

FIESTAS **MARIDAJE**

La alianza eco-gourmet

AUNQUE LA DEL maridaje –término rechazado por unos cuantos gourmets, y que en estas páginas podemos reemplazar por “armonía”, “asociación”, “acorde”, “hermanamiento” o el que más le plazca al lector– es una ciencia inexacta, inevitablemente sometida a influencias y prejuicios culturales, reacciones químicas y caprichos personales, existen algunas combinaciones entre bebidas y alimentos que parecen haber sido bendecidas por la propia madre Naturaleza. Porque son asociaciones prodigiosas, perfectas, capaces de conseguir lo que casi siempre se antoja imposible: aunar las opiniones y el veredicto de todo el mundo. Incluso, la de aquellos que por costumbre gustan situarse en la divergencia ante cualquier asunto. Pues bien, la relación entre el atún rojo –uno de los manjares del mar más apreciados, codiciados y consecuentemente escasos– y el sake –la bebida fermentada de arroz que los japoneses han tenido a bien brindar a los sedientos paladares del mundo– es una de esas armonías perfectas que pocos se atreverían a discutir.

ARMONÍA SOSTENIBLE. Por ello, en *Fuera de Serie* consagramos estas páginas a este acorde prodigioso. Y lo hacemos sin caer en lugares comunes, con rigor, responsabilidad y, por supuesto, con el más agudo espíritu hedonista. Porque no celebramos el hermanamiento del sake y el atún sin más, sino que lo hacemos sugiriendo un consumo tan sibarita como responsable. Seleccionando platos de distintos restaurantes y diverso estilo, pero, eso sí, elaborados todos con un producto que no pone en peligro la subsistencia del inmenso túnido en los mares de este maltrahado planeta. Dicho clara y llanamente: el atún de estas recetas procede de granjas marinas que han demostrado que se puede explotar este pez de manera sostenible, sin que ello suponga una devaluación de su valor gastronómico.

El atún rojo criado en granjas marinas es un manjar de consumo responsable. Encuentra su socio ideal en los sakes de alta gama, de la categoría ‘junmai daiginjo’.

POR FEDERICO
OLDENBURG
FOTOGRAFÍA DE ÁNGEL
BECERRIL

Frente a este atún “ecológico” situamos otro producto de gran valor, aunque hasta hace poco apenas conocido en estas latitudes: el sake de alta gama, de categoría *junmai daiginjo*, que representa la quintaesencia en la exquisitez que atesora esta bebida elaborada en Japón desde tiempos inmemoriales. Mejor vayamos por partes. Empezando por el atún. Si nos circunscribiéramos al atún rojo de almadraba, estas páginas no tendrían sentido en esta época del año, porque el pez que acaba sus días en las laberínticas redes del Mediterráneo se consume fresco tan sólo en el inicio del verano. Pero como la intensiva explotación del gigantesco *Thunnus thynnus* –que puede llegar a pesar 150 kg– ha puesto en peligro su pervivencia (existe una controversia entre las atuneras, que afirman que el stock de esta especie se encuentra actualmente en un 57% de la población original, en crecimiento desde que comenzara el programa de regulación de capturas; y los ecologistas, que aseguran que ha sufrido una reducción de hasta el 80%), los gourmets de conciencia sana preferimos los atunes criados en granja, que además pueden degustarse en otras épocas del año. ¡Incluso en Navidad! Esto es posible gracias al trabajo que están realizando empresas como la catalana Bal-

fegó, una pesquera familiar que en los 90 apostó por la explotación del atún rojo inspirándose en las granjas australianas. Asentada en L’Ametlla de Mar (Tarragona), pesca atunes entre mayo y junio (en período de pesca legal) y los conduce hasta sus granjas situadas a pocos kilómetros de la costa. Allí los engorda para que recupere la grasa perdida en el desove. Uno de los valores de esta compañía –que tiene sus mejores clientes en Japón y EEUU– es que ofrece atún rojo los 12 meses del año, con una calidad que poco difiere del que se pesca por el tradicional sistema de la almadraba.

