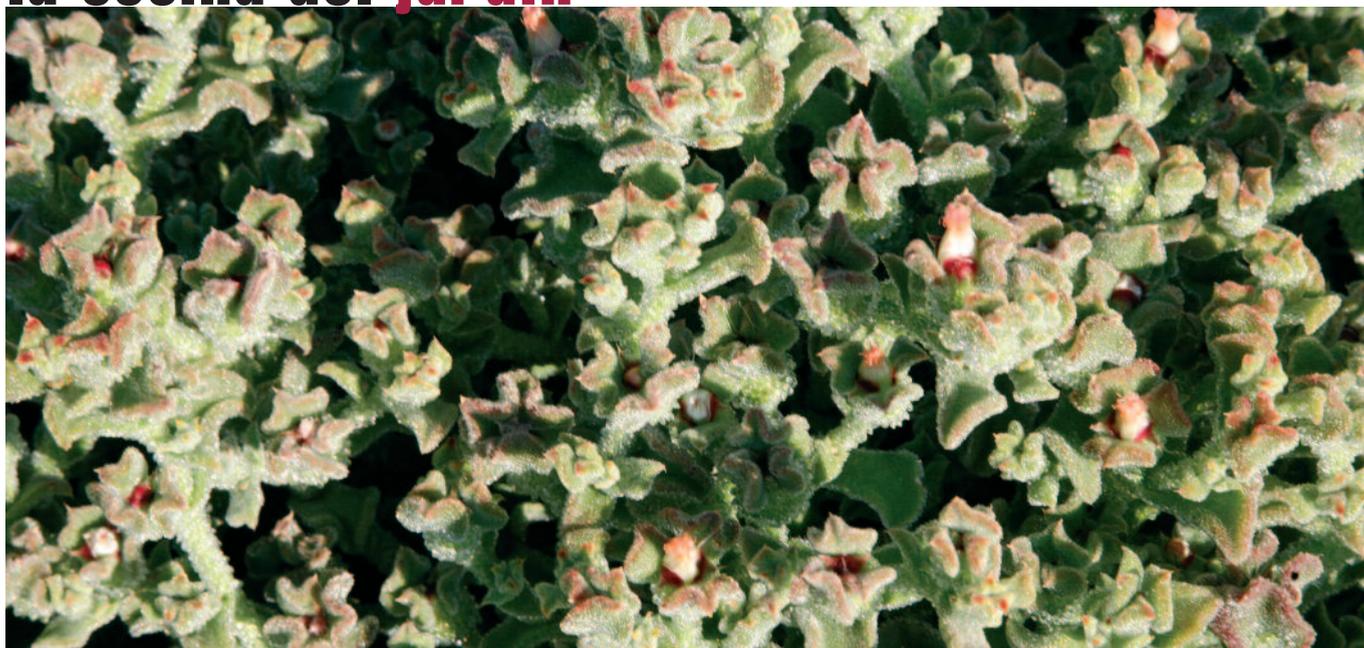


# la cocina del **jardín**



## La magia del dátil fresco

Los desafíos han sido constantes para lograr cultivar dátiles en una latitud tan nórdica, con temperaturas más bajas y muchas más lluvias. Una palmera tarda hasta 8 años en crecer y proporcionar frutos. Dentro de las palmeras, más de un 92% dan un fruto no apropiado para su uso alimenticio. Conclusión: para dar con palmeras que den dátiles buenos, tienes antes que buscar entre miles. Además, el hecho de empezar así, buscando entre palmares de la zona alicantina para dar con palmeras con buenos frutos en lugar de trabajar con palmeras “clónicas” (palmeras nacidas de hijuelos de una madre palmera que da buenos frutos) provoca que cada fruto de dátil sea distinto.

Pero en lugar de hacer de estas diferencias una desventaja, Gastrobotánica las ha convertido en una virtud, consiguiendo floraciones en distintos momentos, logrando toda clase de tamaños y ofreciendo un producto increíble y exclusivo, prácticamente numerado, para la alta restauración. Por si fuera poco, el dátil que estamos acostumbrados a consumir en España es seco, mientras que el que proporciona Gastrobotánica es un fruto fresco de cualidades organolépticas extraordinarias.

## De las cidras a los otros cítricos

Con todo, el dátil por sí solo no permitía a Santiago y Rodrigo mantener una infraestructura permanente de servicio de producto fresco gourmet para la alta restauración. Por eso saltaron a otros productos de increíbles características, mucho más estables a lo largo del año y, como en el caso del dátil, tan familiar a la jardinería ornamental como desconocido en la cocina de nuestro país. Nos referimos a los otros cítricos, los poco habituales en gastronomía.

