

Encuentro de los Mares

Reflejos progresivos del Mediterráneo

Paco Pérez

*Restaurante Miramar, Restaurante Enoteca, Restaurante Cinco Hotel Das Stue,
Restaurante Sea Club Hotel Alábriga*

Paco Pérez, el tercer ponente de la mañana, cuenta actualmente con varios restaurantes galardonados con estrella Michelin: Miramar (Llançá) con dos estrellas; Enoteca Hotel Arts (Barcelona), también con dos estrellas, Cinco Hotel Das Stue (Berlín), con una estrella y el Sea Club Hotel Alábriga (S'Agaró) con otra estrella. Su ponencia giró en torno a los productos del Mediterráneo.

“La especie humana tenemos un problema muy grave”, señaló Paco Pérez nada más iniciar su ponencia aludiendo a la temática sobre el mar, la sostenibilidad y los recursos marinos. “Se dice que todo empezó cuando el hombre se puso a cocinar, así que en nuestras manos está el contribuir a cambiar esta problemática, aportar nuestro granito de arena”, explicó. Según el chef, hace años en su Mediterráneo encontraba mejillones de roca, ostras, ladillas... “y ahora no hay”, indicó y continuó “se habla mucho de sostenibilidad pero a veces, esta sostenibilidad está en traer producto de fuera y no en utilizar el del entorno ya que el territorio también hay que dejarlo descansar”. Por esta razón, Pérez explica que mucho del pescado que él utiliza en cocina es de Galicia, “no trabajamos muchas variedades y solo cuando están en su momento óptimo, al final Galicia es lo mismo que mi entorno”. La despensa de Paco “es el mundo”, puntualizó.

A lo largo de la ponencia elaboró tres recetas que fue detallando paso por paso. La primera fue el aperitivo que abre su menú degustación, La Mar de Munt, un símbolo del entorno. El plato, con la sepia como protagonista, incluye agua de tomate; gelatina de vermut Miró; polvo de quisquilla –la cogen en su mejor momento, la limpian, la congelan en la pacojet y la convierten en un polvo sedoso que les ayuda a tener producto excelente todo el año-; un guiso con el hígado y las alas de la sepia, ajo, cebolleta..., etc.

Para la segunda receta empleó anguila. “La idea es hacer un civet, una receta típica de la caza pero con anguila, pasamos el bosque al mar”, presentó el chef. Para llevarla a cabo utilizó procesos como la destilación “la utilizamos mucho porque hemos descubierto que aporta textura y sabor sin agredir las elaboraciones”, explicó Pérez. “El civet de anguila lo ponen encima de una piel elaborada previamente también con la anguila, en la que también se añade una holandesa de civet y una vez servida, se cierra esa piel sobre el taco y se puede comer con la mano”.

Más platos, una fritura en homenaje a Andalucía y unas almejas al Jerez. “Las almejas al Jerez son intensas porque el terroir de esta tierra es muy marino y tiene unos taninos muy interesantes”. En el restaurante abren la almeja cruda delante del cliente, la ponen en el plato y le añaden el umami del caviar.

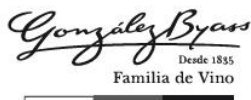
Paco Pérez desarrolla una cocina que desborda creatividad, anclada en las raíces y en la proximidad. Gracias a su tenacidad y su buen hacer entre fogones, Paco Pérez suma seis estrellas Michelin entre cuatro de sus restaurantes, pero reconoce a uno como su casa madre: Miramar.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares



málaga
cádiz

16 al 19 de junio
de 2019

Más información de prensa:

Lucía Vaquero
lucia@grupgsr.com – 628 555 464