

> Más Actualidad >

GASTRONOMÍA

La humilde fruta vive un resurgir gastronómico

EFE. MADRID

■ Del frutero de casa a las mesas más lujosas, la "fruta del tiempo" protagoniza los postres de algunos de los mejores restaurantes

Actualizada 18/03/2012 a las 11:40

Comentarios

Twitter

Me gusta

Tuenti

menéam

Imprimir

Enviar



La "fruta del tiempo" protagoniza los postres de algunos de los mejores restaurantes. ARCHIVO

Del frutero de casa a las mesas más lujosas del momento, la humilde "fruta del tiempo" vive un resurgir gastronómico y pasa a protagonizar los **postres** de algunos de los mejores restaurantes, mientras el mercado recibe versiones de "**alta gama**" de manzanas, plátanos y piñas.

Para **Jordi Roca**, "alma" de los postres de **El Celler de Can Roca** (tres estrellas Michelin y número 2 del mundo según la revista Restaurant), la fruta "es el ingrediente principal" de cualquiera de sus creaciones culinarias, "es lo que da vida a los postres".

Roca se rige por **tres principios básicos**: usar frutas que sean de temporada; que, "obviamente", tengan la máxima calidad posible, y que hayan sido cultivadas no muy lejos del restaurante.

En los últimos tiempos, el repostero trabaja con **frutos rojos de una explotación ecológica** "a diez minutos del Celler", con manzanas y peras de la zona, y con más de 200 cítricos que protagonizan algunos de sus postres más célebres, como el "Núvol de Llimón", que también ha inspirado la creación de un perfume.

Otros de los platos del Celler en los que la fruta es la estrella son la "**Manzana caramelizada**", realizada con variedad royal gala cultivada en Girona, "**Cromatismo naranja**", a base de zanahoria, mandarina, naranja, fruta de la pasión y yema de huevo, o una variedad de este plato en verde, con manzana, lima, aguacate, pepino e higos verdes como ingredientes.

EN PORTADA

DN

Los navarros miran al cielo... "pero nada"

Notable descenso de temperaturas y lluvias débiles para el domingo

Olite cambia el vino... por la 'birra'

Cuatro detenidos por delitos contra la seguridad ciudadana

LO MÁS...

Reciente

Comentado

Visto

1. Fabrice Muamba, en estado crítico en la UVI
 2. "¡Adelgaza! Sin que te tomen el pelo ni te quiten salud"
 3. Mendilibar: "El Zaragoza ha sido más intenso"
 4. Un majestuoso Federer abruma a un Nadal desconocido
 5. La Plataforma Eurovegas No denuncia las condiciones del plan
 6. El copago sanitario para evitar más visitas al médico
 7. Los navarros miran al cielo... "pero nada"
 8. Button estrena la temporada con victoria y Alonso llega quinto
 9. Demjanjuk, condenado por matar a 28.000 judíos, muere en un asilo
 10. Thomas Weber desmonta el mito de Hitler
-
1. El copago sanitario para evitar más visitas al médico
 2. La Plataforma Eurovegas No denuncia las condiciones del plan
 3. "¡Adelgaza! Sin que te tomen el pelo ni te quiten salud"
 4. Demjanjuk, condenado por matar a 28.000 judíos, muere en un asilo
 5. Mendilibar: "El Zaragoza ha sido más intenso"
 6. 380 obreros griegos y su huelga de cinco meses
-
1. La humilde fruta vive un resurgir gastronómico
 2. El artista tudelano Ismael Loperena abre en Cascante su mayor muestra pictórica
 3. Betancourt, entre quienes más han marcado a las francesas
 4. Decenas de arrestos al cumplirse 6 meses del movimiento Occupy
 5. Sonrisas de Guinea Ecuatorial
 6. Alonso: "Sacamos más puntos de los esperados y en ese sentido estoy contento"
 7. La patronal abogar por regular el derecho de huelga tras el 29-M
 8. Sarkozy vencería en primera vuelta pero no ganaría las elecciones
 9. Al Qaeda reivindica el atentado contra la Policía en Irak
 10. Cuatro detenidos por delitos contra la seguridad ciudadana

"Antes era difícil encontrar **fruta cercana de calidad**, y ahora por suerte cada vez hay más", apunta Roca.

Mientras, para **Xavier Pellicer**, jefe de cocina de **Can Fabes** (dos estrellas Michelin), uno de los mayores lujos posibles es "**comer fruta que sabe a fruta**, que haya madurado en el árbol", y que aunque no sea estéticamente perfecta, sí lo sea en cuanto a sabor.

