

Medio: Periódico

Sección:

Espacio: 735 cm²

El Mundo

9 de enero de 2008

Audiencia: 138.019

Difusión: 137.733

Valor Publicitario: 23.025 €

10

EL MUNDO, MIÉRCOLES 9 DE ENERO DE 2008

M2

Ocio

Cómo preparar sushi en casa

Gastronomía. El restaurante japonés Summa imparte cursos de dos sesiones en los que muestra los secretos de la elaboración de este típico plato de la cocina nipona

ADRIÁN CORNEJO

Imaginable hace tan sólo unos años, la cocina japonesa se consolida en Madrid hasta ser parte esencial de un curso *amateur*, para aquellos aficionados a todo lo que exhale un inconfundible aroma nipón y reciba un nombre terminado en i, probablemente.

Los sushi, sashimi, maki, wasabi, nori, gari y un largo etcétera de ingredientes y condimentos de dicha gastronomía oriental se han convertido, de un tiempo a esta parte, en componente habitual de la dieta cotidiana y educación culinaria de muchos.

Entre éstos, es mayoritario el público treintañero y viajero, con poder adquisitivo y abierto a la fusión; ávido de una comida de ingesta elegante y que, al menos a priori, pasaría todos los controles de salubridad y cánones de ligereza. Una antitesis a la espesa y grasienta *fast food* americana, aunque igualmente se pueda poner para llevar (de hecho, ya hace tiempo que resta cuota de mercado a pizzas y hamburguesas a domicilio).

De esta eclosión de la gastronomía japonesa en Madrid, tendencia ya muy asentada en Londres, Nueva York y otras capitales internacionales, se beneficia el restaurante Summa. En el taller-cocina de este establecimiento, situado junto al estadio Santiago Bernabéu y en la misma calle donde se sirven las comidas, se imparten los cursos de la mano del experto David Juárez, mexicano de origen.

Atún marinado

En un ambiente íntimo y distendido, tanto como los chascarrillos con los que el profesor adereza la sesión, los ocho o diez alumnos que se admiten por clase aprenden realmente y se inician en la compleja gastronomía nipona. En absoluto asisten a una clase magistral de trucos irrealizables, de mirar y no probar. Muy al contrario, la sesión se asemeja a un curso de manualidades repleto de prácticas y exento de tecnicismos en el que hasta un niño podría preparar un exquisito atún marinado o un maki de ingredientes varios y al gusto.

En el curso de iniciación se aprende el manejo de utensilios y técnicas básicas para desenvolverse con cierta destreza entre el arroz blanco al vinagre y sus condimentos, en la elaboración de las variedades más famosas de sushi (maki, temeki y niguri) y también de sashimi, bocado de pescado que se sirve sin arroz, crudo y fileteado.

Las sesiones, que se dividen en miércoles y sábado son, pues, una revelación de los secretos mejor guardados de la cocina fría japonesa, pero, en cualquier caso, los pilares de la misma.

El profesor, ayudado por sus colaboradores, explica visual-



Los alumnos prueban los platos que han cocinado al final de la clase. / FOTOS: JAVI MARTÍNEZ



TODOS LOS TRUCOS. Las clases están llenas de trucos prácticos para dominar el arte de la cocina japonesa. Arriba, el profesor muestra cuál es el corte correcto para conseguir el bocado de pescado idóneo. A la derecha, rellena un alga con arroz tratado de manera especial y huevas de pescado. Abajo a la izquierda, el temido momento de enrollar la hoja de nori con la esterilla de bambú. Y, a la derecha, el resultado final.

mente cómo se cuece, limpia y condimenta el arroz a la manera nipona; cuál es la manera adecuada de manejar el cuchillo para hacer un corte fino o grueso, según la pieza; de utilizar adecuadamente la esterilla de bambú, para enrollar el alga nori y su relleno; los aliños y aderezos que combinan mejor con según qué alimentos; el tratamiento y los lugares de adquisición de cada producto y, así, un largo etcétera de instrucciones presuntamente fá-

ciles y útiles para reproducir en la cocina de casa.

De esta forma, durante más de dos horas, los alumnos habrán hecho sus propias creaciones, emulando al profesor, y se pondrán a la comprobación del producto. Tomándose una cerveza o té, cada curso concluye en relajado convite, cata de sushis y sashimis de unos y otros, incluyendo los del maestro cocinero, hasta llenar la barriga.

Los cursos del restaurante

Summa no son nuevos, ni tampoco exclusivos para noveles.

Los ya iniciados en el mundillo tienen la posibilidad de asistir a clases avanzadas, en idéntico emplazamiento, que se centrarán en la elaboración de tempuras y salsas y las aportaciones de distintas culturas al sushi tradicional.

Los cursos de comida japonesa de Summa cuestan 70 euros y se imparten en la calle de Profesor Waksman, 9. Contacto en el 91 457 95 07.

MÚSICA

FERNANDO MARTÍN

Hora: 21.30
Local: Galileo Galilei
Precio: 10 euros



El concierto de esta noche es de esos en los que se va a disfrutar conozcas o no al artista, porque el rock es lenguaje universal y el que hace Fernando Martín, más.

Nació en Madrid un 16 de julio de 1959. Desde 1985 a 1993 fue compositor y cantante del grupo rock Desperados, con el que editó cinco discos oficiales -Mini elepe Desperados (1986), ¿Qué hay de nuevo, viejo? (1986), El Golpe (1988), Tan alto como nos dején, tan fuerte como podamos (1989) y Por un puñado de temas (1989)- y realizó numerosas giras por todo el territorio español.

Más tarde, junto a su hermano Guille, formó la versión acústica de su banda, un dúo llamado The Nevery Brothers, con el que grabó el disco *Solos o en compañía de otros*, en el que contaban con las colaboraciones de Cristina Lliós, Andrés Calamaro, Micky, Luis Auserón, J.M^a Granados y Ariel Rot. Este disco fue regalado por la madre de la sala El Sol en edición limitada. En la primavera de 2007 ha editado su primer disco en solitario, *Crononauta*.

DOS DE MAYO

CONCURSO

Qué: Concurso de cortometrajes
Fecha: Hasta el 3 de marzo
Premio: 6.000 euros

El Ayuntamiento de Móstoles organizará un concurso de cortometrajes



sobre los hechos acontecidos el dos de mayo de 1808, dentro del programa de actividades para conmemorar el bicentenario del bando de los alcaldes del municipio que llamó a la rebelión contra las tropas francesas.

Bajo el título *Bicentenario en Corto*, el concurso se desarrollará en el marco de la quinta edición del Festival Internacional de Cortometrajes, que se celebrará del 2 al 6 de abril. El objetivo es que las generaciones actuales «sean conocedoras de nuestra historia, a través de la mirada cinematográfica y periodística con cada participante quiera expresarse», explicó a Efe el director del certamen.

Podrán participar en el concurso todas aquellas producciones que se presenten antes del próximo 3 de marzo y que no superen los 50 minutos. Un jurado compuesto por profesionales del mundo del cine, historiadores y representantes institucionales decidirá a qué corto otorgar el premio, que estará dotado con 6.000 euros.