EFE, 13/10/20

España juega la baza de la "cocina transfronteriza" de Boronat en el Bocuse

Madrid, 13 oct (EFE).- Albert Boronat jugará la baza de su "cocina transfronteriza" en Ambassade de Llívia (Girona) y sus 20 años de experiencia en Francia, entre otros con Alain Ducasse, para conseguir este jueves en el Bocuse d'Or Europa la plaza que clasifique a España para la gran final de Lyon de 2021.

Después de que la pandemia haya convertido en una odisea el viaje a Tallin, el equipo español formado por Boronat y Oriol Fernández como 'commis' (ayudante) será el primero en competir en la consideradas olimpiadas de la gastronomía, este 15 de octubre a las 8:30 horas, y dispondrá de cinco horas y 35 minutos para elaborar sus propuestas con los ingredientes obligatorios: codorniz, siluro y guarniciones vegetales.

Boronat, que siempre viaja con su cafetera en la maleta y a quien le ha sorprendido que en la capital de Estonia "nadie lleve mascarilla", aprovechó el confinamiento para practicar hasta que pudo reabrir Ambassade de Llívia, el restaurante que dirige junto a su mujer, Mélina Allair, en esta localidad fronteriza con Francia y con muchos clientes del país vecino.

Acostumbrado a trabajar la codorniz, el pescado elegido por el país anfitrión, el siluro o pez gato, le pilló por sorpresa. "Tiene una carne tersa, blanca, sin espinas salvo la central y da juego; la complejidad en los dos platos son las guarniciones que tienen que ser con vegetales, de forma que hemos trabajado con verduras, caldos y bebidas vegetales y con cereales", explica en una entrevista con Efe.

No puede desvelar las recetas, pero asegura que tanto él como Fernández se sienten "muy contentos" del trabajo desarrollado y que en un concurso en el que "todo es una puesta en escena", además de la cocina, buscan "epatar" con la "impresionante" bandeja diseñada por un estudio de arquitectura de Madrid y fabricada por Neolith "que ya tienen experiencia en este concurso".

La preparación para esta edición del Bocuse d'Or Europa, que estaba prevista en mayo y se aplazó por la pandemia, ha sido especial porque ha habido "mucho teletrabajo" en el equipo, que tiene al cocinero francés afincado en Cataluña Romain Fornell como entrenador y al español más laureado, Martín Berasategui, como presidente de la Academia Nacional Bocuse d'Or.

Boronat reconoce que se trata de un concurso "un poco francés" -lo creó en 1987 el ya desaparecido chef galo Paul Bocuse- por lo que él puede aportar "técnica y un bagaje profesional" de 20 años en el país vecino, donde ha trabajado con mitos de su gastronomía como Alain Ducasse.



Ver fotos

"Ambassade de Llívia es un restaurante fronterizo con Francia y estoy acostumbrado a usar productos y técnicas de los dos lados, hago una cocina transfronteriza. En el Bocuse d'Or Europa intentaremos trasvasar la cocina española a un concurso de cocina francesa", señala Boronat.

El trabajo contrarreloj y la duración de la prueba, cinco horas y 35 minutos, requiere una especial fuerza mental. "Tienes que estar muy concentrado todo el tiempo, es un entrenamiento casi deportivo", detalla el concursante español, para quien abrir la competición no supone un inconveniente, ya que "ver lo que hacen otros puede llevarte a un poco a confusión".

Durante dos días, 15 y 16 de octubre, competirán 16 equipos europeos por las diez plazas que garantizan el pase a la final mundial que se celebrará en Lyon (Francia) en enero de 2021 y en la que ya se sabe que no participará Estados Unidos, que se ha retirado por la COVID-19.