

ESTRELLA DAMM GASTRONOMY CONGRESS LISBOA. 6 CHEFS, 2 COCINAS

Escrito por [MANU BALANZINO](#) 21 septiembre 2016



Chefs españoles y galos dan las claves de la cocina de vanguardia en Estrella Damm Gastronomy Congress Lisboa.

“Nada es más importante que el sabor”, así iniciaba el chef **Kiko Martins** del [Restaurante A Cevicheria, A Cafeteria y O Talho](#) este primer congreso gastronómico organizado por la cerveza **Estrella Damm** en la capital de Portugal, Lisboa, tras pasar por Londres y Miami.



Kiko Martins



Nandu Jubany

Además enumeraba seis puntos fundamentales y en los que se basa su cocina: **“conocimiento: analizar la cocina, sus elaboraciones, su historia,...** ; **personas: entender su comportamiento y que quieren comer; sabor: puede haber mucho circo o mucha novela pero lo más importante es el sabor; recursos naturales limitados; insatisfacción; y el mundo: dar valor a lo que tenemos”**.

En cuanto al hermanamiento de ambas gastronomías comentaba que **“la cocina portuguesa tiene una matriz: aceite, ajo y cebolla”**. **“Mientras que la española es muy similar, nuestras sopas tradicionales no han sido exportadas al mundo”**.

Entre sus platos y siguiendo la línea, elaboro un ceviche basado en la preparación tradicional peruana pero añadiendo parte del ceviche triturado que luego solo utilizaba el líquido resaltando sabor al conjunto que lo terminaba con algas aportándole un toque marino. **“El ceviche ha venido para quedarse, no es una moda pasajera”**, comentaba a **The Gourmet Journal** fuera del escenario.

El español **Nandu Jubany** al frente de **Can Jubany** daba las claves para elaborar un perfecto arroz de gambas. **“El secreto es que el arroz se seque tres veces para que suelte todo el almidón. Por eso debemos ir añadiéndole poco a poco el caldo imitando un risotto que terminaremos con un aceite de ajo y gamba en vez de parmesano y mantequilla de la elaboración italiana”**.

Una vez presentado y a punto de salir a la mesa, colocaba un carpaccio de gamba por encima y un toque de sal en escamas. Además expresaba que **“es más fácil tener un restaurante fuera que dentro de Barcelona por la tremenda competencia en la capital”**.

Entre sus platos, una anguila, panceta, puré de coliflor y yema de huevo; o unos tuétanos de ternera con ostras, cebolla tierna y puntos de mostaza. Antes de emplatar, Nandu hacía una incisión en el lateral del tuétano para eliminar el exceso de grasa, quedando un resultado óptimo.



Andoni Luis Aduriz

Andoni Luis Aduriz empezaba su ponencia con una frase clara y objetiva: **“somos memoria y experiencia”**. También, sorprendía a los asistentes con un canelón “vivo” de chía y ceviche de bogavante o un ajo glaseado. En cuanto a vanguardia o tradición dejaba claro que **“nosotros hacemos creatividad, no sabemos si hacemos vanguardia”**.

Cada año el chef afincado en San Sebastián con 2 estrellas Michelin, **Mugaritz**, y en creatividad constante, elabora alrededor de 100-150 platos nuevos.



João Rodrigues



Henrique Sá Pessoa

El jornada de la tarde fue iniciada por **João Rodrigues** (**Restaurante Feitoria**) que preparaba un clásico bacalao à Brás con un toque de modernidad sin olvidar los sabores tradicionales. **“Nos gusta conocer el origen de los alimentos”**, decía mientras elaboraba un plato que recordaba la matanza del cerdo con presa ibérica, remolacha y cogollo de lechuga a la parrilla con un toque de chili.

Henrique Sá Pessoa (**Restaurante Alma**) reivindicaba los pescados de la zona y animaba a utilizarlos a menudo. En cuanto a su elaboración, dados de caballa,

mejillones y percebes que terminaba con un caldo elaborado con algas salicornia y piña, además, de mini vegetales.



Albert Adrià

El broche final fue llevado a cabo por **Albert Adrià** manifestando que *“mi trabajo como cocinero es equilibrar el resultado, mientras los productos sean de alta calidad”*.

“Intentamos crear un parque de atracciones gastronómicos con estas 6 propuestas”, haciendo referencia al **Barri Adrià** donde se encuentra Tickets -1,5 millones de reservas al año- junto a Enigma, Hoja Santa, Bodega 1900, Pakta y Niño Viejo.

“Tickets es un diálogo entre la tradición y la modernidad, intentamos socializar la alta cocina con un ambiente informal” comentaba a la vez que rellenaba unos chipirones con papada, una salsa de cebolla y anís estrellado y acabados con unas piparras en vinagre.

Andoni Luis Aduriz acababa con una frase en la ronda de preguntas: *“la creatividad es un estado de ánimo”*. Momento para ponernos a reflexionar.



6 chefs – 6 frases para recordar

“No hay que tener miedo a fallar”, Kiko Martins.

“La cocina de proximidad es clave en nuestro restaurante”, Nandu Jubany.

“Vanguardia es algo que no se entiende”, Andoni Luis Aduriz.

“Nos gusta conocer el origen de los alimentos”, João Rodrigues.

“Tenemos que utilizar peces de temporada que contribuya a la sostenibilidad de los mares”, Henrique Sá Pessoa.

“Un plato esta acabado cuando vuelve a la pica”, Albert Adrià.

La apuesta de Estrella Damm por la gastronomía gala

La cervecera afincada en Barcelona vuelve a apostar por la gastronomía y este año apuesta por Lisboa con un evento ya consolidado y de trascendencia, Estrella Damm Gastronomy Congress, que ya había pasado por Miami (Estados Unidos) y Londres (Reino Unido).

“Es el primer evento que se plantea unir la península ibérica, España y Portugal, gracias a Estrella Damm que ha unido la vanguardia en un solo día”, matizaba la directora del grup GSR, **Roser Torras**.

Del mismo modo, **Enrique Miró**, country manager de Estrella Damm en Portugal comentaba que “la aceptación por parte de los consumidores está siendo fantástica con un crecimiento en torno al 10% anual desde que llegamos a este país en 2012. Actualmente nuestra cuota de mercado gira en un 2% del total consumido”.