

Encuentro de los Mares

## Salmuera, el umami cántabro

**Sergio Bastard**

*Restaurante La Casona del Judío (Santander)*

El chef Sergio Bastard, del restaurante La Casona del Judío, ubicado en Santander, abrió la mañana de ponencias del último día del congreso Encuentro de los Mares con una charla dedicada al umami cántabro.

Sergio Bastard empezó su ponencia con un video del restaurante y una breve explicación de su trayectoria en los últimos ocho años. Indicó que, aunque en sus inicios al frente de la Casona del Judío siguió la línea culinaria del bistró, cuatro años después decidieron comprar el 60% del negocio para llevar a cabo una apuesta más gastronómica y personal. Hay que destacar que por aquel entonces, en Santander –donde se circunscribe este restaurante- no existía una oferta similar y creyeron necesario ser los primeros en apostar por ella.

En esta nueva línea culinaria, Sergio Bastard explicó que se dio cuenta de que una manera de enriquecer su región y aportar su granito de arena al sector gastronómico era investigar acerca del suero de queso. Para Sergio, los residuos de este producto que generan las conserveras no se estaba reciclando bien –ha iniciado un proyecto por el que quiere investigar qué impacto supone este residuo en el mar, qué repercusión tiene en el ecosistema, en las marismas y en las costas- y de ahí llegó a la salmuera. “Solo en Santoña hay entre 60-80 conserveras que comercializan este producto, y solo dos reciclan. ¿Qué hace el resto con estos residuos? Acaban en el mar. Nosotros queremos estudiar este tema para averiguar qué repercusión tiene en el ecosistema” Y añadió, “el problema está en que la solución si no la dan los gobiernos, los cocineros podemos hacer algo”.

El proyecto de la salmuera –obtenida del agua que va soltando la anchoa- consiste en descubrir su aplicación en cocina. Una de las recetas en las que se investigó la implicación de este producto es la mayonesa. Una salsa que está presente en la mayoría de casas. Tras varias pruebas, se dieron cuenta de que se podía utilizar para deshidratar las yemas, que cubrían con salmuera para después limpiarlas y proceder a realizar la mayonesa de manera tradicional. No solo tenía una textura especial sino que hicieron unos análisis que pusieron de manifiesto que la mayonesa obtenida con este procedimiento tenía una vida de hasta tres semanas. “Hemos pasado de tener una mayonesa con una caducidad de tres días, a otra con una vida útil de hasta tres semanas, y con yemas naturales”, afirma el chef.

A lo largo de su ponencia también habló del cachón y de cómo lo preparaba en tartar también con la salmuera como ingrediente. “Tengo claro dónde quiero llegar pero el propio producto es el que me lo va diciendo”. El chef apunta que le gusta ofrecer en su restaurante productos que hablen de Cantabria y por ello sus recetas siempre cuentan con materia prima de su entorno. Además del tartar preparó dos snacks típicos de su establecimiento: un caviar y un macaron.

Según Bastard, otra aplicación de la salmuera es en la elaboración del merengue “la proteína que contiene la salmuera ayuda a dar estabilidad y esto es un campo que queremos investigar. Ojalá el año que viene podamos volver con el resultado de nuestras investigaciones”, finalizó el chef.

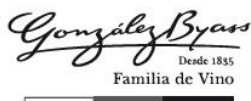
Sergio Bastard es un cocinero joven, con ganas, buen hacer y mucho oficio, que se licenció en Derecho antes de entrar en la cocina. Su propuesta surge del mar, de los pescados salvajes, y de la tierra. Imaginación, valentía, riesgo en una cocina que gira en torno a la naturaleza.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA  
MÁLAGA 1928

**makro**



Pilsa  
hostelería histórica  hospitality solutions

M A T I Z  
www.restaurantematiz.es

DES  
**GARÇONS**  
DE CAFE

[www.encuentrodelosmares.com](http://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