



Sábado 14 de julio de 2012

Contacta con lne.es | RSS

ibercursos.es ibereempleos.es iberanuncio.es iberpisos.es ibercoches.es

lne.es

NOTICIAS
Sociedad y Cultura

HEMEROTECA >
EL TIEMPO >

Busca en lne.es

PORTADA

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

OCIO

VIDA Y ESTILO

SERVICIOS

PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro Asturias España Internacional **Sociedad y Cultura** TV y Espectaculos Sucesos Asturama

Lne.es » **Sociedad y Cultura**



Fabada que entra por los ojos

El cocinero asturiano Pedro Martino sorprendió a los asistentes al acto inaugural de LABgastronomía con una experiencia culinaria sensorial que arrancó aplausos

03:49



Tweet

Recomendar 44

Gijón, Ignacio PELÁEZ

El cocinero asturiano Pedro Martino, chef del Naguar, sirvió en bandeja a los aficionados a la alta cocina que ayer acudieron al Centro de Arte y Creación Industrial LABoral una gran «experiencia gastronómica sensorial». Su intervención sirvió para inaugurar «LABgastronomía» con un éxito de público que llenó el recinto, teniendo incluso que habilitarse más sillas de las previstas por la gran afluencia.



Fabada que entra por los ojos

A lo largo de su demostración Martino recurrió a todos los sentidos a través de imágenes proyectadas: texturas, colores, formas, donde aprovechó para explicar que «los cocineros jugamos mucho con la vista y el olfato para sorprender en los platos». Con los olores llegó la primera demostración. Se sirvió de un pulverizador que fue empleando para poner a prueba a los presentes. No hubo dos respuestas iguales. «La percepción es personal e intrasferible, a cada uno nos recuerda una cosa», explicó Martino tras rociar a todos con perfume de cebolla confitada que a algunos les recordó al azafrán y a otros al rabo de toro.

El fin de todas las innovaciones, el objetivo de interpretar los sentidos en cada obra culinaria, «es plasmar la personalidad del cocinero en cada plato», explicaba el creador y defensor del arte gastronómico.

Tras su profundo análisis sobre cómo los sentidos condicionan al comensal emprendió la lección práctica. Martino repartió unos platos con cinco grandes ojos, blancos y viscosos, para compartir en grupos pequeños (coincidiendo con el número de «canapés») mientras pedía encarecidamente que «para que esto salga bien, esperéis a que todos tengamos uno». El público cuchicheaba con quien tenía al lado intentando saber qué podía ser esa miniatura a degustar con forma de globo ocular, pues el tinte azul que lo coronaba así como la pupila resultaban de lo más real. La expectación creció hasta que el cocinero asturiano dio la orden a los presentes de llevarse a la boca, de una vez, el presunto manjar: «No vaya a ser que os manchéis si vais por partes», avisó el cocinero entre risas.

MULTIMEDIA

[Fotos de la noticia](#)



Cine



Daniel Radcliffe

Daniel Radcliffe sustituye a Shia LaBeouf en 'Horns'

Comente esta noticia

La producción corre a cargo de Red Granite, que también producirá y financiará la última película...



'El dictador' acapara la taquilla española en su fin de semana de estreno

La película de Sacha Baron ha recaudado más de un millón de euros y se convierte en la comedia más...



Fallece la actriz Celeste Holm a los 95 años

La intérprete estadounidense ganó un Oscar por su participación en la película "Gentleman's..."



Quentin Tarantino muestra escenas inéditas de 'Django desencadenado'

El cineasta y algunos de los actores de la película se han pasado por la Comic Con de San Diego

Una de las asistentes, Susana Suarez, encontró el experimento «muy interesante; a veces no te das cuenta pero esto sirve para romper complejos». Tras probarlo no tenía duda en confirmar que «es un plato contundente y de mucho sabor». Con el público impactado al dar el bocado, Martino recuperó varias de las frases que había empleado en su conferencia como que «todos comemos con la vista». «Me alegro que hayáis sido valientes al comeros este ojo», confesó Martino.

El ejercicio práctico avaló la teoría expuesta por el asturiano: mientras se lo que se percibía era claramente un ojo, el sentido del gusto permitió saborear un plato tradicional envuelto en gelatina blanca, con un tinte azul especial para cocina y una pupila hecha con tinta de calamar. En su interior un trozo de «compangu» remataba el inconfundible sabor de la fabada asturiana.

Nuevas maneras de expresar un arte jugando con todos los sentidos; la ovación final dio fe de que la gastronomía es una manifestación artística. Y Pedro Martino hizo arte.

 ENVIAR PÁGINA »

 IMPRIMIR PÁGINA »

 AUMENTAR TEXTO »

 REDUCIR TEXTO »




'Pacific Rim', la mejor experiencia de Guillermo del Toro

El cineasta mexicano se muestra entusiasmado sobre su próximo proyecto, que asume en plena crisis...



Fallece el productor de 'Tiburón' y 'El exorcista'

Richard D. Zanuck ha muerto a los 77 años en su casa de Beverly Hills tras sufrir un ataque de...

 Todas las noticias de Cine



Noticias

Cartelera

Críticas de cine

Publicidad



Seguro de Moto MAPFRE

Calcula tu Seguro de Moto Online y GANA 2 entradas para el Campeonato del Mundo de Motociclismo



¡Gane un 81% en 1 hora!

Únase a la nueva revolución del trading online y podrá ganar un 81% en cada operación.



Curso online Android

Alta demanda de programadores especializados en desarrollo de aplicaciones para móviles.

PUBLICIDAD

lne.es LA SELECCIÓN DE LOS LECTORES

LO ÚLTIMO

LO MÁS LEÍDO

LO MÁS VOTADO

1. Cosas que hacer, antes o después de comer
2. "The Walking Dead" regresa el 14 de octubre con su tercera temporada
3. Pastora Soler y Lucía Bosé, protagonistas de "Hay una cosa que te quiero decir"
4. Finaliza la limpieza por el vertido de fuel de Aboño
5. 'El Cordobés' debuta en televisión
6. Héctor Suárez: «Falta un delantero en el Navarro, pero no