



ÁNGEL LEÓN

# SABIDURÍA A MARES

Ángel León se ha ganado con justicia el título del chef del mar. En su restaurante de Aponiente, en El Puerto de Santa María, inició una revolución gastrooceánica que ahora relata en un libro

TEXTO TXEMA YBARRA

En la carta de Aponiente, un restaurante que el *New York Times* consideró en el 2010 como uno de los diez mejores del mundo, se encuentran locuras como la sobrasada de lisa, platos aderezados con fitoplancton o caldos microfiltrados con algas diatomeas. El conocimiento de Ángel León, que bebe de la honda tradición de su tierra gaditana y de la última tecnología, se adentra hasta lo más profundo del océano, pues, no en vano, es un buceador experto. Tampoco tiene reparos en echarse al mar un día de galerna, en compañía de curtidors pescadores, para aprender del oficio. Y hasta domina la técnica de la clásica cocina francesa. Para “contar el mar” a su manera, lanza ahora el libro *CDM Chef del Mar* (Montagud Editores), una feliz travesía por la inaudita singladura gastronómica de este desprejuiciado chef.

#### DAPPER ¿Cuál es su último invento?

Hemos descubierto las encimas que producen la luz de los pescados abisales y las hemos sintetizado. En la próxima temporada en Aponiente habrá luz en los platos. Se comerá algo muy espectacular.

#### DAPPER Aparte de cosas de comer, ¿qué encuentra en el mar?

Es una forma de entender la vida. No se aprecia porque exige mucho sacrificio. Pero su atractivo reside, precisamente, en que es una fuerza de la naturaleza que el hombre no ha conseguido dominar. Y tenemos todas las de perder como nos enfrentemos a ella.

#### DAPPER ¿Cuándo comenzó esta obsesión por el mar?

Desde pequeño. Cuando salía a pescar con mi padre. De ahí viene toda una evolución obsesiva, pero sana. En cuanto puedo, me embarco.

#### DAPPER ¿Los mares tienen distintos sabores?

Los hay más expresivos, más fuertes, más insípidos... Todo depende de los nutrientes, el plancton, que da sabor a todo lo demás por ser la base de la cadena trófica marina. El mar Caribe es precioso, pero carece de él, sus peces tienen muy poco sabor. En cambio, los que habitan las aguas turbias de la bahía de Cádiz deparan sensaciones muy potentes.

#### DAPPER ¿Angulas, caviar o langosta?

Ninguno. Las angulas son insípidas (si no para qué ponerles ajo y guindilla); huevas, hay mejores que las del esturión, y la langosta tampoco me gusta. Son productos *gourmetizados* y subidos de precio sin merecerlo. Prefiero cosas más humildes y ricas.

#### DAPPER ¿Cuál es, pues, su plato favorito?

El plancton. Tiene un sabor complejo y limpio, a interiores de cangrejo, a algas, a moluscos... Nosotros lo sembramos en un huerto y lo servimos en Aponiente de muchas maneras.

#### DAPPER ¿Qué receta marinera gaditana debería proteger la Unesco?

La tortilla de camarones. Es pura tradición. Se sigue haciendo como siempre. Solo hace falta buena harina, buenos camarones y buen aceite.

#### DAPPER Pasó cinco años en Francia.

##### ¿Qué aprendió del país vecino?

Nunca me gustará cómo hacen los pescados, pero me descubro ante la cocina clásica francesa, sobre todo, ante las salsas, los fondos y los jugos. Aunque, si hay algo que tengo que destacar entre lo que aprendí, sin duda es la disciplina.

#### DAPPER ¿Qué son las piscifactorías, una bendición o todo lo contrario?

Todo depende de la calidad de la alimentación, de las harinas que se empleen. Los peces también son lo que comen. Por desgracia, los que hacen este trabajo con verdad son cada vez menos. La globalización impide que este negocio se desarrolle como debiera.

#### DAPPER ¿Tienen algún futuro las algas?

Sin duda. Poseen grandes propiedades alimenticias y mucho futuro en el ámbito farmacológico. Pero queda mucho por hacer y por aceptar. En Aponiente es la verdura de nuestros platos. Las elaboramos de muchas formas para acercarlas al público y que no resulten tan *heavy*s.

