

# Ferran Adrià se rinde ante el ibérico

Tatiana Ferrandis - Madrid

Genaro Pérez

V er a Ferran Adrià detrás de una barra preparando un suculento bocadillo resulta extraordinario. Anda retirado, inmerso en la construcción de La Bullipedia, la mayor enciclopedia gastronómica online. Si se deja ver poco, pero salió de su retiro para presentar en sociedad junto a José Gómez la app Joselito-Lab ([www.joselitolab.com](http://www.joselitolab.com)), la primera aplicación que integra el jamón en la cocina y, de paso, prepararnos una rebanada de pan con tomate, aceite, obtenido de la grasa del ibérico, y éste, parsupuesto. El objetivo es mostrar, tanto a los consumidores como a los profesionales, cómo aprovechar todas las partes de una de nuestras joyas gastronómicas con nuevas fórmulas y recetas innovadoras para reinventar la manera tradicional de consumirla. Porque saborearlo en finas láminas es una delicia indiscutible, pero también lo es como ingrediente imprescindible de una mayonesa, una maniqueña, de un consomé, un risotto, una sopa de guisantes, un gazpacho o acompañado con anchovas en una mar y montaña espectacular: «Se hacen croquetas de jamón, pero no con ibérico, ni tampoco lo suele ser el que acompaña a unos huevos fritos, y es un error. De ahí que hayamos decidido conceptualizarlo como un ingrediente más de la cocina también pensando en los diferentes países a los que exportamos. En Italia, el Parmigiano Reggiano se incluye en el risotto y no significa que le pierdan el respeto», explica Adrià. Recuerda que en el año 1988 ya trabajó con la grasa del ibérico, con la que creó el aceite Joselito, «una auténtica maravilla. En aquel entonces, la grasa la regulaban, mientras que hoy puede alcanzarse los ocho euros el kilo». ¿La receta? 500 gramos de ésta calentada a fuego lento mezclada con 300 de aceite de girasol. Un consejo, empléalo para elaborar una vinaigrette alucinante, una tortilla de patata o un sugerente puré de patata.

## En doce idiomas

Joselito-Lab es una herramienta para la comercialización y exportación del ibérico cocinada en doce idiomas que, en palabras de Adrià, debería extenderse a otros productos para venderlos mejor. En definitiva, para potenciar la marca España: «Pensad que en cinco años existirá más de mil bares de tapas por el mundo, todos de un nivel aceptable, y que todos necesitarán nuestras materias primas. Así que ayudemos a los cientos de cocineros para que hagan buen uso de ellas», añade. Y cuenta que durante una visita a Arriú le sirvieron un plato de jamón ibérico y una ración de croquetas mientras esperaba al chef Toño Pérez, y pensó: ¿por qué no poner una lámina con grasa sobre una croqueta como si fueran un nigiri? «Lo has probado», me pregunta. «Te aseguro que es la mejor croqueta de jamón del mundo». La égala está debajo de jamón ibérico con melón y de pica pica picante de La Vera es uno de los platos con los



Adrià, mientras prepara una rebanada de pan con tomate y aceite obtenido de la grasa del jamón

## LA RECETA

### + ALCACHOFAS, HUEVOS DE CODORNIZ Y JOSELITO

• Ingredientes: 6 alcachofas, 1/2 l de aceite de oliva, 6 huevos de codorniz y lonchas o virutas o crujiente de jamón Joselito.

• Elaboración: toronar y hacer corazones de alcachofa con una puntilla. Vaciar el centro con unacuchara. Freírlos en abundante aceite a unos 160° durante 5 minutos.

Escrupirlos y cascar los huevos para disponerlos en el centro de la alcachofa. Poner a punto de sal. Gratinar y colocar el jamón en la superficie en lonchas, virutas o crujiente.



que sorprende Pérez a sus comensales. Lo mismo que Pedro Subijana con un carpaccio de pasta con setas y trufa. Explica que la pasta la cuece en un caldo hecho con la grasa y la que resta, la untan sobre la pasta. También la emplea para emulsionar un cochinillo, alimentado sólo con la leche materna, «al que aporta una grandiosa potencia de sabor», dice el chef de Akelarre, quien obtiene una lámina, con todo el sabory aroma, al pasar el ibérico por nitrógeno, triturarlo, verter el polvo en un obulato y fundirlo. Juan Mari Arzak, por su parte, ofrece una sopa fría de frambuesa servida en una mini botella cerrada con un cucho de melón envuelto en una lámina, mientras que

Josean Martínez Ariza, de Nenu, crea dos recetas: el puerro con yema de azafrán y jugo de cordero ibérico y los garbanzos verdes, sopa de legumbres y jamón líquido. Como aperitivo, José Carlos Fuentes, chef de Tierra, restaurante del hotel Vildelapalacios, ha ideado para la empresa Fisan el papel de jamón, es decir, unas finas láminas de obulato espolvoreadas con picadillo de jamón que se deshacen en la boca, así como una visión vanguardista del clásico melón con jamón, ya que elabora una nieve a partir del consomé para acompañar a la fruta. En el Mesón de Gonzalo, en Salamanca, trufala clásica sopa castellana con huevo asado a baja temperatura y crujiente de ibérico, y de La Candelita, en Madrid, nos quedamos con su tapa con virutas de seta y tomate. Una joya culinaria.

Josean Martínez Ariza, de Nenu, crea dos recetas: el puerro con yema de azafrán y jugo de cordero ibérico y los garbanzos verdes, sopa de legumbres y jamón líquido. Como aperitivo, José Carlos Fuentes, chef de Tierra, restaurante del hotel Vildelapalacios, ha ideado para la empresa Fisan el papel de jamón, es decir, unas finas láminas de obulato espolvoreadas con picadillo de jamón que se deshacen en la boca, así como una visión vanguardista del clásico melón con jamón, ya que elabora una nieve a partir del consomé para acompañar a la fruta. En el Mesón de Gonzalo, en Salamanca, trufala clásica sopa castellana con huevo asado a baja temperatura y crujiente de ibérico, y de La Candelita, en Madrid, nos quedamos con su tapa con virutas de seta y tomate. Una joya culinaria.