Empezaron por la cidra, cuya carne interior y albedo, son tremendamente ricos, aromáticos y sutiles, lo cual proporciona un juego muy interesante en el territorio gastronómico. Junto a este, han ido apareciendo sucesivamente la Mano de Buda, el Dragon Fly, el caviar cítrico o el limón pera, entre otros que pudimos apreciar durante la visita a la plantación. Las posibilidades del caviar cítrico, por ejemplo, con los gajos soldados y unas bolitas de sabor limón han inspirados a cocineros tan reputados como el propio Ferran Adriá y su restaurante Tickets. Gastrobotánica también cultiva el único Yuzu nacional existente en el mercado.

## santiago orts

**GASTROBOTÁNICA,  
EL HUERTO DE ELCHE**

La Huerta del Cura, en Elche, se extiende a lo largo de más de 70.000 metros cuadrados de superficie dedicados sobretudo a la jardinería ornamental. Santiago Orts es botánico y apasionado de la cocina y dirige junto a su familia este negocio. En 2001 sus pasos se cruzan con los de Rodrigo de la Calle y surge entre ellos una sólida amistad en torno a una idea, la posibilidad de cultivar productos especiales y aplicarlos al mundo de la alta gastronomía.



### Las verduras del desierto, la tercera aventura

La buena respuesta de estos otros cítricos empujó a Santiago Orts y Rodrigo a ir más allá, y de ahí aparece el concepto de Las verduras del desierto, caracterizadas en general por un contenido más alto en sal. La primera que apareció para usos culinarios fue la clásica ficoide glacial, de la que se aprovecha tanto la hoja grande que realiza al principio, denominada por ellos lechuga glacial, o lechuga de mar, como el frutillo cristalino que desarrolla después, denominado anémoma de tierra y cuyo sabor marino es espectacular. ¡Casi nos atreveríamos a coincidir con Santiago Orts en ese recuerdo cercano al percebe!

Junto a esta planta, otra de los clásicos de la botánica más cálida es la cordifole, que produce unas hojas carnosas, pequeñas y de un verde potente que son ideales tanto para cocinar como especialmente para consumir crudas, gracias a su sabor ácido y refrescante.

Santiago Orts nos hace balance de toda esta labor excepcional a favor de nuevas variedades de verduras y frutas y nos reconoce que, finalmente, no se puede estar constantemente sacando productos nuevos, "porque te falta infraestructura" para cultivar, cuidar y dar salida a cada uno de estos frutos. En cambio, lo que tiene más sentido es fortalecer este discurso de reivindicación de las verduras y profundizar mucho más en otras verduras y productos de la huerta que ya son más conocidos por todos, labor que también se ha convertido en uno de los ejes del catálogo de La Huerta de Elche, Gastrobotánica.



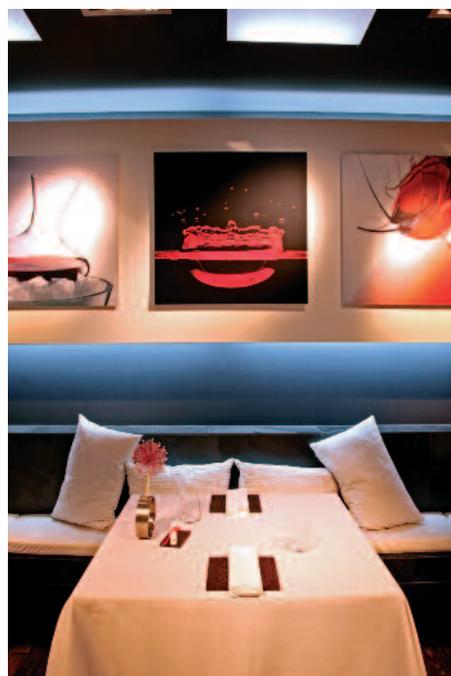
# la salud sabe bien



## rodrigo de la calle Aranjuez (Madrid)

Las verduras de la huerta y las que hasta hace poco no lo eran son el emblema de Rodrigo de la Calle y de todo lo que ha desarrollado junto a su socio botánico Santiago Orts bajo la marca Gastrobotánica. Desde que en 2007 se instalara en su ciudad natal, Aranjuez, el trabajo conjunto de cocinero por un lado y especialista botánico por otro no ha hecho otra cosa que crecer y diversificarse a la caza y captura de productos poco o nada conocidos en su vertiente gastronómica y que sin embargo guardan un potencial culinario nada desdeñable. Con ello, ha sido merecedor del máximo protagonismo en Ferias y Congresos, además de obtener distintos premios en reconocimiento de su innovación culinaria.