Algunas de las creaciones de Pellicer que reflejan esta apuesta por el producto de la tierra son un **postre de manzana con trufa** en el que el cocinero ha jugado con diferentes texturas del llamado "fruto prohibido", o una **esponja helada de lichi con sorbete de frutos rojos** que lleva a la boca toques de ácido y de frescor.

También se decanta por las **fresas del Maresme**, quizá no tan bellas como las que se ven en los lineales del supermercado, pero insuperables en carnosidad y muy jugosas.

"Y siempre mirando que el sabor no quede demasiado enmascarado", precisa el chef, quien apuesta por "ser exigente en el origen de la fruta para poder realizar un postre con un sabor más puro, más sincero".

La revalorización de la fruta también ha traído consigo la llegada al **mercado de frutas "premium"**, productos considerados de alta gama que, según los responsables de su comercialización, aúnan sabor y estética.

Este factor es importante a la hora de competir con grandes superficies en las que, si bien los estándares estéticos son altos y una fruta debe ser perfecta para poder ser puesta a la venta, su sabor no lo es tanto.

Al haber sido recolectadas demasiado verdes para que aguanten el largo proceso de distribución internacional, estas frutas dejan buena parte de sus cualidades en las cámaras de refrigeración en las que son almacenadas y maduras.

Por ello, los cocineros hacen hincapié en que lo mejor es consumir frutas que se cultiven **cuanto más cerca, mejor**, y siempre **respetando el calendario estacional**.

Todo ello abre el camino a las frutas "de lujo", como los **plátanos y piñas** con los que ahora desembarca en España la casa **italiana Fratelli Orsero** o las **manzanas pink lady**.

La presentación de estos productos recuerda a una estampa que siempre sorprende a los occidentales que visitan Japón, en cuyos grandes almacenes cada pieza de fruta se vende primorosamente envuelta de forma individual y se cobra a precio de caviar.

"**Delicatessen de máxima calidad**", "mucho más que una manzana" o "elegante y sensual" son algunos de los reclamos publicitarios de estas nuevas firmas ya implantadas en otros países europeos como Italia, donde Orsero facturó en 2011 unas 690.000 toneladas de piña y banana destinadas al mercado gourmet.

COMENTA LA NOTICIA

[Usuarios registrados](#)

[Usuarios anónimos](#)

Correo electrónico:

Ventajas de estar registrado:

Si estás registrado, tus comentarios aparecerán en DN.es automáticamente. Además, recibirás en tu

Contraseña:

Enviar

¿Has olvidado tu contraseña? »

email diariamente los titulares de las principales noticias del día.

Regístrate en DN.es »

Rellena el siguiente formulario para comentar esta noticia.

Nombre: (*)

Correo electrónico:

Escribe tu comentario: (*)

Escribe aquí tu comentario (máx. 4.000 caracteres)

He leído y acepto la [cláusula de privacidad](#) (*)

Acepto que mis comentarios puedan ser publicados en la edición de papel

Teléfono (*)

DNI (*)

(*) Campo obligatorio

Enviar

Navarra

[Pamplona y comarcas](#)

[Tudela y Ribera](#)

[Tierra Estella y Valdizarbe](#)

[Zona Media](#)

[Zona norte oriental](#)

[Zona norte occidental](#)

[Más Navarra](#)

[Últimas noticias](#)

Deportes

[Fútbol](#)

[Fútbol sala](#)

[Balonmano](#)

[Baloncesto](#)

[Pelota](#)

[Motor](#)

[Ciclismo](#)

[Tenis](#)

[Más deporte](#)

[Osasuna](#)

[Itxako](#)

[Amaya sport](#)

+ Actualidad

[Nacional](#)

[Internacional](#)

[Economía](#)

[Cultura](#)

[Sociedad](#)

[Televisión](#)

Enlaces recomendados: [Desguace online](#) · [Baja de coche](#) · [Cartelera de cine](#) · [Ofertas y descuentos](#)

© [Diariodenavarra.es](#)

Grupo La información

logenia Digital

[DN Comunidad](#) · [DeFinde.com](#) · [Nosoloesqui.com](#) · [Tubolsillo.com](#) · [Redcomiendo.com](#) · [Funtasticclub.es](#) · [Fiestasdesanfermin.com](#) · [Osasunamanager.com](#) · [Diario Escolar](#)

[Tarifas](#) · [Publicidad Local \(Brandok\)](#) · [Publicidad Nacional \(CMVocento\)](#) · [Contacto](#) · [Aviso legal y Política de privacidad](#) · [Trabaja con nosotros](#)