

La cocina a la brasa ya es universitaria.



El pasado 16 y 17 de abril de 2012 en la prestigiosa universidad gastronómica Basque Culinary Center de San Sebastián, se impartió uno de los primeros cursos teórico práctico sobre una de las materias o partidas menos valoradas en el mundo gastronómico.

La partida de brasa, la parrilla de alguna manera nunca ha tenido el reconocimiento que se merece, algunos la han intentado menospreciar catalogándola de cocina prehistórica.

Cocinar a la brasa año tras año está cobrando más fuerza, cualquier restaurante que se precia a incorporando a sus cartas platos a la brasa. Este reconocimiento viene precedido por el trabajo que maestros como Juan Antonio Zaldúa, Pedro Arregi o Bittor Arguinizoniz con su reconocida estrella Michelin, han evolucionado y asombrado al mundo culinario con su manera de trabajar con el fuego.

Esta evolución o revolución en las brasas está entrando con fuerza desde hace unos años en toda cocina que se precie y prueba de ellos es que la oferta formativa del Basque era para 20 personas y se tuvo que ampliar a 32 alumnos los que recibieron este primer curso de parrilla.

El objetivo formativo del curso fue el siguiente:

- Conocer con fundamento científico- culinario la forma de trabajar con la parrilla.
- Entender el comportamiento culinario de los alimentos que elaboramos con esta técnica y su reacción ante las diferentes cocciones, la altura, el calor, la inclinación, los materiales de combustión que se utilizan, etc.
- Adquirir los conocimientos para trabajar esta técnica, aplicada a carnes, pescados, mariscos y otros productos, de la mano de parrilleros expertos.

Los formadores fueron los siguientes:

- Mikel Zeberio, experto gastrónomo.
- Iñaki Alava, Director de Investigación y Desarrollo de Basque Culinary Center.
- Juan Manuel Benayas Blanco, Gerente de La carbonería, FuegoTerapia y fuegomarket.com, Madrid.
- Juan Antonio Zaldua, Asador Zaldua, Baserri Maitea, Castillo de Arteaga y actualmente Kaian y Zuria Asador, Bilbao, Bizkaia. www.kaianplentzia.com
- Aitor Arregui, Restaurante Elkano, Getaria, Gipuzkoa www.restauranteelkano.com
- Bittor Arguinizoniz, Restaurante Etxebarri, Atxondo, Bizkaia. www.asadoretxebarri.com

El nivel de los 32 asistentes al curso era bastante interesante ya que muchos de ellos no solo eran cocineros profesionales sino que trabajan la partida de brasa hace años y su interés era el continuar aprendiendo.

El primer día se dedicó en exclusiva a la parte teórica del curso, dividiéndose en tres ponencias diferentes.

El comienzo del curso y la primera ponencia fue a cargo de Iñaki Alava, el cual nos habló de los procesos de transformación de la parrilla, hidratado, abatimiento térmico, marinado, salado, cocción, fritura y asado como a su vez la oxidación de los alimentos, la reacción de Maillard, caramelizado y ahumado. No dejó de lado el interesante tema de las combustiones completas e incompletas y cómo se debe trabajar con los combustibles a la parrilla, para no afectar a los alimentos. Entre otros temas se discutió y se descartó el absurdo mito que la cocina a la brasa puede producir cáncer, cierto es que se debe aprender a trabajar a la brasa para no quemar los alimentos que es lo que sí puede dar a asados peligrosos para la salud.



Iñaki Álava y Mikel Zeberio, junto a una de las 6 parrillas que se encendieron.

Tras el merecido parón para el cafelito de los asistentes, el curso se reanuda con la ponencia del que suscribe estas letras, difusión del calor y estructura de la parrilla. Materiales idóneos para la fabricación de la parrilla, formas inclinación y alturas de la parrilla, sistemas de encendido, ventilación e iluminación. Se hablo de los diferentes tipos de parrillas y sistemas de cocina a la brasa que existen en el ámbito profesional y pudimos debatir entre algunos de los profesionales asistentes, la eterna discusión sobre parrilla en V o parrilla redonda, ¿cual va mejor?

He de agradecer a todos el interés y el trato que se me dio en mi ponencia como a su vez el interese mostrado por todos los accesorios y combustibles que lleve al curso, con el fin de mostrar todas las novedades que se están fabricando para hacer más fácil la partida de brasa. Gracias a todos de verdad.

