

Alimentaria 2008
Varias publicaciones

Dani García presenta en Alimentaria la Alta Acuicultura



Alimentaria acogió el pasado martes, dentro del pabellón dedicado a la restauración, una jornada dedicada a la I+D+c, concretamente al encuentro entre la industria y los cocineros. Ya os presentamos la ponencia realizada por [Ramón Freixa](#) y los [LyoSabores](#), pero hubieron muchos otros ponentes, grandes chefs, que nos mostraron su relación con los productos alimenticios que la industria les proporciona para abastecer de calidad sus cocinas.

Dani García, joven y prestigioso chef del restaurante marbellí [Calima](#), participó en [Alimentaria](#) hablándonos de la **Alta Acuicultura**, contó con Luis Contreras en el escenario, responsable de [Veta la Palma](#) (Parque Natural de Doñana), una finca privada que recuperó las marismas, organiza visitas temáticas y cuentan con 3.200 hectáreas destinadas a la acuicultura.

La exposición de ambos resultó amena e instructiva, cada uno en su categoría, pero la conclusión que sacaron a relucir fue la calidad del pescado que se cultiva en lugares como Veta la Palma. Dani afirma que, a pesar de que mucha gente no acepta de buen grado el pescado de cultivo, la acuicultura es el futuro, y tanto el cuidado que reciben como el estado en el que se crían es comparable a la cría de cerdos ibéricos de la dehesa, y en este caso el producto final es muy valorado.

Alimentaria 2008
Varias publicaciones



[Dani García](#) nos mostró unas hermosas lubinas que permanecen en las aguas de Veta la Palma unos dos o tres años. Con ellas elabora succulentos platos para su restaurante, nos mostró por ejemplo, que con las "huevas" del macho (por decirlo de forma menos escandalosa) elaboraba el pasado año un plato llamado Fondo de mar.

Las lubinas de acuicultura tienen más grasa que las salvajes, así que Dani funde la grasa del pescado primero, logrando así una grasa con olor a mar y a sal ahumada. Al cocinar la lubina al vacío incluye esta grasa, un poco de sal Maldon y afirma que resulta una delicia para el paladar. Se nos hacía la boca agua.

También nos presentó un Sashimi templado que acompañaba con miso seco y triturado y el plato que emula la fiesta malagueña más tradicional, La Moraga, donde se asan pescados al espeto en la playa. Para este plato utiliza la ventresca de lubina que presenta con arena o piedras y lo sirve en el momento de aromatizarlo con un ahumado.

La verdad es que el tema de la acuicultura está muy debatido, ¿coincides con Dani García?



Fuente: [Gastronomía y Cia.](#)

dinamio

Alimentaria 2008
Varias publicaciones

el Periódico.com

EL CHEF DANI GARCÍA ELOGIA EN BCN VANGUARDIA UNA LUBINA DE PISCIFACTORÍA CRIADA EN DOÑANA

Los cocineros revelan sus intimidades con la industria



El cocinero vasco Andoni Luis Aduriz (izquierda), ayer, durante su demostración en BCN Vanguardia. Foto: DANNY CAMINAL

PAU ARENÓS
BARCELONA

La segunda jornada del congreso BCN Vanguardia, que forma parte de la superferia Alimentaria, reveló ayer una confidencia: que las relaciones entre los cocineros y la industria son promiscuas. Los del gorro y los de la bata blanca se aman, se necesitan, incluso a veces recelan. Unos aportan la tecnología. Los otros, la emoción.

A mediados de los 70 hubo un escándalo en Francia cuando los maestros de la nouvelle cuisine empezaron a vender platos congelados y precocinados, y desde los días de hielo la relación entre unos y otros se ha perpetuado. El contacto vive un rebrote y no hay empresa ambiciosa sin chef de cabecera, aunque pocas veces la afinidad se ha exhibido en público. Es lo sucedió ayer ante 400 personas con boli y cuchillo.

Las parejas chef-técnico que mejor funcionaron son aquellas que colaboran con frecuencia, como la formada por el cocinero **Dani García** y **Luis Contreras**, de la empresa Veta La Palma-Isla Sur. La charla versó sobre alta acuicultura, un concepto sospechoso antes de saber que las lubinas criadas en esta finca de Doñana de 11.300 hectáreas se alimentan con camarones y las capturan con dos años y medio, así que lo correcto sería hablarles de usted porque son peces con estudios. Es un arte tan salvaje y libre que los flamencos se comen el 50% de la producción. Una ruina. Que vigilen los flamencos ante esos monstruos con escamas.

Dani no fue tibio con el elogio: "Es muchísimo mejor que cualquier pescado salvaje. Tiene gran contenido en grasa y un sabor alucinante". Materiales para la discusión reposada, sin pánico costumbrista.

Antes, **Andoni Luis Aduriz**, un crack entre los cracks que anda liado con la cocción con ultrasonidos, tuvo sintonía con el francés **Bruno Goussault**, de Cuisine Solutions, cuya especialidad es la cocina al vacío por lo que debería de rendir pleitesía al maestro **Joan Roca**, encargado de cerrar la jornada mano a mano con ICC. **Paco Roncero**, en compañía de **Miquel Pinyol** de Olis Bargalló, dio una clase magistral sobre el aceite. Con un discurso nada graso, **Paco** conmovió con el queso de hojiblanca y desconcertó con la paella de aceite. De todo tomó nota **Wylie Dufresne**, que el lunes confesó su apego a lo tecnoemocional, cuyo restaurante de Manhattan, WD-50, acaba de ser premiado por The New York Times con la tercera estrella.

SOPAS Y ALGAS

Notable fueron las aportaciones de **Ramon Freixa** y **Joan Solé**, de Solé Graells, sobre la liofilización. Y **Martín Berasategui** hizo magia para convencer de las bondades de Knorr, representado por **Jaume Drudis**. El segundo, especialista en sopas, repitió para colaborar con **Ángel León**, chef e inventor del Clarimax, un clarificador de caldo mediante algas. **Nandu Jubany** y **Miquel Pujades** se enfrentaron al banquete y sus servidumbres. **Marcos Morán** y **José María Díaz**, a la sidra. Y **Quique Dacosta**, al que la revista británica Restaurant acaba de dedicar una portada, reflexionó sobre la conserva. Al fin, **Hideki Matsuhisa**, de Skunka, viajó al oscuro interior de la salsa de soja.