#### DAPPER ¿Las latas son un anatema?

Para nada. Soy un gran fan. Tengo muchas en la alacena de casa de pescado azul. Todo depende de que la captura sea en el momento adecuado y se controle el punto de grasa. **■**

“CADA MAR SABE DISTINTO. TODO DEPENDE DEL PLANCTON, QUE DA SABOR A LO DEMÁS POR SER LA BASE DE LA CADENA TRÓFICA MARINA”

**SUR** A pesar de trabajar a contracorriente y en un lugar tan apartado de las modas como El Puerto de Santa María, Ángel León ha obtenido una estrella Michelin y otros reconocimientos por su labor investigadora. Un programa de televisión en [www.aponiente.com](http://www.aponiente.com), nos zambulle en su escamada personalidad



# OLEADA DE INTENSOS SABORES

*En vísperas de la Navidad, despensa y frigorífico se colman de selectos productos marinos: caviars, algas, anchoas..., y un champán en una lata de sardinas*

TEXTO TXEMA YBARRA



**ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA ARROYABE** Con más de 100 años de historia, es una de las empresas conserveras más antiguas de España. Radicada en un puerto de bajura con solera como el de Bermeo (Vizcaya), no ha podido evitar el paso a la mecanización, si bien la limpieza y el empaquetado siguen siendo a mano. A la venta en la web [www.realfabrica.com](http://www.realfabrica.com) (lata 260 g, 5,70 €).



**BERBERECHOS AL NATURAL REAL CONSERVERA ESPAÑOLA** Procedentes de la ría gallega de Noia, son uno de los productos estrella de la Real Conservera Española, gama *premium* de otra histórica compañía del sector, José Peña. Lo ideal es meter la lata en hielo o en el congelador entre 5 y 10 minutos antes de su apertura. Más información en la web [www.realconserva.com](http://www.realconserva.com) (15/20 piezas, 23,5 €).



**SAL MARINA EN ESCAMAS CON 'CHILLI' LA CHINATA** El punto de sal y picante lo damos con esta delicatessen de La Chinata, firma salmantina que debe su fama a su aceite de oliva virgen de la sierra de Gata. Pero no han sabido estar quietos y también han desarrollado líneas de oleocosmética, patés, mieles..., y sal. Hay hasta de Hawái y Persia. Más información en [www.lachinata.es](http://www.lachinata.es) (165 g, 5,95 €).



**ANCHOAS EN EDICIÓN LIMITADA MAISOR** Esta casa ofrece en dos cajas, que bien podrían esconder perfume, un tarro de anchoas en aceite y otro en vinagre. Tras seis meses en salazón, la anchoa recibe la soba correspondiente: fuera piel, se filetea en dos, fuera espina dorsal y fuera el resto de espinas. Más información en la web [www.anchoasmaisor.com](http://www.anchoasmaisor.com) (90 g cada tarro, 18 €).

Cuando el padre de Barbe-Nicole Ponsardin, la Veuve Clicquot, fue nombrado barón, su hijo diseñó su escudo de armas en un divertido juego etimológico al dibujar un *pont* ('puente') bajo una *sardin* ('sardina'); juntos componían su apellido. En homenaje a esta genialidad, la botella de Yellow Label se vende estas Navidades en juna lata de sardinas! (43 €).



**ALGAS LOU** Químico de formación, en 1989 Manuel Loureiro reabrió el negocio de su bisabuelo para seguir haciendo conservas y, en pocos años, lanzar latas de algas y caviar de erizo, así como castañas asadas y iortigas! Las algas se venden al natural o cocidas, como en este caso. Más información en [www.conservaslou.com](http://www.conservaslou.com) (200 g, 2,35 €).



