



Los hongos del ibérico que se comen

El Centro de Investigaciones Agrarias ha investigado mohos presentes en bodegas de curación de embutidos que el restaurante Don Fadrique ha adaptado a sus platos

R.D.L. | SALAMANCA

EL Centro Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (CIALE) de la Universidad de Salamanca y el restaurante Don Fadrique se han unido para desarrollar un proyecto de investigación que tiene como fin el uso en la alta cocina de varios tipos de hongos procedentes de las bodegas en las que se curan los embutidos ibéricos. Diez años de análisis que han dado como resultado una original carta de platos con los hongos como parte esencial.

El punto de partida es la tradición matancera de los hermanos Manuel y Nicolás Sánchez Monje, de dónde surge su inquietud por profundizar en la curación de los embutidos, en conocer los motivos por los que algunas bodegas curan mejor unos embutidos que otros, en definitiva, por adentrarse en la flora ibérica que habita en esas bodegas. A partir de ahí, Nicolás Sánchez se recorrió las mejores bodegas en busca de muestras que después han sido objeto de análisis en el laboratorio de José Sánchez, catedrático de Botánica e investigador del CIALE. En los últimos cuatro años, los investigadores llevaron a cabo tareas de selección e identificación de las especies de hongos presentes en las muestras después de haber llevado a cabo meticulosos análisis de ADN, sensoriales y organolépticos. El resultado es un listado de quince hongos, todos aptos para la salud, de gran interés en la alta cocina por su capacidad para potenciar los sabores, "con matices muy distintos", según palabras de Nicolás Sánchez. Cerca de seis ya forman parte de los nuevos platos del restaurante Don Fadrique, pero también tienen interés a nivel industrial para, según el restaurador, llevar a cabo una bodega a su gusto. "Aportan aromas, sabores y texturas", insistió Nicolás Sánchez y señaló que con la colaboración del equipo de José Sánchez ya están "cultivando" esos hongos.

"Saborea la bodega" es la propuesta gastronómica fruto de la colaboración de investigadores de la Universidad de Salamanca y el restaurante situado en Alba de Tormes. Ayer pudieron probar en primera mano estos platos un grupo de académicos gastronómicos con su presidente, Rafael Ansón, a la cabeza; así como representantes de la institución académica y un grupo de periodistas. "Mantequilla de hongos" es el nombre de uno de las elaboraciones estrella resultado de licuar la grasa de los jamones de bellota a baja temperatura para, después, infusionar en frío los mohos con la grasa resultante dando lugar a una suave mantequilla cargada de sabor. "Se trata de transmitir la sensación de entrar en una bodega de jamones", apuntó Nicolás Sán-



José Sánchez, Purificación Galindo, Rafael Ansón y Nicolás Sánchez, en la presentación del proyecto. | FOTOS: ALMEIDA



Manuel y Nicolás Sánchez durante la elaboración de la "Mantequilla de hongos".



Alcachofas con pil pil de jamón, pera y anguila y varios hongos.

El resultado es un listado de quince hongos, todos aptos para la salud, capaces de aportar matices muy distintos

chez sobre el plato. Sobrasada con la mezcla de los hongos del jamón y los del queso" es otra de las curiosas propuestas o alcachofas con pil pil de jamón, pera y anguila.

Un buen ejemplo de que, como señaló Ansón, la ciencia, y más en concreto la innovación, puede aportar mucho a la gastronomía.

Siguiente paso: un título de posgrado y una patente

El grupo de investigación de José Sánchez no ha publicado aún los resultados de la investigación llevada a cabo con los restauradores Manuel y Nicolás Sánchez Monje, pero ayer su director reconoció que el rector Ricardo Rivero ya les ha animado a patentar los conocimientos desarrollados a lo largo de diez años de colaboración con el restaurante Don Fadrique, aunque ha sido en los últimos cuatro años cuando se han centrado en la búsqueda de hongos que se puedan adaptar a la alta cocina.

Por otra parte, la vicerrectora de Posgrado y Planes Especiales de Ciencias de la Salud, Purificación Galindo, que presidió la rueda de prensa y posterior comida, aprovechó la ocasión para dar a conocer la apuesta del equipo rectoral por poner en marcha un título de posgrado sobre alta gastronomía, un programa formativo por el que rápidamente manifestó su interés el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, que se mostró dispuesto a colaborar personalmente en su desarrollo.