

Javier Villagaría

LA COCINA japonesa y el aceite de oliva, una combinación nada habitual en las costumbres gastronómicas de Oriente y Occidente, puede dar muy buen resultado, como ha demostrado la prestigiosa Escuela de Nutrición Hattori de Tokio.

Un centenar de personas, la gran mayoría japoneses, acudió a mediados de marzo a la exhibición culinaria promovida por el Consejo Oleícola Internacional (COI), con sede en Madrid, con el fin de dejar patente que el "oro líquido" de la dieta mediterránea no tiene fronteras.

#### Menú zen y mediterráneo

Shiberu Nakayama, profesor del Departamento de Cocina Japonesa de la escuela Hattori, preparó allí un menú "Kaiseki", o comida ligera tradicional en la práctica de la filosofía "zen", con aceite de oliva extra virgen presente entre los ingredientes.

«Esto para los japoneses es increíble», señalaba la traductora Yoko Nishihara a la vez que se echaba las manos a la cabeza. En ese momento el jefe de cocina se hallaba vertiendo largos chorros de aceite sobre un recipiente repleto de arroz blanco recién hervido.

El cocinero nipón preparó ocho platos: Salmón con ñame (tubérculo parecido a la batata), Sopa de tomate fría, Sashimi de bonito ligeramente tostado, ensalada de marisco y de verdura con aderezo de pasta de ume (ciruela), tempura al gusto de Okinawa, ternera con pasta de soja, sushi al estilo California y Bata frita con fondant.

La preparación se realizó en el espectacular anfiteatro-cocina de la escuela Hattori, equipado con tres enormes pantallas planas de televisión que ofrecían desde diferentes perspectivas el proceso de cocinado.

## EL SUSHI, CON ACEITE DE OLIVA

**LOS JAPONESES HAN EMPEZADO A UTILIZAR EL ACEITE DE OLIVA EN SUS PLATOS MÁSTÍPICOS Y AL PARECER CON RESULTADOS MUY APETECIBLES Y BIEN ACOGIDOS. LAS MARCAS OLEÍCOLAS SE PREPARAN PARA TAN SUCULENTO MERCADO**



Un cocinero japonés prepara un plato en la demostración con distintos aceites de oliva delante. AP

Por estos fogones pasaron hace un año varios de los grandes de la cocina del Estado español, como Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y Carme Ruscalleda, entre otros, en un congreso organizado por el pabellón español de la Exposición Universal de Aichi.

Ante la perpleja mirada de los

asistentes, el chef Nakayama explicó que sus recetas de platos japoneses con aceite de oliva estaban enfocadas a la cocina de todos los días.

El resultado no pareció defraudar. Tras la degustación del menú, se abrió una ronda de preguntas en la que nadie cuestionó la adaptación del aceite de oliva

a su gastronomía. La preocupación se dirigía más bien a la manera de conservar este producto, así como el modo de adquirir el de mejor calidad.

Por ejemplo Hiromi Inuma, estudiante en otra escuela de cocina, se mostraba sorprendida por el sabor «tan natural» de la mezcla y aseguraba que ya lo ha-

bía intentado antes, pero con un aceite de oliva de menor calidad y el resultado no le satisfizo.

Durante la demostración culinaria se produjeron varios momentos de confusión según la procedencia del aceite de oliva de un país o de otro.

La "lucha del aceite" comenzó cuando el cámara de una cadena de televisión italiana pidió al chef que sólo usara una botella de su país, lo que provocó la reacción de los fotógrafos de la prensa española y griega, a favor de sus respectivos productos nacionales. El conflicto se resolvió con el cocinero empleando aceites de diferentes países para un mismo plato entre las risas del público japonés.

#### Crece la demanda

Marco Oliva, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional, antes de dar paso a la exhibición gastronómica, ofreció una breve conferencia sobre la progresión de las importaciones de aceite de oliva realizadas por Japón, que en 1989-90 fueron de 4.000 toneladas y hace dos años alcanzaron las 32.800 toneladas en un ascenso con posibilidades.

Según el director ejecutivo del COI, la demanda japonesa se encuentra ahora «estable», por lo que consideró que se necesitan eventos de este tipo para impulsar más el consumo de aceite de oliva en un mercado tan prometededor.

Completó la panorámica en torno a este producto la investigadora oleícola Daniela Capogna, que expuso los beneficios y utilidades del aceite de oliva.

En esta ocasión no hubo lugar a conflictos de ningún tipo ante la extensa selección presente que contó con aceite de oliva de ocho de los grandes productores de la cuenca mediterránea: España, Italia, Grecia, Francia, Portugal, Turquía, Egipto y Túnez.