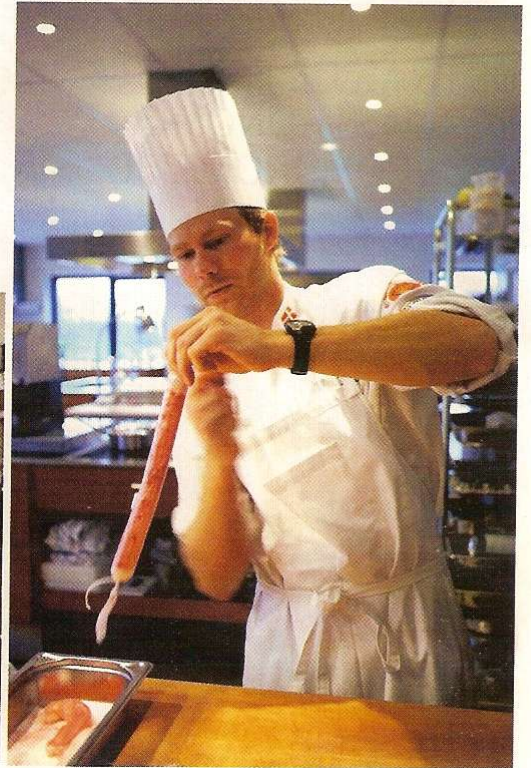
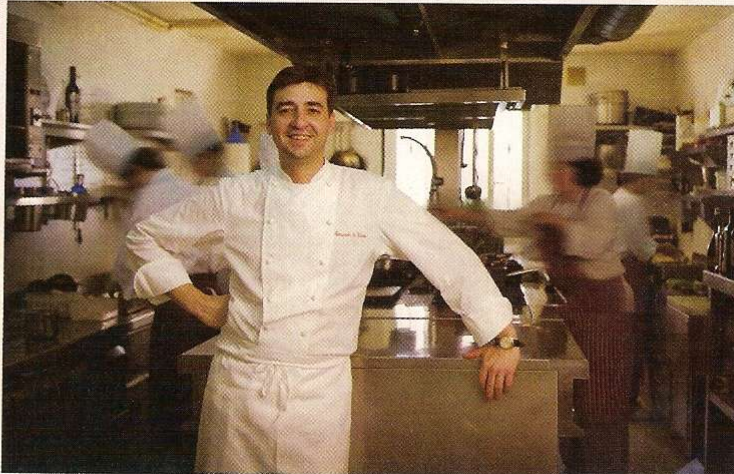
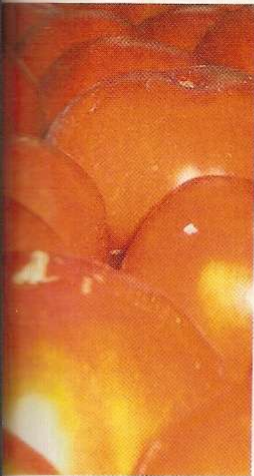


Bajo estas líneas, de izquierda a derecha: 'Tomates Pit de Monja', del Els Casals; Fernando del Cerro, chef del Casa José, en Aranjuez; Rasmus Kofoed, chef del Geranium, Copenhague.

MANJARES SOSTENIBLES

LA ÚLTIMA TENDENCIA DE LA ALTA COCINA ES LA ECOGASTRONOMÍA, QUE COMBINA LOS CONCEPTOS MÁS SENSIBLES DE LA ECOLOGÍA Y LA BIODINÁMICA CON EL PURO PLACER DE COMER BIEN Y, SOBRE TODO, SANO.



No son pocos los gastronómicos preocupados por el devenir ecológico de los placeres culinarios. Hace unas semanas, el chef Santi Santamaría planteaba, junto con el ambientalista Martí Boada, las nefastas circunstancias a las que nos ha llevado la globalización de la distribución de los alimentos: "Comer un kiwi neozelandés es un acto ecológicamente nocivo, porque son más las calorías que se gastan en transportarlo que las que se ganan ingiriendo el fruto". Mal asunto, porque entonces, desde el punto de vista de la sostenibilidad medioambiental, la mayor parte de los restaurantes de alta cocina no son viables. "Yo tengo suerte en Can Fabes —se defiende Santamaría— porque en nuestra comarca contamos con una rica oferta de productos que se cultivan allí mismo, o que se pescan en los puertos cercanos". Mucho menos "ecológicamente correcto" sería, bajo esta perspectiva, Santceloni, el

restaurante madrileño de Santamaría, que difícilmente puede proveerse de materias primas procedentes del entorno, a no ser que comiencen a cultivarse espárragos en el Paseo de la Castellana...

Sanos y sabrosos

Con estas contradicciones, en España la ecogastronomía aún se encuentra en el punto de partida: hay restaurantes como el Casa José, en Aranjuez, el Els Casals, en Berguedà, y el Melba, en Sant Miquel de Sants, que han abierto el camino de aunar una cocina de cierta altura con productos procedentes de la agricultura ecológica, en muchos casos de producción propia. También hay otras iniciativas interesantes, como el hotel Venus Albir, en Alfaz del Pi (Alicante), que incorpora un restaurante y es el primer establecimiento de este tipo con "certificado bio" en España. Y proyectos tan románticos —y exitosos— como la

PESE A QUE EL FUTURO DE LA ECOGASTRONOMÍA PARECE LA CRÓNICA DE UN ÉXITO ANUNCIADO, LA VERDAD ES QUE ESPAÑA AÚN SE ENCUENTRA EN EL PUNTO DE PARTIDA