

gastronomía

para agendar

El chef Alejandro Digilio se presentará el miércoles 19 y el jueves 20 de agosto en Café Misterio (Costa Rica y Rivera, Carrasco). Únicamente con reserva al teléfono 6018765.

entrevista

Entre la técnica y la emoción

El chef argentino Alejandro Digilio, quien presentará esta semana sus raciones en Café Misterio, habla sobre la gastronomía molecular, su cocina y El Bulli

POR ANDREA COPPES

Café Misterio y Chandon presentan el próximo miércoles y jueves al chef argentino Alejandro Digilio, propietario de La Vinería de Gualterio Bolívar, restaurante en San Telmo al que la revista Food & Wine eligió como uno de los 20 sitios que ofrecen una de las experiencias de cocina más emocionantes del planeta. Días antes de su visita a Montevideo, Digilio explicó a *El Observador* cuáles son los caminos por los que transita su cocina.

¿A su cocina se la denomina molecular? ¿Está de acuerdo con el término?

Comencemos definiendo qué es la cocina molecular: nada, no existe. Lo que existe es un movimiento llamado gastronomía molecular que nació allá por 1984 de la mano de dos científicos, Harold Mc Ghee y Nicolas Kurti, que pusieron sus conocimientos al servicio de la gastronomía para explicar los fenómenos que suceden en las cacerolas. Luego viene todo un listado de cocineros, que nos aprovechamos de los conocimientos de los científicos, para conocer funcionamiento y cambios de los distintos géneros a través del calor o frío, saber por qué se forma una emulsión estable, a tener tecnología para cocinar a temperaturas y tiempos exactos, etc. para con todo eso y el apoyo de ellos desarrollar lo que se conoce como "cocina Tecnocemotional", "cocina de vanguardia", y algún que otro rótulo más. Por eso no estoy de acuerdo con el término "cocina molecular", sí con el de "gastronomía molecular", pero siempre sabiendo que no hay científicos que nos dan recetas, ellos nos aportan los por qué y los por cuánto, pero somos los cocineros los que desarrollamos el plato.

¿Cómo define su cocina?

Como "contemporánea y racional". Contemporánea porque es actual, uso técnicas y conceptos que surgieron en los últimos 15 años. No digo de vanguardia, porque las vanguardias son movimientos que avanzan haciendo algo que no se hizo nunca, y yo estoy utilizando técnicas que ya

están establecidas desde hace 10 años (espumas, helados salados, utilización de diferentes gelificantes, etc) y técnicas clásicas, tratando de hacer un equilibrio entre tradición y modernidad. Racional, porque todo lo que está en el plato tiene una funcionalidad directa sobre el sabor final, no hay nada azaroso, e inclusive, deben comerse como se lo indica, porque en la disposición muchas veces está el juego de sabores que quiero que sienta el comensal. Y además, servimos raciones, ni tapas ni platos.

¿Cuáles son los pro y los contra de ofrecer degustaciones?

Los pro: yo no tengo carta, me manejo con productos estacionales, en caso de no conseguir un producto o que ese producto no esté en condiciones óptimas, lo puedo reemplazar o cambiar esa ración. En el caso de tener carta, siempre tiene que estar el plato con todos sus ingredientes. En cuanto al gerenciamiento es mucho mejor manejarse con menú, porque yo compro el género fresco

por día, el pescado, las carnes, y al final de la noche no tengo casi nada en las heladeras, salió todo, eso me asegura rotación y frescura. Cuando hay una carta y el comensal elige qué comer, hay materias primas que no rotan tanto como otras, y si tengo que tirar mercadería porque no la vendí y quiero mantener un estándar de calidad, pierdo dinero. Lo malo del menú degustación es que no todo el mundo quiere comer en pequeñas raciones.

¿Qué piensa que sucederá a futuro con la carta?