**CAVIAR ROYAL BAIKAL** Entre los años 20 y 50, se capturaban cinco toneladas de esturión al año en Aquitania (Francia). Después de su práctica desaparición, ahora se intenta rehabilitar su cría con otra especie traída del lago Baikal (Rusia). En España, aterriza de la mano de la empresa Caviarworld, con tienda en Madrid. Hay dos calidades: el Royal Baikal y, aún superior, el Imperial Baikal 000. Más información en [www.caviarworld.net](http://www.caviarworld.net) (Royal 200 g, 400 €).



**OSTRAS VARIEDAD GUILLARDEAU** La distribuidora Lonpre es la importadora exclusiva para España de estas famosas ostras, premiadas en San Sebastián en el certamen Lo Mejor de la Gastronomía, como uno de los cinco mejores productos gastronómicos del mundo. Solas, con unas gotas de limón, con un poco de pimienta, con una vinagreta alcohólica... Más información en [www.lonpre.es](http://www.lonpre.es) (desde 1,21 €/u).



**ARROZ MELOSO CON ALGA WAKAME** Las fundadoras de Bimba & Lola, sobrinas de Adolfo Domínguez, se han pasando al mundo *gourmet* con la tienda Petra Mora, un paraíso con más de 450 productos delicatessen, entre los que se incluyen productos con marca propia como este arroz con algas. La calidad se cuida con tanto mimo como el envoltorio. Más información en [www.petramora.com](http://www.petramora.com) (220 g, 4 €).





# MÉXICO INCENDIA MADRID

Recién abierto, en Punto MX hay que esperar tres meses si se quiere mesa para cenar. Una precisa puesta al día de la cocina tradicional mexicana es el secreto de su fulgurante éxito

TEXTO TXEMA YBARRA



La confirmación de que lo estaba haciendo bien la tuvo al mes de abrir. A la mesa se sentaron una pareja de mexicanos que venían a ver a su hijo, estudiante de un MBA en Madrid. Tras probar el tuétano al estilo de Monterrey –un succulento fémur de vaca cortado en transversal y asado con un poco de pimienta–, ella afirmó que no había probado uno mejor en su vida. “Era una cocinera experta. Fue una alegría. Y la prueba de que lo decía en serio es que han vuelto varias veces”, recuerda Roberto Ruiz, el cocinero mexicano al frente de Punto MX, la última sorpresa en el panorama culinario madrileño.

La base, como no podía ser otra, son las tortillas de maíz, que se hacen al momento,

delante del comensal, por la única persona de nacionalidad mexicana del equipo de cocina. “Es una apuesta personal. En mi país esto ya es muy difícil de ver, como ocurre en España con el pan”, comenta Ruiz, quien se formó junto al chef Ricardo Muñoz Zurita, reconocido investigador del recetario regional mexicano, y que en nuestro país ha desarrollado su carrera en Bice, El Bodegón, VIPS y Teatríz. El resto del plantel es de origen español. “Vimos más interés en gente de aquí que en mis compatriotas, acostumbrados a hacer atajos”.

De España también ha sabido aprovechar algunos productos y, sobre todo, la técnica: “Las frituras las hacemos más cortas, las salsas son más refinadas, las carnititas (cerdo) se confitan

## PUNTO MX

**DIRECCIÓN**  
Gral. Pardiñas,  
40 B Madrid  
**T. Tel.** 914 022 226

**WEB**  
www.puntomx.es

**PRECIO MEDIO:** 45 €



al vacío”. Una revelación para Ruiz fue ver a Hilario Arbelaitz preparar unas alubias durante una clase magistral de cocina vasco-francesa. “También ponemos porciones más pequeñas”, remata. Con estos planteamientos se integra en una generación de jóvenes chefs mexicanos que están renovando la restauración de su país sin perder las referencias a sus raíces.