UNA COPA DE SAKE. Al otro lado del plato está el sake. Una bebida, que –valga insistir– no es un destilado, sino un fermentado de arroz. Despreciado por la hostelería española, se ha revalorizado durante el último año, en parte gracias a la labor de la empresa Salvioni & Alomar, que ha apostado por importar desde Japón algunos de sus ejemplos más excelsos. Sin querer dar una lección, diremos que los sakes más excelsos son los llamados *junmai daiginjo* (con el arroz pulido por debajo del 30% y sin añadido de alcohol), los *tokubetsu junmai* (de aromas florales) y los *ginjo* (con pulido superior al 40%). En Japón –y también en muchas barras de sushi de Occidente– algunos de estos sakes se beben tibios en cuencos de cerámica. Aunque para degustar esta selección sugerimos disfrutarlos a 10-12°, en una copa de vino blanco. Es la mejor manera de apreciar esta armonía que resulta perfecta.

MÁS INFORMACIÓN:

ASPEN PLAZA DE LA MORALEJA, ALCOBENDAS, MADRID. TEL: 91 625 25 00. WWW.RESTAURANTEASPEN.COM
IO MANUEL DE FALLA 5, MADRID. TEL: 91 344 06 16. RESTAURANTEIO.COM
LA COLOQUIAL, PADRE DAMIÁN, 21, MADRID. TEL: 91 344 19 34. WWW.LACOLOQUIAL.COM
LAVINIA, JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 16, MADRID. 91 426 06 04. LAVINIA.ES
MERCATO BALLARÓ SANTA ENGRACIA, 24, MADRID. TEL: 91 310 16 18. WWW.MERCATOBALLARO.COM

DECLINACIÓN DE ATÚN ROJO (RESTAURANTE MERCATO BALLARÓ).
SAKE: SOHOMARE, KIMOTO JUNMAI DAIGINJO. PVP: 64,40 €.

La larga tradición siciliana en la pesca y buen trato gastronómico del atún rojo se hace evidente en la “declinación” que ha concebido Angelo Marino para su restaurante. Para acompañar este plato emblemático del Mercato Ballaró, nada mejor que este sake característico de la región de Tochigi, elaborado según la antigua técnica del kimoto. Una seda líquida.





ATÚN A LA PARRILLA CON CREMA DE PATATA ÁCIDA (RESTAURANTE IO). SAKE: URAKASUMI ZEN, JUNMAI GINJO. PVP: 48,40 €.

Esta versión del atún a la parrilla, firmada por Iñaki Oyarbide, subraya la faceta más sabrosa y succulenta del túnido. Un plato con carácter que merece un sake de altura, como este Urakasumi, producido desde hace 280 años en la prefectura de Miyagi, con arroz pulido al 50%.



SUSHI DE ATÚN (RESTAURANTE IO). SAKE: DEWAZAKURA, DEWA SANSAN JUNMAI GINJO. PVP: 37,40 €.

Plato esencial de la cocina nipona, el sushi de atún forma una pareja bien avenida con este Dewazakura, producido por una compañía fundada en 1892 y que revolucionó el mundo de esta bebida un siglo más tarde, comercializando el primer sake *ginjo* del mercado, fragante y frutal, con arroz pulido al 50%.



CATERPILAR SUSHI MAKI INVERTIDO DE ATÚN Y AGUACATE (RESTAURANTE ASPEN). SAKE: DREAMY CLOUDS, TOKUBETSU JUNMAI NIGORI. PVP: 32,90 €.

Este original maki "invertido", inspirada creación del chef Joaquín Felipe, es el socio perfecto para este sake *nigori* -sin filtrar- de aspecto blanquecino y delicado sabor, con recuerdos de umami, y cuyo nombre rinde homenaje al poeta chino Li Po.



ATÚN ROJO ASADO (LAVINIA ESPACIO GASTRONÓMICO). SAKE: MIYASAKA, SANKA JUNMAI DAIGINJO. PVP: 53,40 €.

Fiel a su filosofía de poner en valor la calidad de las mejores materias primas, Ángel García presenta en el restaurante de la enoteca Lavinia este atún rojo asado en su punto exacto, que armoniza con el emblemático Sanka de Masumi, toda una referencia entre los sakes de categoría *junmai daiginjo*.



TARTAR DE ATÚN ROJO CON COCO, AGUACATE Y PAN DE AJO (RESTAURANTE LA COLOQUIAL). SAKE: DASSAI 50, JUNMAI DAIGINJO. PVP: 38,50 €.

Este tartar se apunta a los sabores de la cocina fusión combinando el atún rojo en crudo con coco, aguacate y pan de ajo. Un plato desenfadado para un sake finísimo, con delicados matices cítricos, con el prestigioso sello de Dassai.

