

## La hamburguesa de papel

Firo Vázquez inaugura hoy la primera edición de la Fruit Attraction

**Frutas desconocidas, verduras con DOP y su empleo en la alta cocina son los platos fuertes de la primera edición de esta feria hortofrutícola.**

Tatiana Ferrandis - Madrid

Kiwis con el corazón rojo procedentes de la Isla Soto del Barco (Asturias), el mismo rincón donde nacen los «baby» kiwis del tamaño de una aceituna que devoramos de un bocado, con piel incluida, y que también se cultivan en el Valle del Jerte, y el cardo igualmente rojo navarro son algunas de las frutas y verduras que Luis Pacheco, de Gold Gourmet, presenta hasta el viernes en Fruit Attraction «por ser las grandes desconocidas a pesar de que ya se empiezan a emplear en la alta cocina».

### Los colores vegetales

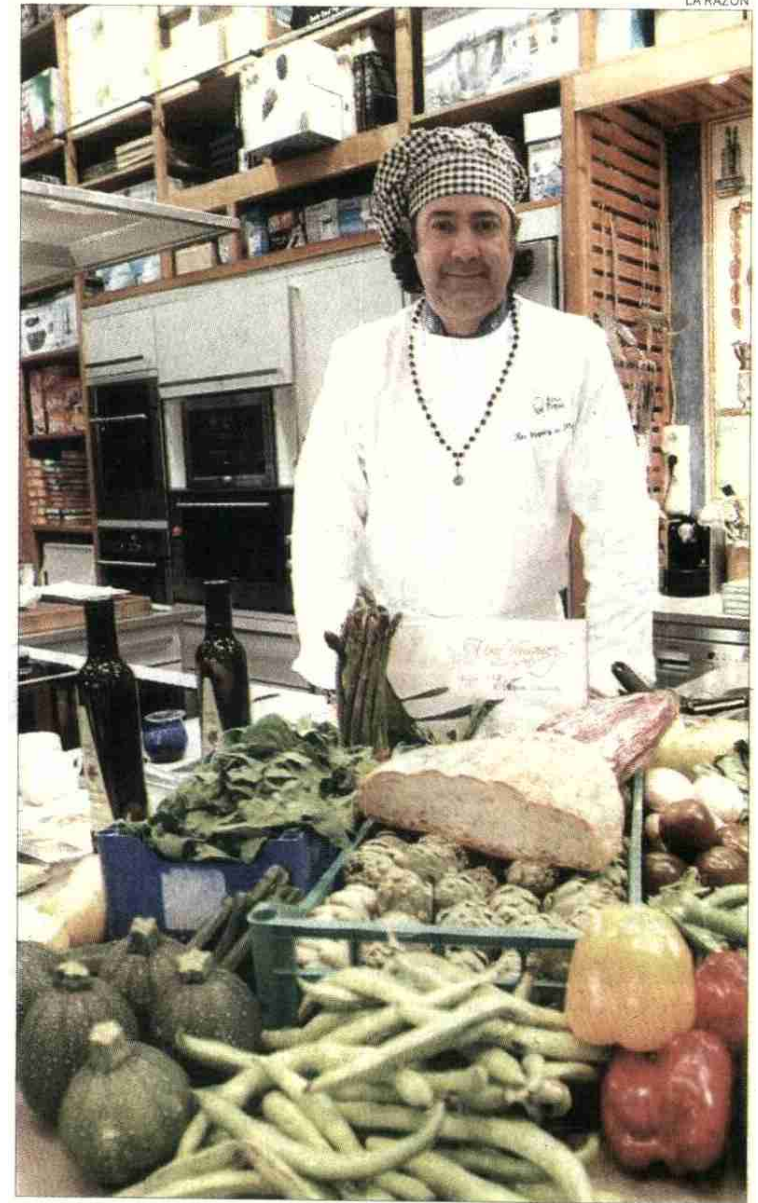
La coliflor de Calahorra y las peras de Rincón de Soto con DOP son otros productos nuevos de esta primera edición de la feria del sector de la hortofrutícola que merece la pena conocer, tanto como la exhibición de esculturas de frutas construidas por la campeona de Europa de talla de san-

días, Judit Comes, y por Nauremol Pengjaem, de Thai Gardens.

Montse Estruch, de El Cingle, hablará hoy de los colores vegetales y Pepe Rodríguez Rey, de El Bohío, sobre el melón, mientras que Firo Vázquez, de El Olivar de Moratalla, viaja desde Murcia para descubrirnos lo último en papeles vegetales. Fue el creador de El Quijote comestible y hoy degustaremos su paella de mariscos de papel. «Fijar distintos alimentos en las obleas después de tratarlos por condensación, destilación e impregnación ya fue una revolución», cuenta el cocinero. El siguiente paso fue «liofilizar la oblea para desecarla y triturarla para

### Rodrigo de la Calle descubre los nuevos cítricos que emplea en la gastro botánica

obtener una harina sin almidón de distintos alimentos, como espárragos, zanahorias o cebollas, pero también de platos como tortilla de patata o cordero al curry». ¿El resultado? Papel impreso de espárragos, una técnica que el chef emplea para preparar unas verduras al vapor con castillo de Mora-



El cocinero de El Olivar de Moratalla, antes de ponerse manos a la obra

talla y niebla, una hamburguesa de papel, una lasaña de verduras con arroz de calasparra y unas empanadillas de arroz con leche fritas, que llegan a la mesa con la receta impresa incluida. Rodrigo de la Calle viene con los nuevos cítricos (caviar, kumkuat, limekuat, dragonfly, kalamondin...) en

la cesta. Los mismos que produce el biólogo Santiago Orts en el Huerto del Cura de Elche y que utiliza en el menú de gastro botánica de su restaurante de Aranjuez, igual de curioso que la innovadora técnica de mineralización del agua en las verduras de Enrique Martínez, de Maher.