



Los trabajos y los días

LLEGA LA GASTRONOMÍA NIPONA ■ EL RESTAURANTE MIGAS Y EL VALENCIANO TASTEM COMBINAN LOS PLATOS

Jamón con sabor a sushi

Productos de Teruel logran una interesante fusión con la cocina japonesa

M. CRUZ AGUILAR / Teruel

El sushi es arroz con vinagre, no pescado crudo como muchos creen, y combina a la perfección con el jamón de Teruel. Este es uno de los mitos que los restaurantes Migas, de Teruel, y Tastem, de Valencia y especializado en gastronomía nipona, romperán el próximo 2 de marzo en una jornada de cocina asiática en la que los mejores productos de Teruel —como el pernil, la trufa de Sarión o el melocotón de Calanda— se utilizarán para guisar recetas japonesas.

Jamotón —jamón de Teruel con melocotón—, sukiyaki, que es una olla japonesa en la que se usará trufa negra, colmenillas y *Boletus edulis* y la carne de kobe será sustituida por la de ciervo de la Sierra de Albarracín— o fusión de regañao con trucha ahumada de Teruel. Esos serán algunos de los platos que los comensales podrán degustar en la cena del día 2 de marzo en el restaurante Migas de la capital turolense.

Especialistas

Hasta Teruel se desplazarán para la ocasión dos cocineros japoneses y uno español procedentes del Tastem —que es el restaurante de comida nipona de referencia en la comunidad Valenciana,— y un especialista gastronómico llegado desde Japón. A ellos se sumarán los profesionales del restaurante Migas y todos ellos trabajarán como si fue-



En la imagen, los cocineros del Tastem y el Migas, elaborando uno de los platos

■ Los clientes del Migas podrán degustar un menú de siete platos cocinados al estilo japonés con productos de Teruel.

ran “un único equipo”, como apunta el cocinero del Migas, Ignacio Liso.

El propietario del Tastem, Ulises Menezo, comentó que los productos de Teruel son excelentes para preparar pla-

tos al estilo nipón: “La filosofía de la cocina de Japón se basa en el producto y el de Teruel es de mucha calidad”, indicó. Ambos cocineros han trabajado mucho los siete platos que se podrán degustar puesto que “hay sabores muy fuertes que hay que combinarlos bien”, explicaron.

Desde el Migas apuntaron que la apuesta es “arriesgada”, pero indicaron que esperan que tenga una buena acogida. Si funciona, el establecimiento se ha planteado

ofrecer cenas japonesas dos días al mes. En este sentido, Menazo señaló que el restaurante “podría ser una referencia de la cocina japonesa en Teruel”.

La gastronomía nipona es una gran desconocida para la mayor parte de la gente, que la vincula únicamente al pescado crudo. Ulises Menazo subrayó la riqueza culinaria de un país que por su extensión longitudinal “tiene todo tipo de climas y una gran variedad de productos”.



Al Relente

JORGE CIVERA

La luz de la verdad

Lux in Arcana, luz sobre lo oculto, lo secreto, es el nombre que ha elegido el Vaticano para denominar a la exposición que inaugurará el primero de marzo, y que se extenderá hasta el mes de septiembre, sobre el más polémico archivo del mundo, el Archivo Secreto Vaticano. Un archivo que fue creado en 1610 por el Papa Pablo V, al recopilar documentación dispersa en diferentes lugares y establecerla en un solo emplazamiento, para uso exclusivo y privado de los pontífices. Una exposición que mostrará libros, cartas, bulas, breves y pergaminos varios, que el Vaticano guarda celosamente en este laberíntico archivo compuesto por ochenta y cinco kilómetros lineales de estanterías, repletas de documentos repartidos en 630 categorías archivísticas.

Realmente, es una importante exhibición de una parte oculta de la historia que abarca más de diez siglos de oscuras decisiones e intereses, más políticos y económicos que posiblemente teológicos. Juicio a Galileo, el final del Temple, Avignon, Lutero, la Contrarreforma, etc, asomarán entre las vitrinas de esta exposición, entonando el *mea culpa* de una Iglesia imperfecta, ya que la compone el hombre.

Soberbia exposición que bien vale un viaje a Roma. Una exposición que hay que situar dentro del contexto de los tiempos revueltos que vive el estamento. La depuración que se está llevando por los temas de pederastia, las filtraciones de topes que desvelan intrigas palaciegas, precisamente por el afán depurador de Benedicto XVI. Todo ello, junto con esta exposición, demuestra que la Iglesia está dispuesta a separar el grano de la paja, lavar su cara, y dedicarse a aquello para lo que fue fundada hace dos mil años: salvar almas.

DOMINICAL Diario

d e T e r u e l

En portada La Cubana: Cómeme el coco, negro, Cegada de amor, Mamá, quiero ser famoso... Su lista de éxitos es muy grande después de 30 años sobre las tablas. Y no ha acabado. La mítica compañía catalana vuelve al escenario de sus grandes éxitos, el teatro Tívoli de Barcelona, con un nuevo espectáculo: Campanades de boda. Por Luis Miguel Marco. IDOM Nicki Minaj: Esta cantante de hip hop, conocida en el mundillo por sus rimas atrevidas y veloces, apunta al estrellato tras su dúo con Madonna: Give me all your luvin'. El mundo de... Candela Cort: La novela negra, el chocolate y la pasión por el golf conforman el universo personal de esta insigne diseñadora de tocados. Raffaele Simone: La derecha sonriente ha ganado el pulso de la modernidad y este lingüista italiano lo explica en su ensayo El monstruo amable, donde realiza una desoladora autopsia de la izquierda. LOS ELEGIDOS Rodrigo Cortés: Entrevista con el “niño mimado de Sundance”, como se le conoce, que regresa tras el éxito de Buried con otro título perturbador: Luces rojas, un thriller con fondo

paranormal. Noel Gallagher: Lejos de su colérico hermano Liam, el 50% de Oasis presenta en Barcelona su personal revisión del rock psicodélico. Martin Scorsese: Su incursión en el cine infantil, La invención de Hugo, aspira esta noche a 11 premios Oscar. El cineasta cuenta a DOMINICAL por qué hacer cine es cosa de locos. Eneko Atxa: Es uno de los chefs más creativos del mundo y acaba de renovar el Azurmendi, un restaurante sostenible donde cultiva y cocina. ESPÍA Lewis Carroll: Tres exposiciones, en Liverpool, Rennes e Issy-les-Moulineaux, celebran los 150 años de un personaje eterno e influyente: la protagonista de Alicia en el país de las maravillas. Tendencias: Kate Moss mantiene intacta su capacidad de persuasión: ha convertido un clásico español, el bolso Amazona de Loewe, en el complemento de moda. NUESTRAS FIRMAS Artículos de Isabel Coixet, Joan Barril, Andreu Buenafuente y David Trueba. Artículos de Isabel Coixet, Joan Barril, Pau Arenós, Andreu Buenafuente, Carme Ruscalleda y David Trueba.

