



Benayas y Sanz, mientras preparan algunas de sus especialidades

Connie G. Santos

Los cocineros dan la brasa

Juan Manuel Benayas y José Sanz acercan esta técnica basada en la cocina con carbón al inaugurar en Madrid la primera escuela de barbacoa de nuestro país

Tatiana Ferrandis - Madrid

El objetivo de estas líneas es explicar qué es una barbacoa y sus diferencias con la clásica parrilla. Con los termómetros echando humo, los encuentros culinarios nocturnos al aire libre son la clara tendencia de la temporada. La cocina a la brasa requiere sus conocimientos y técnicas, de ahí la creación de la primera Escuela de Barbacoa de nuestro país, Barbacoa Club (www.barbacoaclub.es), fundada por Juan Manuel Benayas, gerente de FuegoTerapia.fuegomarket.com y de La carbonería, situada en la calle Embajadores de Madrid. Un erudito del carbón que imparte un curso monográfico sobre la materia en el Basque Culinary Center y, junto a José Sanz Mora, estrena un programa el mes que viene en Canal Cocina. El objetivo de carbonero y chef es instaurar esa cultura de cocina a la brasa que, de forma inexplicable, dicen, no existe en nuestro país: «No pasamos del chorizo, la salchicha y la panceta, mientras que en EE UU existe y en el norte de Europa hasta celebran el campeonato del mundo. Se trata de un tipo de culinaria creativa, sana y de calidad», explica Benayas, mientras prepara un queso provolone al calor de las brasas. Insisten en que es importante diferenciar entre una barbacoa, aparato que lleva su co-

respondiente tapa, y una parrilla, que no es más que un enrejado metálico con unas brasas debajo. Y explican que existen dos formas de sacar el máximo partido al aparato: a partir del método directo, con el alimento sobre el carbón, y el indirecto, en el que retiras éste a un lado, colocas el producto y lo cierras: «De esta manera, provocas que se cree una corriente de aire caliente y se ase la comida», afirma Sanz.

Hasta huevos fritos

Que no se cocina con fuego, sino con las brasas, es una de las primeras pautas a saber. La siguiente, comprar un carbón de calidad para que encienda con facilidad y éstas adquieran un alto poder calorífico y de larga durabilidad. La higiene también resulta fundamental, por eso de que la carne no sepa a pescado y viceversa, tanto como saber usar los accesorios, entre ellos, las jaulas para acomodar los pescados, la bandeja de las verduras, en la que el chef hace hasta huevos fritos, parrillas para marcarla carne, alcachofas y una especie de artilugio creado por Juan Manuel para preparar en la terraza un espeto de sardinas de lujo: «El secreto de una buena barbacoa es saber adaptar el producto al fuego, conocer las temperaturas y que sea el comensal quien espera al asado y no al revés», apunta el cocinero, quien recomienda salir del típico corte de carne para disfrutar de otras

+ RICA ARTESANÍA

«La barbacoa es una fuente de calor, de ahí que puedas preparar lo que te propongas. Al taparla, la conviertes en un horno», insiste Sanz para animar a los aficionados a los fogones a aventurarse en esta técnica artesanal. Junto a Benayas, el chef elabora pescados, tanto azules como blancos —que aromatizan con maderas de barricas de Jack Daniel's y de vinos de Jerez—, carnes, verduras, queso provolone e, incluso, postres. Sí, brownies, flanes, magdalenas y hasta un coulant de chocolate de quitar el hipo. Entre sus recetas estrella, sorprende el rape con langostinos (en la imagen) o éste adornado con polvo de aceituna acompañado por unos piquillos y unas ricas alcachofas con jamón ibérico.



más nobles, como el solomillo de ternera o de cerdo. También el T-bone de vacuno, nombre que recibe por el hueso en forma de T, un clásico de Reino Unido y de EE UU con dos piezas distintas, una de solomillo y otra de lomo bajo. Aquí

la encontrará en Vaca Nostra. En las tiendas que los hermanos Jiménez Barbero tienen en Guadarrama, El Escorial y en el Mercado de San Antón ofrecen cortes de La Finca, su explotación ganadera sostenible y respetuosa, donde engordan a animales felices. Para sorprender, opte por la ternera, es de un sabor y equilibrio imbatibles. Y en el caso de que prefiera

dejar este arte a los profesionales, en Filandón (Madrid), casa de Evaristo García e hijos, cocinan los grandiosos productos del mar salvajes en una parrilla de carbón a la vista del comensal. El Asador Xixarri, en Orizaba, sirve el besugo, el rape y el rodaballo sin besugueras, es decir,

preparado directamente en la parrilla. Elkano, en Guetaria, y Güeyumar, en Ribadesella, son dos direcciones a tener en cuenta. Aunque el maestro es Víctor Arguinzoniz. Ha colocado el Asador Etxebarri entre los mejores establecimientos del mundo: «Mi trabajo ha sido actualizar esta técnica, porque hemos demostrado que se puede hacer alta cocina a la parrilla. Tiene su complicación, porque es difícil jugar con el punto de cocción exacto y tener la habilidad para ejercer el dominio absoluto de los tiempos y las temperaturas», asegura. Si tiene previsto reservar, ya han llegado a esta casa de Vizcaya los primeros bonitos y chipirones. Reserve mesa.

EL EXPERTO



DÍAS DE VINO Y ROSAS
Andrés Sánchez Magro

Vino con alma

Existen pocos vinos de los que podamos decir que poseen alma. El catalán Sota els Angels, del Ampurdán, posee toda la rara característica que le da la complejidad de los vinos de ensamblaje, pues se elabora gracias a variedades tan poco trabajadas en nuestro entorno vinícola como la carmenère. La buena madera se expresa en esta añada 2008 en un ejemplar que han denominado «tinto con madera», superando la servidumbre de la crianza o de los tiempos de redondeo del vino. El terruño de la zona suele expresarse con frutasmuy maduras que, en esta ocasión, sólo aparecen perfiladas. Signo de distinción y mesura mediante la combinación de variedades.

Alarara casta chilena por estos pagos se unen otras de origen francés y la autóctona samsó. La clave de este vino especial, de entrada muy fino en boca, largo y persistente, al parecer, son los postulados de la biodinámica, a la que se han encomendado los bodegueros. Vino de ensamblaje, de aromas perturbadores, de terruño marcado, es el ideal para ese consumidor cosmopolita que busca pagos y nuevas versiones de las zonas del vino. Su medida expresión aromática en el paso de boca nos seduce, nos permite indagar el juego de las variedades y del gusto por un ejemplar sedoso, pero sorprendente.

FICHA

Nombre: Sota els Angels.
D.O.: Empordà.
Bodega: Sota els Angels.
Precio: 40 euros.
Web: sotaelangel.com