Yo nunca tuve carta en La Vinería, fue una apuesta jugada, ni la voy a tener. Pero me parece bien que haya restaurantes con carta, que son casi todos, porque no se puede comer todos los días menú degustación. Creo que la gente sabe cada día más que cuando uno va a comer menú degustación, el plan es ese, no puede ir al teatro antes o después o al cine, ese día el plan es sentarse 2 ó 3 horas a disfrutar de la propuesta del cocinero.

Su restaurante está ubicado en San Telmo. ¿Qué porcentaje de su público es extranjero? ¿El argentino está abierto a esta gastronomía?

El porcentaje varía según la temporada. Entre setiembre y abril es 60% extranjeros y 40% argentinos. En temporada baja de extranjeros se invierte. Está claro que este tipo de gastronomía no es para todos, y hay mucho prejuicio, como así también mucho esnobismo. Por suerte tenemos un porcentaje de aceptación muy alto, y si bien no todos se hacen clientes y repiten la experiencia, hay muchos que sí. Yo creo que el público,

más allá del rótulo o tipo de gastronomía, valora que las cosas se hagan bien, y ese es el principal punto de nuestra filosofía, hacer las cosas bien, respetando al producto, al cliente y a nuestro oficio, si el plato no es rico, la técnica no tiene sentido. Nunca perdemos nuestra principal función, que es dar de comer bien y rico.

¿Cómo es la presentación de los pasos?

Utilizamos cucharas, recipientes de vidrio, platería antigua con elaboraciones modernas, que dan un buen contraste. La vajilla se elige para cada receta. Los pasos van llegando de a uno, salvo los aperitivos y el cóctel, que son siete que llegan al mismo tiempo. Luego se suceden siete a ocho raciones saladas,

"No hay científicos que nos dan recetas, ellos aportan los por qué"

un pre-postre, el postre y tres petit fours. En cada paso que llevamos explicamos (a los clientes) la composición del plato, sus por qué, y si tiene alguna forma en particular de comerse.

Realizó un stage de cocina en El Bulli, con Adrià. ¿Qué aprendizaje le quedó grabado a fuego?

La disciplina y la exigencia por la perfección, la organización del restaurante, el trato personalizado con cada cliente, el espíritu del equipo del restaurante, todos comprometidos por sacar un servicio de excelencia. Y la sencillez de Ferrán Adrià y Juli Soler, todos los días como uno más, almorzando y cenando con todos nosotros, y sin divismos ni excentricidades.

¿Qué dará en Café Misterio?

Vamos a dar el menú que estamos dando por última semana en La Vinería, una degustación de 12 pasos. Viajamos Facundo Eguía (jefe de cocina) y yo y vamos a trabajar con el equipo de Café Misterio para reproducir en dos noches en Montevideo lo que venimos haciendo en Buenos Aires hace un año y nueve meses: tratar de dar de comer bien y rico.

el cordero metafísico

Consultado acerca de a qué preparación considera especialmente emocionante, dijo: "Creo que el menú tiene un equilibrio entre técnica y emoción, yo trabajo mucho con la memoria afectiva, con recuerdos de lo que comía en mi casa, y tratar de reproducir esos sabores aplicando técnicas y conceptos actuales". Citó como ejemplo "el cordero sin cordero". "Cuando estaba haciendo

este menú se cumplían 13 años de la muerte de mi padre, y pensando en él, que era un gran cocinero amateur, me vino el recuerdo de un cordero estofado con guisantes, zanahorias, papas, cebollas y habas. Entonces se me ocurrió trabajar con esos ingredientes para hacer una ración de un bocado que tuviera todo el sabor del cordero pero que no esté presente. El resultado es un *cannoli* crocante de papa con un puré

de guisantes a la menta, una gelatina caliente del jugo de cebolla asada, habas tiernas apenas salteadas, unas zanahorias baby estofadas con jugo de cordero y coriandro y la caramelización del asado lento de cordero por 10 horas. De esta forma logramos traer a mi padre al plano físico, y al cordero lo ponemos en esencia, en alma y espíritu. Es el cordero metafísico", explicó.

