



La ensalada de chocolate propuesta por el «chef» español en el concurso de Óbidos

ENTREVISTA ■ MIGUEL GIL

Un investigador de los sabores, en busca de nuevas posibilidades

«Todo menú debe de finalizar con chocolate»

Miguel Gil lleva catorce años dedicado a la gastronomía y de forma especial a los postres. Director técnico de Beagle, empresa que se dedica a la investigación y nuevas tecnologías en la gastronomía y asesor de la Asociación de maestros de Cocina de Castilla y León, este vallisoletano de 29 años sorprende cada día más con su imaginación en la cocina. Lo hizo hace un par de semanas en Óbidos (Portugal), donde ganó el concurso de recetas en el Festival Internacional del Chocolate y lo acaba de hacer en San Sebastián, en el campeonato de aceites de oliva. Tiene restaurante en Puerto Rico, próximamente abrirá otro en Miami (febrero 2005) y Valladolid (marzo 2005), donde los clientes podrán degustar las recetas ganadoras de este joven talento de la cocina española.

—Pensó que no ganaría porque su receta era demasiado moderna. ¿Las costumbres están cambiando?

—Seguramente. Las nuevas tendencias se valoran cada vez más.

—¿Cómo surgió esta ensalada dulce con sorbete de chocolate?

—Cuando estudiaba en Barcelona, en la escuela de repostería, cada semana presentábamos trabajos. Esta receta es la



fusión de dos ideas sobre las que había pensado mucho.

—¿En que tipo de menú encajaría?

—Estaría bien dentro de un menú de degustación largo, y sería el último de los tres postres.

—¿Es el chocolate la mejor forma de acabar una comida?

—Sin duda. Incluso en los cafés, las pastas y los pequeños delicatessen que se sirven deben estar elaborados basándose en el chocolate.

—¿Le gusta mezclar dulce y salado?

—No me pongo barreras. La fusión de lo dulce y lo salado es característica de la cocina vanguardista. Trato de que la

comida salda sea cada vez más dulce y la dulce cada vez más salada.

—¿Es partidario de un plato rico y abundante o de un plato escaso con muy buena presentación?

—Hay que saber encontrar el equilibrio entre los sabores, matices, aromas y cantidades. Pero lo principal es el sabor. De nada sirve hacer maravillas con la presentación si lo que comes no sabe a nada.

—Trabaja en la investigación gastronómica, ¿qué es lo que más preocupa a los cocineros?

—Hacer felices a los comensales. En los congresos a los que asisto, los cocineros hablamos de dar una vuelta a la cocina española, arriesgarnos en un salto triple mortal. Hay pasión por sorprender a los clientes.

—¿Qué debe mejorar en la gastronomía española?

—En «estrellas» estamos a muy alto nivel, pero tenemos que buscar un nivel intermedio bueno, que capte más público, y que se ponga al día de las nuevas técnicas. En España no se han cuidado a las escuelas, ni a los profesores ni a los alumnos. Un profesor necesita las condiciones necesarias para poder dar sus clases motivado y transmitir a los alumnos su pasión por la cocina.



VIVIMOS COMO SUIZOS

ROSA BELMONTE

Ya no se fuma



Bette Davis, estrella fumadora, pero no la única

Un libro que es un tesoro. No, el Quijote no, uno con fotos. Y qué fotos. «Oscar Night. 75 years of Hollywood parties» es un tocho de lujo, de los finamente llamados libros de mesa de café. Aunque para manejarlo, más que una mesita se necesita un tablón para matar marranos. Varios kilos de glamour del de verdad (me da vergüenza hasta escribir una palabra tan gastada y tal falta de significado) en un tomo lleno de trajes de noche, de actrices estupendas, de hermanas irreconciliables que casi se abrazan (la foto de Joan Fontaine y Oliva de Havilland es una de mis favoritas), de estatuillas doradas y de ese tipo de fiestas a las que una siempre habría querido ir aunque fuera de camarera (me refiero a los festorrios antiguos no a los de ahora donde te puedes encontrar con Courtney Love). Los editores de «Vanity Fair» han reunido más de 500 fotografías de las fiestas de los Oscars, de sitios míticos como el hotel Roosevelt, Ciro's, Mocambo, Romanoff's o Spago. Algunas de las fotos no había sido publicadas, otras son conocidísimas. Desde la de Joan Crawford recibiendo el Oscar en la cama en 1946 (contaba su querida hija que no quiso ir a la entrega aduciendo que estaba enferma y que cuando oyó por la radio que había ganado, mejoró milagrosamente), a la de Angie Dickinson en 1975 en plena época de «La mujer policía», la foto del traje con transparencias y la raja de la falda por la que los chicos de Estopa (y hasta los de Locomía) se habrían dado más de un piñazo.

Uno de los entretenimientos al ojear el libro es comprobar qué había antes y qué es lo que ahora no se ve. Además de estrellas de verdad, dos cosas: pieles para las señoras y tabaco para todos. El Hollywood clásico se fotografiaba incluso con cigarrillos apagados entre los dedos (así se ve a Stan Laurel o a Celeste Holm). Encendidos también. Me parece que fumaba hasta la abuela de «Las uvas de la ira». Joan Benett, Spencer Tracy, Charles Laughton, Bette Davis, Elisabeth Taylor (también tenía el brazo como apantojado, lleno de vello), Simone Signoret y hasta Audrey Hepburn. Yo creo que los únicos que no fumaban eran Shirley Temple y Charlie McCarthy, el muñeco del ventrílocuo Edgar Bergen (padre de Candice). Sin embargo, pasa el tiempo, pasamos a las fotos más recientes y, además de comprobar el antes y después de Michael Jackson y que la nostalgia ya no es lo que era, como diría Simone Signoret, lo del cigarrillo casi ha desaparecido. Queda para excéntricas como Fran Lebowitz, para europeas como Sophie Dahl (y encima un cigarrillo rojo) o para gamberretes como Matt Damon. El cine era mejor cuando se fumaba.