

Aceite de pago

La familia de los Grandes Pagos del Olivar, dedicada a la producción de oro líquido español, tiene un nuevo hermano: Fuenroble. Premiado por el Ministerio de Agricultura como el mejor aceite frutado verde amargo, está elaborado con aceituna picual en una almazara de la localidad jienense de Orcera, dentro del parque natural de la Sierra del Segura. Fuenroble (www.potosi10.com) sigue los requisitos de los socios de Grandes Pagos, fieles al concepto *château* adoptado del sector vinícola: pequeña cosecha en una misma finca y producción con mimo. Las olivas se recogen en noviembre y la frescura la garantiza el que no pasen más de tres horas desde la colecta hasta el prensado. Este aceite andaluz (a nueve euros la botella) aporta una intensa nota picante en un conjunto de firmas (Abbae de Queiles, Dauro, La Boella, Marqués de Griñón, Marqués de Valdeza), en las que predomina la suave arbequina y cuyo objetivo es promocionar el aceite de oliva virgen extra de alta calidad.— R. R.



Un océano de algas multiuso

De la alta cocina a platos caseros, crece el consumo de verduras del mar

ROSA RIVAS

Lechuga de mar, musgo de Irlanda, wakame, kombu, laminaria, mastocarpus... Son la cosecha de verduras del mar de la costa atlántica que recoge y cultiva Porto Muiños, una empresa familiar creada en 1998 por Antonio Muiños y Rosa Mirás y que ha logrado presencia internacional. Japón, donde las algas son omnipresentes en la dieta, es uno de sus mayores clientes (el 15% de las exportaciones).

Las algas frescas llegan de las aguas gallegas a los platos del restaurante Fat Duck de Heston Blumenthal o al de Carlo Cracco en Milán... También las utiliza el mejor cocinero del mundo. "Tienen unas posibilidades nutritivas y culinarias inmensas. Los gobiernos gallego y español deberían apoyar la acuicultura y el I+D. La revolución de las algas en la cocina está por venir", asegura Ferran Adrià. Él rebautizó una alga, cuya forma

son enviadas a los chefs que las reclaman. La alta cocina es su mayor valedora: Andoni Luis Aduriz (que usa algas en Mugartiz desde 1999), Marcelo Tejedor (hace un *mastocarpus al ajillo*), Joan Roca, Ángel León, Pedro Subijana, Quique Dacosta, Joaquín Felipe...

Ahora el impulso es hacia las cocinas de casa. En Cambre (A Coruña), Porto Muiños (www.portomuiños.com) montará un aula en mayo próximo. El objetivo es demostrar la versatilidad del producto: caldos, potajes, ensaladas, revueltos y tortillas, condimento, guarnición de pescado o carne... "Crudas, fritas o hervidas, valen tanto para guisos tradicionales como para platos rápidos" explican Antonio y Rosa. Sus paisanos ya saben que pueden hacer caldo gallego con algas en vez de con grelos.

Sus algas se comercializan deshidratadas, en salmuera, frescas o en polvo (el espesante y gelificante Agar Agar). Tam-

asemeja una rama de abeto. Su nombre científico es *Bifurcaria bifurcata*, pero por su "textura melosa y su color, que recuerda al melón verde", la llama *Melonalga*.

El equipo de El Bulli estuvo un año analizando las capacidades alimenticias de unas algas de la despensa marina gallega. El plato *Mar*, de 2006, es un compendio de su trabajo.

Envasadas en atmósfera protegida para conservar su frescor, como el marisco, las algas



Arriba, línea de pasta elaborada con trigo y algas que saldrá próximamente al mercado. A la derecha, el plato *Mar*, creado en El Bulli con distintas variedades de algas frescas.



Nota de cata

Rompamos los tópicos

CRISTINA ALCALÁ

Poco hay más excitante que romper normas estrictas. Más, si hablamos de las armonías con el vino. Nada más placentero y divertido. Experimenten dejándose llevar por la sorpresa y la creatividad. Los maridajes basados en los efectos del contraste deparan sensaciones impactantes.

Rompamos algunos tópicos. ¿Quién dijo que un pescado hay que tomarlo con un blanco?, ¿o un postre con un vino dulce?, ¿o que un buen tinto sólo puede ir con una buena carne? Pues yo digo: "que no te la den con queso", frase que, por cierto, parece ser que viene de una rancia costumbre en el mundo del vino.

Antiguamente, y cuando se quería cerrar tratos comerciales en las bodegas, se hacía acompañar con queso curado vinos de baja calidad. Y hasta un vino picado podía colar. Así que empezamos por los quesos. Las proteínas y el carácter lácteo de los quesos pueden enmascarar los sabores del vino tinto por el amargor de ciertos taninos.

En general, hay más quesos que armonizan con vinos blancos que con tintos. "Uvas con queso saben a beso", así que prueben un San Simón con un blanco fermentado en barrica, mozzarella con vino rosado, una Torta del Casar con un amontillado, un Idiazábal con un oloroso, *bric* con Sauvignon Blanc o un queso de cabra con cava o champán.

Y ya que hablamos de burbujas, algunas propuestas para atrevidos. ¿Lo han probado con jamón ibérico, sashimi o carne roja a la parrilla? Es un producto tan versátil y "rebelde" como los vinos generosos andaluces. Vieiras con un fino, ostras con amontillado o carrillera de ternera con oloroso.

¿Y los vinos dulces? Degusten un suave moscatel con platos tan dispares como plátano frito o una ensalada de frutas. Y de tintos... por qué no con gambas a la plancha. ¿*Frikimaridajes*? No, sólo un juego de sensaciones.

bién hay una línea de té y otra de conservas, como los mejillones en escabeche blanco con algas. Pronto llegarán a los supermercados pasta italiana (espaguetis, tallarines, lasaña) con sémola de trigo y tres tipos de alga (nori, wakame y lechuga de mar), tarros de tartar y base de ensalada (en aceite de oliva y con toques de curry o aceituna negra)... En breve, se degustarán galletas *marifeiras* (finas como el pan de soda).

Las algas poseen un bajo nivel de grasas pero son ricas en vitaminas y minerales (magnesio, potasio, yodo, fósforo...). "Tienen más calcio que la leche, más hierro que las lentejas o tanta vitamina C como un tomate", asegura Antonio Muiños, que participa con las universidades de A Coruña y Santiago en proyectos de investigación.