La fama y el aplauso de los medios gastronómicos le rodean, y parece que también su discurso encaja con el de un sector de público cada vez más significativo. Incluso ya está en circulación desde hace unos meses un libro de recetas para todos los públicos firmado por el chef madrileño y en el que se despliega su visión "gastrobotánica" de la cocina. Después de nuestra charla con Rodrigo de la Calle, la principal síntesis que extraemos es que la salud, lo saludable, sabe bien. Las verduras y vegetales, más o menos clásicos y más o menos innovadores, como los cultivados en la Huerta de Elche por Santiago Orts, son tan portadores de un valor gastronómico excepcional como de una carga saludable de la que el cocinero no puede permanecer indiferente. Al contrario, Rodrigo de la Calle reivindica las verduras y el mundo vegetal como el verdadero protagonista de su cocina, exponente de una dieta equilibrada. En manos del chef de Aranjuez, lo beneficioso para la salud es también bueno.



**Disculpe la confusión, ¿este no es un país eminentemente carnívoro?**

No creo en las generalizaciones, por ello aportamos nuestro granito de arena a la prescripción de vida saludable.

**¿Cómo se puede reivindicar el valor gastronómico de las verduras y no morir en el intento?**

No saliéndonos de nuestro camino, las verduras equivalen a salud

**Los dátiles, las verduras del desierto y los “otros cítricos” dominan la Gastrobotánica, ¿siente que su pasión por estos productos se va contagiando al resto de cocineros del país?**

No sólo lo siento, lo veo y lo percibo en el resto de cocineros de mi país y del mundo.

**En este sentido, ¿le ha sorprendido algún colega cocinero utilizando algunos de los productos de Gastrobotánica en una faceta nueva?**

Siempre estoy atento a las nuevas creaciones, para mí es un orgullo ver que en el Tickets de los hermanos Adrià se sirve una ostra con caviar cítrico. Hay muchos ejemplos que me llaman la atención por su trabajo, por su constancia, por su innovación y creatividad.

**¿Es casualidad que la naranja, el limón y la mandarina sean los cítricos más populares?**

Nada es causalidad, son variedades creadas genéticamente por el hombre, destacando por su fuerte aroma y su sabor ácido para conseguir especies con mayor rentabilidad.

**¿Qué explicación daría a que haya un uso culinario tan escaso de otros cítricos que sí forman parte del cartel de Gastrobotánica?**

Desconocimiento, desconfianza para utilizarlo dentro de su carta o simplemente no lo consideran como producto adecuado. Lo más determinante es el miedo a utilizarlo porque no hay un referente gastronómico.

**Cuando tiene entre sus manos los primeros resultados culinarios por ejemplo de trabajar con la anémona de tierra, ¿no se siente como una especie de gran descubridor con algún punto en común con los primeros humanos que dieron con la patata, el calabacín o la nuez moscada?**

Ciertamente puede parecer así, pero me siento más como un descubridor del gusto y de los sentidos para satisfacer las necesidades de mis clientes; obteniendo así nuevos registros en el paladar.

**La cocina contemporánea pasará a la historia por estrechar sus lazos con la ciencia, en su caso con la botánica, ¿qué consecuencias tiene esto?**

Todas exponenciales y de crecimiento, no sólo para mí sino para el mundo de la gastronomía.



Debemos crear entre todos una “cultura gastronómica”: tenemos un país rico en alimentos y productos y por ello debemos explotarlo gastronómicamente.

### ¿Cómo cree que comeremos en el futuro?

Sin duda alguna espero que cada día mejor, por eso cada uno de nosotros –los cocineros- estamos apostando por ello.

### ¿Están cambiando nuestros puntos de vista y hábitos gastronómicos?

Más que puntos de vista y hábitos, que cada uno lógicamente tiene los suyos propios, lo que debemos crear entre todos es una “cultura gastronómica”: tenemos un país rico en alimentos y productos y por ello debemos explotarlo gastronómicamente.

### Nos ha sorprendido ver que también traslada los ingredientes de la Gastrobotánica al territorio de los postres y la cocina dulce, ¿Qué juego tienen estos ingredientes en este ámbito?

Un gran juego, la gastrobotánica es la esencia primordial en cada uno de los platos que se realizan en mi casa. Nuestros postres son novedosos, creativos, llamativos, los componen una gran diversidad de texturas y esencias.

### ¿Qué planes de futuro tiene para su restaurante y su alianza con Santiago Orts?

Nosotros sentimos que estamos empezando, tenemos mucho que contar...



Siempre estoy atento a las nuevas creaciones, para mi es un orgullo ver que en el Tickets de los hermanos Adriá se sirve una ostra con caviar citrico.





## TRUCHA AL ESPETO CON COCO, YUZU Y ALGA DE TIERRA

*Ingredientes para cuatro personas*  
**ingredientes**

720 g trucha  
25 g leche de coco  
ralladura de yuzu  
huevas de trucha  
colines de tinta de calamar  
alga de tierra  
caldo de trucha  
sal  
agua

### **ACABADO Y PRESENTACIÓN**

Cortar la trucha en cuatro trozos y marcar a la plancha; terminar en brasa Josper. En el fondo de un plato hondo colocar el caldo de coco, añadir el falso sarmiento de pan de borde a borde del plato, y encima colocar los trozos de trucha; disponer las huevas sobre las truchas y rallar yuzu. Terminar con el alga de tierra a modo de decoración.