El siguiente paso es fusionar lo que hace ahora con Asia; de hecho, tuvo la tentación de llevar este proyecto por esos derroteros. Pero México acabó por colmar el plato y, para que nadie se pierda, la carta se acompaña de un diccionario! El festival comienza con un ligero consomé de camarones, que sirve para abrir el apetito, y un guacamole preparado frente a la mesa en un mortero molcajete de piedra volcánica, como debe ser. Unos tacos de buey al estilo norteamericano elevan la temperatura gracias a la cremosa y picante salsa ranchera. Los panuchos –tortilla rellena de frijoles– se combinan con cochinita pibil, que en verdad es cerdo ibérico (mejora con el cambio), y se aromatizan con orégano traído de Yucatán (no todo se puede replicar). El finísimo mole rojo almendrado, sabor a tierra, te traslada definitivamente hasta el otro lado del Atlántico. Y con el chorizo verde surge la curiosidad. ¿Y el color? Ciertas plantas de la región de Toluca obran el efecto. La lección *gastro* sigue por el resto de platos, cada uno con una historia que contar, y finaliza en el carrito de mezcales, un universo en sí mismo. Y si ahora surge la necesidad imperiosa de comer aquí, hay que saber que los tiempos de espera a la hora de la comida son mucho menores (diez días) y en la barra se sirven las botanas, aperitivos con consistencia de comida, para lo que basta sentarse en alguna silla libre del bar. **10**

**PLATOS** Flauta de pollo ecológico; tuétano a la brasa al estilo Monterrey; tostada de atún





## EL MEJOR RON DE COÑAC

**HAY POCAS PERSONAS** del universo de los destilados más inquietas que Alexandre Gabriel. Cuando aterrizó en la casa Ferrand, siendo todavía un estudiante MBA, se encontró con una de las bodegas de coñac más refinadas del mundo. Pero apenas se la conocía y, claro, tampoco vendía. Así que empezó su particular revolución. Primero creó la colección de rones Plantation, elaborados en destilerías del Caribe y envejecidos en las barricas de Ferrand, en Francia. Su segundo proyecto consistió en usar los alambiques que se emplean en el destilado del coñac para desarrollar la excelente ginebra Cittadelle; nadie se había atrevido antes a probar algo parecido. Y ahora vuelve al ron con el programa Single Cask, donde pone a la venta barricas *premium*, previamente seleccionadas por él, para que, quien lo desee, pueda etiquetar sus propias botellas, cuyos aromas serán únicos, irrepetibles. En diciembre se pasa a cada distribuidor 15 muestras de diferentes barriles, y tienen de límite hasta el 31 de enero para elegir. En septiembre se entregan las botellas, con el nombre del comprador y el pertinente número de serie. En función de las calidades, cada una cuesta entre 40 y 100 €. Más info: [www.amergourmet.com](http://www.amergourmet.com)



TEXTO ALEJANDRA ZAZU

**BLANCO** ¿Que el ron blanco no vale para nada? Aquí está Alexandre Gabriel para demostrar lo contrario con el Plantation Three Stars, un *blended* de Jamaica, Barbados y Trinidad perfecto para cócteles, incluido el ron-cola (17 €)

## VIAJE A LA LUNA

**HÄAGEN-DAZS HA CONTADO** por primera vez con un estudio de diseño, el indioescocés Doshi Levien, con base en Londres, para elaborar uno de sus helados. Llamado Ice Moon, se trata de su producto estrella para estas Navidades. Es una luna porque la parte femenina de la pareja de creadores, Nipa Doshi –nacida en Bombay–, recordó que una vieja canción infantil de Bollywood decía que la luna era de helado. Este *flash* los llevó a la película muda de George Méliès, *Viaje a la Luna* (1902). De ahí recorrieron el trabajo del pintor surrealista armenio León Tutundjian. Y todo ello tomó cuerpo definitivo al percatarse de la forma casi esférica de los primeros bombón-helados. Por dentro, también es una delicia. Hay dos versiones. Envuelta en helado de frambuesa, la Luna blanca tiene una base de galleta de pistacho y capas de merengue y de helado de nueces de macadamia. La Luna naranja se compone de chocolate crujiente al fondo, capas de helado de nueces y caramelo salado y un baño de helado de vainilla. “Como el concepto es esférico, el Ice Moon, hay que montarlo en dos partes y luego sellarlo sin que se vean las junturas”, explican los diseñadores, que, divertidos, apuntan: “Es la primera vez que nos comemos uno de nuestros prototipos”. Más info: [www.haagendazs.com](http://www.haagendazs.com)

