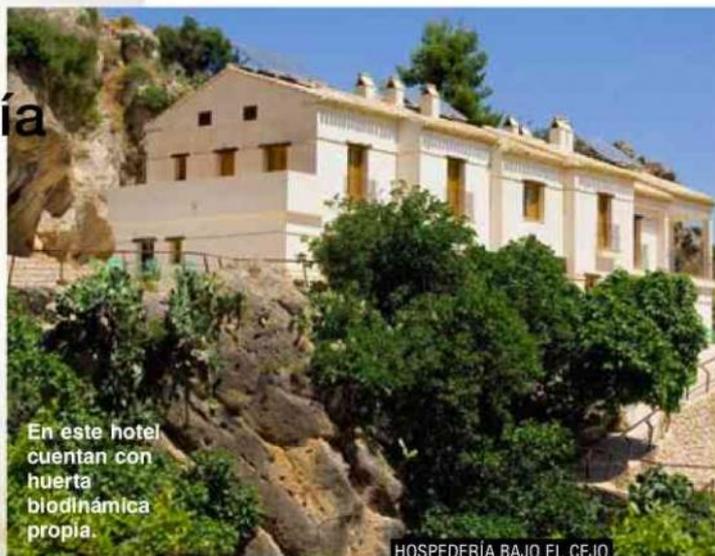


LO ÚLTIMO EN gastronomía

Escribe: A. MARCOS



En este hotel cuentan con huerta biodinámica propia.

HOSPEDERÍA BAJO EL CEJO

¡Marchando un menú biodinámico!

Pura tendencia. ¿Sus bases? Propugna un **respeto absoluto por la naturaleza** que va más allá de la ecología, con métodos tradicionales de cultivo y reproducción.

El filósofo y científico austriaco **Rudolf Steiner** (1861-1925) fue su *padre*, y su libro, *Agriculture*, la biblia para sus seguidores que, además de prohibir los compuestos químicos, herbicidas o fungicidas, consideran la tierra un ser vivo. Esta tendencia va más allá de la ecología y busca un equilibrio vital que se riga por métodos antiguos para recolectar o cultivar, además de la posición de los planetas y los ciclos de la luna. La antroposofía, disciplina que defiende la comprensión global del hombre y el mundo, es su guía. Escucha lo que dicen.

¿SON MEJORES?

Según ellos es en la tierra donde está nuestro tesoro o nuestro peor enemigo. Y, ¡muy importante!, los productos biodinámicos no tienen por qué ser más caros. Según **Jerôme Bougnaud**, enólogo de la bodega **Quinta Sardonía**, que elabora sus vinos de alta gama según la filosofía de Steiner, "incluso

hay productos más baratos". Bougnaud está desde 2000 en España y hace quince años que vive y trabaja conforme a estas creencias. Sus vinos, que llevan el mismo nombre de la bodega, han sido multi-premiados. "Cultivar de esta manera exige más esfuerzo, una sensibilidad y un sentimiento especial, pero los resultados merecen la pena".

Porque la gran pregunta es: ¿estos productos son mejores? Pues según otros expertos consultados, resulta que sí. En el tres estrellas Michelin, **Can Fabes** (Sant Joan, 6, Sant Celoni, Barcelona), su chef **Xavier Pellicer** trabaja con verduras biodinámicas, que "aguantan más en cámara y tienen más sabor. En casos como la escarola no amargan, por ejemplo". Prensado de col con anguila y trufa o Becada a la *royale* con zanahorias biodinámicas son al-

Los productos biodinámicos no tienen POR QUÉ SER MÁS CAROS y su calidad es mayor



HOSPEDERÍA BAJO EL CEJO



EL RACÓ DE CAN FABES

darios se encuentran viticultores tan importantes como **Lafon** de Borgoña, **Chapoutier** de Alsacia, **Felton Road** o **Nicolaihoff**, en Austria aunque tampoco hay que irse tan lejos para degustarlos. En el restaurante **Kabuki Wellington** de Madrid ofrecen éstos y muchos más: nada menos que cien referencias de vinos biodinámicos de los principales productores del mundo, ¡Toda una heroicidad!. Y no falta el **Clos de la Coulee de Serrant** (Loira), de Joly. Igualmente, grandes tiendas, como **Lavinia**, cuentan con una selección cada vez más grande: los vinos biodinámicos son tendencia.

¿Quieres disfrutar de una estancia muy especial? Pues nada mejor que alejarte del mundanal ruido en la **Hospedería Bajo el Cejo** (www.bajoelcejo.com), con la garantía de Ruralka. Es un molino de agua enclavado en el Parque Natural Sierra Espuña, con su propio huerto biodinámico, donde crecen verduras que luego sirven en su restaurante, como el delicioso *Soufflé* de calabacín y sorbete de higo chumbo ¡No te lo pierdas!

gunos de los platos de su prestigiosa cocina. En el restaurante **Allium** (Call, 17) también de Barcelona, **Jordi Casas** utiliza cordero biodinámico: se cría en semi-libertad con pasto también biodinámico y se respetan los ciclos reproductivos.

MI VINO BIO

Otros nombres que sueñan en el panorama vinícola internacional es el de **Nicolas Joly**, quien sostiene que el uso de productos químicos quita a los vinos la peculiaridad de su terroir y los uniformiza. Entre sus parti-