mostaza brotes. Visita Letonia, tómallo con calma, y descubre las exquisiteces culinarias que te están esperando.



## PORTUGAL

### COCINA Suntuosa CON CONCIENCIA

¿Tienes miedo de los alimentos grasos? Entonces Portugal podría ser tu lugar para cenar desde el renacimiento de un antiguo utensilio de cocina, la *Cataplana*. Este artículo tradicional, con forma de dos conchas de almeja, articulado en un extremo, no sólo permite a cocinar los platos lentamente a temperaturas bajas, sino también con poca o ninguna grasa. Esto es gracias a un sello hermético. Se podría decir que se parece a la olla a presión moderna, la diferencia es que la *Cataplana* fue introducida en Portugal por los árabes del norte de África en el siglo octavo (compáralo con el **TAJINE MARROQUÍ**) y algunos chefs modernos del sur de Portugal todavía prefieren utilizar los moldes cóncavos. Al igual que su primo marroquí, la *Cataplana* es a la vez un utensilio y un plato. El plato es una combinación de todo lo que es sabroso y localmente disponible en la costa portuguesa: camarones, mejillones, cangrejos y peces, se mezclan con el ajo, la cebolla, los tomates, el limón, el cilantro y el vino blanco. Prueba a hacer tu propia *Cataplana*. O mejor todavía, ¡visita el sur de Portugal y pídelo en un entorno auténtico!