

Encuentro de los Mares

NaDo no Atlántico

Iván Domínguez

Restaurante NaDo (A Coruña)

“Los cocineros tenemos la gran responsabilidad de cuidar un bien cada vez más esquilado”

Hace apenas cuatro meses que Iván Domínguez puso en marcha su nuevo proyecto en A Coruña, NaDo, pero siempre ha tenido algo muy claro: “El producto es fundamental”. Así lo advertía en la última jornada de ponencias del I Encuentro de los Mares. Y en su cocina hay mucho paisaje submarino. Lo dejaba patente con una muestra de lo que sirve en su NaDo a través de varios platos: unas fabes con almejas, aunque él le cambia el ‘con’ por el ‘sin’, porque las almejas se sirven en forma de crema para darle otra textura y que el sabor perdure; unos mejillones en escabeche de zanahoria, con ese contraste salado y dulce; la sardina curada y pasada por la brasa con escabeche natural licuado con pimientos; o el pinto, del que se queda con la aleta para trabajarlo con agua de mar que potencia con licuado de codium y lechuga de mar, seso de cordero y laminaria, una curiosa alga de ligero amargor, textura similar al jengibre y “mucho sabor a mar”. Lo hay en toda su cocina, como dejó ver en su intervención con numerosos ingredientes que busca bajo ese Atlántico al que recurre para nutrir su restaurante, un local de 150 metros cuadrados con grandes mesas compartidas.

Para ello, se basa en una clave: “Para mí es fundamental la confianza con el productor”. Hasta el punto de que hace los pedidos y deja que el proveedor le lleve lo que considere. Eso hace que la carta sea “muy dinámica”, cambiándola a diario. Muy concienciado con la riqueza del mar como despensa, consideró que los cocineros tienen una “gran responsabilidad”, la de “cuidar un bien cada vez más esquilado”. “Tenemos cada vez más problemas para conseguir buenos productos”, sentenció.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES GARÇONS
DE CAFE

www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464