

El Palmeral de Elche su gastronomía

FUENTE El madrileño Rodrigo de la Calle, Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2009, preparó anoche, junto a Daniel de Frías, chef del restaurante La Ereta, el menú de la cena de bienvenida de las Jornadas Internacionales de Agricultura y Gastronomía en Oasis que se celebran entre ayer y hoy en Elche. El menú tenía como valor añadido la utilización de productos de El Palmeral de Alicante. BORJA CAMPOY Paseando entre palmeras datílicas. De esta forma dice Rodrigo de la Calle que encontró la idea de poner en marcha la gastrobotánica, proyecto que desarrolla desde el año 2009 junto al biólogo ilicitano Santiago Orts. La gastrobotánica se define como la investigación de nuevas especies y el rescate de otras variedades olvidadas para su uso y aplicación en cocina. De la Calle y Orts recuperan productos ignorados e introducen especies desconocidas, lo que le aporta un valor añadido a los fogones.

"Mezclamos botánica con gastronomía", asegura el cocinero madrileño. "Llevamos trabajando en este proyecto desde hace nueve años. Se trata de llevar productos típicos de la huerta alicantina, como dátiles, cítricos o verduras del desierto, a la alta cocina". Para su proyecto, utilizan los productos que cultiva Orts en su propio huerto. Entre sus clientes destacados sobresalen algunos de los principales chef españoles, como Ferran Adrià o Martín Berasategui. De la Calle dirige su propio restaurante en Madrid. Desde que fue premiado en Madrid Fusión, el número de clientes que recibe ha aumentado de forma considerable. "No ofrecemos un menú vegetariano y nuestros platos no son mejores que los del resto, pero tenemos el valor diferencial de utilizar los productos del huerto de Orts. Estos alimentos forman la columna vertebral de nuestra carta". Para el chef, la principal ventaja de la gastrobotánica es que "los cultivos son 100% ecológicos. Rescatamos variedades perdidas y contribuimos al desarrollo sostenible de la botánica". El cocinero no considera que su proyecto esté relacionado con un movimiento ecológico. "Apostamos por estos alimentos porque tienen un sabor espectacular. Uno de los problemas actuales de la alimentación es que nos hemos acostumbrado a comprar productos que no tiene sabor a nada".