### **elaboración**

Para las huevas de trucha, meter en salmuera de 1 litro de agua y 125 g de sal, durante 50 minutos. Para el caldo de trucha, tostar las espinas y las cabezas del pescado en brasa Josper durante 1 noche. Pochar verduras para el fondo y cocer durante 8 horas. Para el caldo de coco, levantar un poco de caldo de trucha y añadir coco.



## FILAMENTOS DE LOMBARDA, LECHUGA DE MAR Y CALAMAR

*Ingredientes para cuatro personas*

### **Caldo de calamar**

#### **ingredientes**

- 4 u cebollas
- 2 kg pimiento italiano
- 40 g patas de calamar
- agua
- aceite

#### **elaboración**

Para el caldo, tostar las patas de calamar en el horno. Por otro lado, trocear las verduras y marcar en una olla junto con aceite, añadir las patas de calamar y cubrir con agua, dejar cocer durante 12 horas.

### **Otros ingredientes**

#### **ingredientes**

- 80 g col lombarda
- 40 g lechuga de mar
- 20 g rizos de calamar
- chips de ajo

#### **elaboración**

Para la lombarda, cortar muy fino en el corta fiambres; reservar.

Para la lechuga de mar, cortar en juliana y añadir a la lombarda; reservar.

Para el calamar, congelar el calamar y, una vez congelado, cortar en el corta fiambres muy fino. Saltear en una sartén con un poco de aceite y añadir a la lombarda y la lechuga de tierra. Aliñar todo con sal y aceite de ajo y perejil.

Para las chips de ajo, cortar en láminas muy finas y freír en una sartén.

### **ACABADO Y PRESENTACIÓN**

En el fondo de un plato hondo colocar una maraña de lombarda junto con la lechuga de mar. Añadir los rizos de calamar por encima y terminar adornando con los chips de ajo rotos con la mano.

El camarero sirve el caldo de chipirón en la mesa al cliente.



# DIVERSIDAD CÍTRICA



Ingredientes para 12 personas

## CREMA de limón

### ingredientes

- 4 u hojas de gelatina
- 3 u huevos
- 2 u yemas
- 125 g azúcar
- 400 ml nata
- 1 u limón (zumo y ralladura)

### elaboración

Hidratar las hojas de gelatina. En un bol de vidrio mezclar las yemas y el azúcar; incorporar la nata y el jugo del limón y la ralladura, calentar en el microondas durante 3-4 minutos, hasta que alcance los 85°C. Incorporar las hojas de gelatina y disolverlas bien. Añadir esta mezcla a los huevos con azúcar y colocar la mezcla resultante en una placa, dejar enfriar y cortar en rectángulos de 3x1cm.

## BIZCOCHO de poncil (cidra)

### ingredientes

- 50 g azúcar
- 100 g azúcar lustre
- 25 g harina
- 100 g harina de almendra
- gotas de vinagre
- ralladura de poncil (cidra)

### elaboración

Hacer un merengue en la batidora con las claras el azúcar y el vinagre. Por otro, mezclamos la harina de almendra, la harina, el azúcar lustre y la ralladura de poncil. Añadir ésta última mezcla al bizcocho montado. Estirar en un tapete de silicona con un grosor de 1 cm y hornear a 160°C durante 30 minutos. Una vez enfriado, meter el bizcocho en el robot para hacer polvo.

## GUARNICIÓN

- gajos de naranja, limón, bergamota, pomela y albedo de cidra
- polvo de cacao
- polvo de té verde matcha

Pelar los cítricos y, con ayuda de una puntilla, sacar todos los gajos. Para el albedo de poncil, cortar en rectángulos con un grosor muy fino. Y después cortar el rectángulo en triángulos isósceles.

## SORBETES de Lindarina, kimquat y bergamota

### ingredientes

- 1 l jarabe TpT
- ralladura y zumo de cada uno de los cítricos
- 3 u hojas de gelatina

### elaboración

Para los sorbetes de bergamota, kumquat y lindarina, calentar el jarabe hasta que hierva para poder diluir la gelatina, una vez diluida la gelatina y esté tibio el jarabe, añadir el zumo y la ralladura. Dejar enfriar y meter en el vaso de Pacojet.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato de cristal ovalado, colocar un rectángulo de crema de limón en el centro, tapar ésta crema con la tierra de poncil y napar con polvo de cacao y té matcha. Sobre esta superficie empezamos a colocar los gajos de los cítricos y albedo de poncil, siempre que coja volumen; por último, poner 3 quenelles de los sorbetes. Decorar con hojas de menta y flores.