



Antoni Davi preparó platos típicos andorranos junto a su «segunda», Verónica Mateo, en las XXII Jornadas Gastronómicas

Las hortalizas pierden prestigio

«Las hortalizas han perdido prestigio porque no se consumen como se debe». El cocinero andorrano Antoni Davi reivindicó **el sabor de los productos naturales frente a los congelados** y alimentos fuera de temporada en «Aprenda con los maestros»

POR **LUIS CANO**
FOTO **ÁNGEL DE ANTONIO**

MADRID. El sabor de las verduras y de las hortalizas está desapareciendo. El gusto de

la huerta empieza a ser un recuerdo olvidado entre congelados. El cocinero andorrano Antoni Davi, maestro de la segunda sesión de las Jornadas Gastronómicas de ABC, hizo

ayer una reivindicación de los alimentos naturales incluso por encima de la cocina.

«Si un pintor perdiera un color o un músico una nota, se moriría. Nosotros hemos perdido las hortalizas. ¡Nos llegan verdes o congeladas! Las hortalizas han perdido prestigio porque no se consumen como se debe», lamentó Antoni Davi, un cocinero que posee su propia huerta para paliar el déficit de sabor en los alimentos del mercado.

«Mi ilusión no es que nos conozcan por nuestros productos sino por nuestra técnica», dijo Antoni Davi despojado de toda vanidad. El cocinero, de 34 años, es actualmente chef ejecutivo del Sport Hotel Hermitage de Andorra.

Prohibido ocultar sabores: «El ajo enmascara mucho los gustos, como el queso parmesano o el aceto balsámico». Incluso no le importó tocar un tabú: «El aceite de oliva es ácido y oculta muchos sabores.

No vale para todos los platos». Un murmullo recorrió el aula, la sala de redacción de Pedro Larrumbe, en el centro comercial ABC de Serrano, con 150 alumnos. Antoni Davi usó mantequilla para su arroz marino con algas, fuet, almejas y berberechos.

La cocina de Davi es «tradicional, pero modernizada». Incorpora elementos propios de la cocina andorrana, dentro de su interés por recuperar las variedades autóctonas. En su demostración preparó tres platos típicos del país de los Pirineos.

La cocina andorrana incluye elementos franceses y catalanes. El ejemplo práctico fue el Xató de Montaña, una ensalada típica catalana, pero donde incluyó panceta frita, común en las ensaladas galas. Ingredientes: escarola, tomates de colgar, butifarra negra, panceta y boletus. Las setas son el producto gastronómico por excelencia en Andorra. Elaboró también un trinchet (pasta de patata con panceta y espinaca) y civet (carne marinada en vino y especias).

Alicia Bustamante, una de las asistentes, tomó nota especialmente de uno de los trucos del chef: «Aliñar las ensaladas siempre en la fuente, no en el plato, para que coja mejor los sabores». El sabor originario fue la constante que se grabó en los alumnos. Como coincidió Leonardo Delgado: «No puede haber todo tipo de verduras todo el año. La fruta ya no sabe a nada. Los sabores ni se distinguen».