



MENÚS VARIADOS

Antonio Vergara

bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com

Casquería y algas

A finales de los años setenta y principios de los ochenta del pasado siglo XX, algunos de los chefs más egregios de la Nouvelle Cuisine entronizaron la popular casquería en la «haute cuisine». Sin dejar de reconocer que la refinaron con sus recetas, no lo es menos que su bajo coste de compra incrementaba la rentabilidad de sus restaurantes. La cobraban casi a los precios de otras partes más nobles de los animales comestibles

La historia de la gastronomía jamás ha estado exenta de modas y caprichos. Se descubre la pólvora (es decir, las algas, la casquería o las espardeñes, verbigracia) después de que el inglés **Roger Bacon** formulara los componentes de la pólvora en el siglo XII, y eso que los chinos la utilizaban ya, al parecer, en el IX.

Tales hallazgos o modas han obedecido siempre a diversos factores. La curiosidad del ser humano, el intercambio comercial y viajero, y el legítimo afán de rentabilizar el negocio.

Un ejemplo clásico es la casquería. Desde la Antigüedad, un conjunto de las vísceras de los animales. Solución barata para alimentarse los económicamente débiles, parafraseando a los tecnócratas del franquismo y una película de **Pedro Lazaga** de 1960.

En un momento dado, a finales de los años setenta y principios de los ochenta del siglo XX, algunos de los chefs más egregios de la Nouvelle Cuisine (**Guérard, Troisgros** o **Chapel**) entronizaron la popular casquería en la «haute cuisine».

Sin dejar de reconocer que la refinaron con sus recetas, no lo es menos que su bajo coste de compra incrementaba la rentabilidad de sus restaurantes. La cobraban casi a los precios de otras partes más nobles de los animales comestibles. De aquellos tiempos procede la implantación comercial masiva de las mollejas o «ris de veau», en francés. Las primeras las comí (1983) en Toulouse, en Chez Vanel (2 estrellas Michelin), cuyo chef, **Lucien Vanel**, falleció en 2010, a los 81 años. Al principio me pareció que eran testículos de vacuno macho.

Las algas, hoy en la «haute cuisine», eran el recurso in-

evitable del menú de todo náufrago pretérito. Casi siempre ingeridas en crudo, masticadas, chupadas o aborbiendo sus jugos, para apropiarse de sus elementos nutritivos, numerosos.

En un par de novelas de **Julio Verne**, «Veinte mil leguas de viaje submarino» (1869) y «El Chanceller» (1874), los personajes comen algas, en un momento u otro. «El Chanceller»: «Aquellas algas pertenecían a la familia de las Fucáceas y eran una especie de sargazos que, secos, producían una materia gelatinosa bastante rica en elementos nutritivos».

«Veinte mil leguas de viaje submarino»: «Hice honor a la comida que tenía ante mí, compuesta de diversos pescados y de rodajas de holoturias, excelentes zoófitos, con una guarnición de algas muy aperitivas, tales como la *Porphyria lacmiata*». Sin embargo no se le ocurrió guisar el pulpo gigante, «a feira», por falta de pimentón.

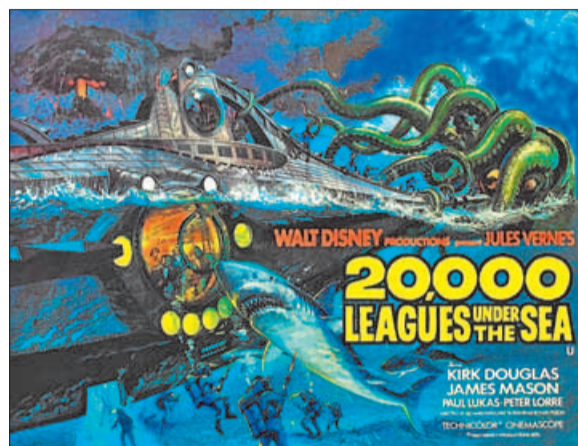
Obsérvese que Nemo, el capitán del sumergible, obsesiva a sus forzosos huéspedes con «rodajas de holoturias», a saber, cohombro de mar (un

equinodermo), las actualmente mitificadas espardeñes.

En otra novela de Verne, «La esfinge de los hielos» (1897), el capitán **Len Guy** diserta al respecto: «Semeja una especie de gusano, de oruga, sin caparazón ni patas, únicamente provisto de anillos elásticos». Es una descripción casi perfecta de la espardeña / cohombro de mar.

