

Aunque Francia contó con Zidane, los griegos tenían a Zeus de su lado.

CAYO EL GIGANTE



REUTERS

En la mayor sorpresa de la Eurocopa, Grecia dio cuenta de Francia al derrotarla por 1-0, para clasificarse a semifinales. En la foto, Takis Fyssas y Trainos Dellas celebran el triunfo.

22a

Las librerías se están convirtiendo en museos, alertan editores mexicanos

■ Hay gran recesión por la falta de interés de inversionistas, advierte Sonia Miró

ANA MONICA RODRIGUEZ

PAG 2a

HOY

por mí

erbe

MONOS

GONZALO MARTÍNEZ CORBALÁ	16
RAÚL ZIBECCHI	16
MIGUEL CONCHA	17
ENRIQUE CALDERÓN ALZATI	17
ENRIQUE FLORESCANO	3A

OPINIÓN

Nuevo diálogo entre cocinas vasca y francesa

LUIS HERNANDEZ NAVARRO

En el mapa de la gastronomía mundial, la cocina vasca ocupa un lugar de excelencia. La buena mesa es allí una tradición de larga data. Viejas y nuevas recetas se preparan por igual en los fogones más humildes y en los más elegantes. Como en pocas regiones, comida e identidad están profundamente imbricadas.

Esta cultura culinaria de excelencia proviene, en parte, de la existencia de sociedades gastronómicas. Se trata de cofradías donde sus miembros compiten preparando guisos para sus socios, conservando e innovando antiguos platos.

Como vecino de Francia, el País Vasco ha tenido la influencia constante de la cocina de esa nación. Cuando, durante la Primera Guerra Mundial, España declaró su neutralidad, la ciudad vasca de San Sebastián se convirtió en zona de veraneo de la aristocracia europea. Con ella llegaron sus sofisticados cocineros y el gusto por manjares refinados.

Años después, la influencia

Del 28 de junio al 16 de julio, festival culinario en el restaurante Alaia de la ciudad de México

de la nueva cocina francesa traspasó una vez más la frontera. El influjo de los cocineros franceses impactó la cultura de las hornallas vascas y estimuló la formación de una gastronomía de talla excepcional. Su prestigio internacional creció aún más.

Un nuevo episodio del diálogo de estas dos tradiciones culinarias se realizará en la ciudad de México. Entre el 28 de junio y el 16 de julio, el restaurante Alaia organizará el Festival de Cocina Francesa. Alaia es uno de los establecimientos especializados en servir comida vasco-mediterránea más reconocidos en el país; uno de los lugares de moda para el bien comer. El festival cuenta con la participación del reconocido chef francés Michel Cassou Debat.

Alegría, más que una moda

El Alaia abrió sus puertas en el sur del Distrito Federal en

noviembre de 2002, hace tan sólo año y medio. Con una atmósfera minimalista, mesas y espacios amplios, una cava espléndida, ambiente familiar y atención personalizada, se especializa en cocina vasco-mediterránea.

Su carta ofrece un amplio surtido en tapas, pescados y ensaladas, aunque también pueden encontrarse carnes. Combina guisos tradicionales vascos con otros más modernos: chipirones, pescado en salsa verde, cordero, angulas, atún, bacalao, son algunas de las delicias que allí se sirven. Muchos de estos platos son preparados a las brasas. Asimismo, las raciones son abundantes.

Cuenta, además, con una buena carta de vinos, que combina magníficos caldos clásicos españoles del estilo del Pesquera, Protos o Ardanza, con vinos más modernos que están pegando en España, como el Pago

de los Capellanes y el Pago de Carrovejas. Pueden encontrarse también vinos mexicanos de calidad.

Su chef es Alberto Ituarte, mexicano que estudió en la Escuela Superior de Hostelería de San Sebastián, practicó en reconocidos restaurantes del País Vasco, fue discípulo de Juan Mari Arzak —uno de los más grandes cocineros contemporáneos— y regresó a México para involucrarse en diversos proyectos gastronómicos de alto nivel.

Según Ituarte, el principal concepto de su restaurante “es el de tener una imagen de buena cocina, de una cocina fácil de entender, sencilla. No muy elaborada, no muy sofisticada, no muy vanguardista. Una cocina de producto. Para una gente que sale a comer a la calle llega un momento en que pruebas tantas cosas fuera, que lo que quiere cuando llega a un restaurante es degustar la comida casera. Para gente cansada de siempre comer muchas salsas, y con ganas de probar cosas frescas, ligeras, limpias. Eso es lo que ofrecemos”.

A PAGINA 9a



CARLOS CISNEROS

El influjo de los cocineros franceses estimuló la formación de una gastronomía de talla excepcional en el País Vasco