La tarde tenia expectación asegurada, era el turno de Bittor Arguinzoniz y con su Master Class “Innovación en la parrilla”



Bittor Arguinzoniz con su sencillez y buen hacer que le caracteriza sedujo al personal asistente con una presentación de sus técnicas y creatividad a la brasa.

Las continuas preguntas de los asistentes y las ganas de aprender por parte de todos de este maestro, hicieron que las dos horas y pico de su ponencia pareciesen un suspiro. Arguinzoniz purista y ultra defensor de la cocina a la brasa, insistió en la grandeza de cocinar con fuego, de cómo el perfuma y no ahuma sus platos, conceptos totalmente diferentes. Insistió en que cada madera perfuma de manera diferente cada producto y se mostro reacio a la utilización del carbón vegetal. Esta estrella Michelin(seguro que dos en breve) nos deleito con fotos y videos de sus creaciones, nos mostro sus parrillas y artilugios para acomodar el producto al fuego, en definitiva nos enseñó como domina el fuego y como lo aplica a un buen producto.

El Martes 17 era el turno de la parte practica y visual del curso.

Se comenzó con el encendido de de 6 parrillas, las cuales prendimos con diferentes carbones para ver la durabilidad y aromas que aportaban cada uno.



Juan Antonio Zaldúa en un momento de la demostración.

Era el momento de Juan Antonio Zaldúa y su socio Josu, bajo la expectación de todos los que allí estábamos presentes, ambos nos mostraron como hacer un serie de paltos como el rodaballo a la brasa o unos más que interesante huevos a la brasa con perretxikos e incluso una sopa de pescado. Nos demostraron que sin tener, ni las parrillas ni las herramientas con las que habitualmente ellos trabajan, el parrillero debe de adaptarse al momento, a las circunstancias del fuego y acomodar el producto de la mejor manera que sea posible para sacar el máximo partido del fuego y del alimento. Trabajar con el fuego es puro conocimiento y arte, no es tan fácil como marcar con un botón los grados que deseamos, en la brasa esto no existe, tan solo el conocimientos y la lectura del parrillero sobre el alimento marcan cuando esta perfecto el producto para voltear o para retirar de las brasas, Zaldúa es en esto uno de los grandes maestro que debemos de tomar como referencia,



Josu, preparando unos huevos a la brasa.

A media mañana, tras contemplar y degustar las técnicas de Zaldúa, nos visitó el referente absoluto del pescado a la brasa en España. Don Pedro Arregui junto con su hijo Aitor, el cual ha tomado con fuerza toda la sabiduría de su progenitor.



Pedro y Aitor Arregui en unos de los momentos de la ponencia.

En la parrilla que ellos mismo montaron y encendieron nos prepararon un exquisito rodaballo a la brasa con agua de Lourdes, el agua de Lourdes, como ellos dicen pero que no desvelaron de que está compuesta y que aplican al rodaballo en el momento que se esta cocinando y una vez que se saca de la brasa también se vuela a aplicar para que emulsione con los propios jugos del pez. Agua de Lourdes no será, pero el resultado es glorioso, el rodaballo espectacular como pocos preparan. También pudimos saborear unas kokotxas de merluza que preparan en una malla o red metálica y las cuales se fundían en la boca y que demostraban que la brasa saca lo mejor y lo peor de un producto, si el producto es bueno la brasa realza sus características, pero si es malo en absoluto lo enmascara.



El maestro Pedro Arregui trabajando las kokotxas

Las preguntas de los docentes eran sucesivas, las expectativas y las ganas de aprender durante los dos días fueron dignas de destacar. Mikel Zeberio y su gran sabiduría gastronómica tanto en las brasas como en el conocimiento del producto en origen ayudó como nadie a sacar de dudas, a matizar y aclarar conceptos a todos los presentes.

Sin duda creo, que tan solo el equipo del Basque Culinary Center podían reunir a un elenco de maestros de la parrilla en un solo curso, Mikel Zeberio, Juan Antonio Zaldúa, Pedro y Aitor Arregui y Bittor Arguinzoniz.



Mikel y Zaldúa con el que suscribe estas líneas.

Dar las gracias a todo el equipo del Basque que han trabajado para sacar a delante este curso de parrilla, Iñaki Alava, Idoia Calleja, Martxel, etc

Juan Manuel Benayas Blanco, Mayo de 2012