Pero no vayamos a exagerar, a pesar de que las algas sean antioxidantes, muy ricas en yodo, bajas en calorías, atiborradas de minerales, vitaminas, calcio y demás.

La ingesta repetida de esta medicina del mar, aburre y fatiga, porque su sabor es monotemático. Un atracón marino, de yodo y humedad. Su sabor es casi neutro.



Vicente Gandia triunfa en California con el diseño de la gama de espumosos Sandara

► LA BODEGA PARTICIPÓ EL PASADO FIN DE SEMANA EN LA FIESTA SOLIDARIA ORGANIZADA POR **ASCM EN MELIANA**

V. M. F. VALENCIA

■ La bodega valenciana Vicente Gandia ha sido galardonada con la medalla de oro para la gama Sandara dentro de la categoría «mejor packaging de vino» en el salón ECRM, celebrado recientemente en la ciudad californiana de San Diego. ECRM es un certamen que reúne a los principales jefes de

compras estadounidenses del sector vinícola en un mismo lugar donde se reúnen con proveedores en citas individuales programadas para discutir sobre nuevas oportunidades de negocio.

El diseño de la imagen de Sandara es una apuesta del equipo interno de marketing de la bodega que se inspira en motivos serigrafía-



dos en la propia botella que reflejan el estilo joven, divertido y elegante de estos espumosos de baja graduación alcohólica.

Fiesta solidaria

Por otra parte, Vicente Gandia, fiel a su compromiso de responsabilidad social corporativa, ha participado en el V Mercadillo Solidario de Meliana, celebrado el pasado domingo en el municipio valenciano y organizado por Amigos Solidarios con Cáritas de Meliana.

El vino elegido por la bodega para colaborar con esta iniciativa fue el tinto de Tempranillo Marqués de Chivé crianza (DOP Utiel-Requena).

Bodegas Hispano+Suizas recurre a corchos exentos de TCA para cerrar sus vinos

V. M. F. REQUENA

■ Bodegas Hispano+Suizas acaba de firmar un acuerdo con la principal compañía de corchos en el ámbito internacional, Amorin, para abastecer a la compañía vinícola de corcho natural ND Tech, desarrollado por la empresa portuguesa y cuya principal característica es la ausencia de TCA (que traslada a los vinos el desagradable olor a moho) detectable por la nariz humana.

Se trata de un corcho natural de la máxima calidad que se analiza de manera automática uno a uno para garantizar que sea im-

posible transferir desvíos sensoriales al vino.

Con este acuerdo, Hispano+Suizas confirma su compromiso por la excelencia tanto en lo referente a la elaboración de sus vinos como en lo relacionado a la conservación, evitando que un vino bien elaborado y cuidado en buenas condiciones pueda presentar este tipo de defectos, ajenos al proceso de elaboración.

La primera referencia de la bodega requenense que portará este nuevo corcho es el Bassus Pinot Noir 2014, que acaba de salir al mercado hace apenas unos días.

La bodega Pago de Tharsys apuesta por lo ecológico para la campaña navideña

► AL BLANCO «VENDIMIA NOCTURNA» SE SUMAN AHORA **LOS CAVAS DE LA GAMA CARLOTA SURIA**

V. M. F. VALENCIA

■ La bodega con sede en Requena Pago de Tharsys potenciará su

apuesta por los productos respetuosos con el medio ambiente durante la campaña navideña con el relanzamiento de la gama Carlota Suria, desde ahora con el sello de cava ecológico tanto en la versión brut como en el brut nature. Estas referencias se suman al vino blanco «Vendimia Nocturna», que desde la añada 2013 se distribuyetam-

bién como vino ecológico. Además, la bodega avanza que durante los primeros meses de 2017 lanzará su primer tinto ecológico, el Pago de Tharsys Merlot, un vino de pago que lleva un año madurando en barrica de roble.

En la actualidad la gama ecológica de vinos y cavas de Pago de Tharsys representa el 30% de la

producción de la bodega y se espera que en un plazo aproximado de unos 5 años se alcance el 100% y que todos los productos salgan al mercado con el sello de ecológico.

Por otra parte, la bodega trabaja en la creación de un tinto crianza de la cosecha de 2012 que se incluirá en la gama Tharsys City. El nuevo vino seguirá la estética de los madurados en barrica con el mismo nombre y la etiqueta, diseñada por el artista callejero Joan Cánovas (conocido como el dibujante de los escalones de La Lonja de Valencia) representará parte del casco histórico de la ciudad.



El blanco Vendimia Nocturna.