

DE VISITA

TÍTULO: ORESUND: La nueva cocina nórdica

AUTORA: Teresa Pérez Landa. Escritora.

TEXTO DEL ARTÍCULO:

En este número les llevamos a conocer dos de los sitios punteros en cuanto a cocina ecológica se refiere, están creando tendencia en todo el continente e imponiendo una nueva forma de entender la cocina. Visitamos el norte de Europa.

Oresund es la zona que comprende el norte de Copenhague (Dinamarca) y el Sur de Suecia (Malmö). Unidas por el Puente de Oresund, en tan sólo 35 minutos podemos ir desde la Estación Central de Copenhague hasta el corazón de Malmö. Es sobre todo en esta zona donde desde hace unos años se viene desarrollando una tendencia que afecta a restaurantes, bares, hoteles, granjas y tiendas llamada Cocina-Comida Orgánica o Ecológica. En España es todavía una tendencia no demasiado arraigada pero en determinadas zonas de Europa está pegando fuerte y a buen seguro será hacia donde todos los profesionales del sector miren de aquí a unos años a nivel mundial. Estamos en una de las épocas de mayor desarrollo tecnológico e industrial de toda la historia de la Humanidad, quizás por esto mismo hay una mayor demanda de productos que nos garanticen salud, bienestar, naturaleza versus industria, o limpiar nuestra conciencia, quién sabe.

Esta filosofía de vida consiste en emplear productos que hayan sido fabricados de forma natural, así como alimentarse con alimentos cultivados artesanalmente, igual que hacían nuestros abuelos, sin elementos agresivos y acelerantes del crecimiento como pueden ser las hormonas que se les inyectan a los animales para que crezcan más deprisa, o los fertilizantes artificiales para las verduras y las frutas. ¿Es esta forma de vivir viable económicamente? Pues de momento, y al menos en nuestro país, no mucho. Sin embargo, si miramos hacia los países de mayor conciencia ecológica de Europa, como son los países escandinavos, encontraremos el modelo ideal y el ejemplo a imitar: ellos saben cómo hacer de esta forma de vida algo sostenible, rentable y saludable.

Si nos centramos en el tema culinario nos encontramos con granjas de cultivos ecológicos a muy poca distancia de las ciudades que son las que suministran las materias primas a los restaurantes. Algunas de ellas ofrecen además alojamiento y tienen tienda y restaurante propio, como es el caso de Ängavallen, al sureste de Suecia, muy cerca de Malmö. Ésta es una granja que trabaja agricultura y ganadería ecológicas, elaboran y comercializan sus propios embutidos, patés, y carnes (cordero, cerdo, ternera, gansos), salsas, mostazas, hierbas y verduras, etc... que luego sirven en su restaurante y que les han hecho ganar unos cuantos premios, como el Premio de la Academia Gastronómica de Skania. Los animales de Ängavallen son alimentados con los alimentos que se cultivan en la granja, además, al crecer en un ambiente sin estrés, se crían y saben mejor. Allí, entre naturaleza auténtica, en plena campiña sueca, degustar los platos que nos ofrece el restaurante de Ängavallen, es un auténtico lujo. El Hotel-Granja está compuesto de unas 40 camas todas ellas hechas con materiales orgánicos, desde la ropa de cama, hasta el sistema eléctrico empleado

en las habitaciones, avalado con la eco-etiqueta de la Sociedad Sueca para la Conservación de la Naturaleza. Ofrecen varios tipos de alojamiento, desde estancias de un fin de semana con una romántica cena en el jardín hasta paquetes para toda la familia en épocas tan mágicas como la Navidad.

Hablemos también de los restaurantes, en Copenhague, por ejemplo, tenemos el Noma, cuya filosofía es acercar la tradición de la gastronomía nórdica de una forma sencilla, tradicional pero innovadora al mismo tiempo, empleando este tipo de ingredientes. Algunos de sus platos más famosos, por poner un ejemplo, son los Espárragos en diferentes texturas o la Crema de leche de oveja con granizado. Su propietario y chef jefe René Redzepi es uno de los inventores de la llamada nueva cocina nórdica, que trata de fusionar el respeto por el medio ambiente y la pureza de los ingredientes con las últimas técnicas de cocina. René y su equipo buscan continuamente nuevas fuentes de inspiración, nuevas formas de hacer lo ya hecho, otra vuelta de tuerca, tanto en Dinamarca como en las otras regiones nórdicas, así por ejemplo, emplean langostinos criados en las Islas Feroe hasta prácticamente el momento de servirlos en su restaurante. Cuidan los ingredientes al máximo, se interesan por trabajar con elementos naturales que no hayan formado parte de formas de cultivo sistemáticas ni hayan sido obtenidos a través de canales habituales de distribución. Asimismo, preparan ellos mismos sus vinagres, aliños, bebidas espirituosas. Los vegetales, las hierbas y especias silvestres de cada estación juegan un papel muy importante en su cocina. Pureza y simplicidad son quizás las dos palabras que mejor los definen.

El Noma abrió sus puertas en noviembre de 2003, cuenta ya con 2 Estrellas Michelin y está en el puesto número 10 del mundo para la prestigiosa Revista británica "Restaurant's annual top-50".

Datos prácticos:

Ängavallen:

235 91 Vellinge (Sweden)

Tel. 040-42 32 50

Fax. 040-42 32 61

Website: www.angavallen.se

Restaurant Noma:

Strandgade 93

1401 Copenhagen K (Denmark)

Tel: +45 3296 3297

Website: www.noma.dk