

**Gente**

Iván Alcázar



# Diario de un aventurero gastronómico

**¿A qué sabe el cocodrilo? ¿Y la hamburguesa de waygu? Nos adentramos con nuestro testimonio personal en el Festival de las Naciones para traeros una visión mucho más cercana y personal de su oferta culinaria...**

► Todos los sevillanos sentimos una conexión especial con el Festival de las Naciones y con su programación, sus puestos, la gente... pero, sobre todo, con su comida. El aspecto culinario es algo de lo que la organización puede sentirse orgullosa y los amantes del "buen yan-tar", como diría Cervantes en el Quijote, saben que durante estas semanas de celebración pueden encontrar un abanico amplísimo de sabores y olores que, sin duda, no deja indiferente a nadie. La oferta es casi ilimitada. Por ello, mi compañero Pepo Rocha y yo decidimos echarnos a la calle y conocer de primera mano los entresijos de las cocinas del Festival, contándoos nuestra experiencia al probar lo más característico de algunos de los stands y haciéndoos algunas recomendaciones más personales.

Nuestra primera visita fue al puesto de Suecia y Bélgica, representadas conjuntamente y una de las novedades de esta edición. Lo más destacado de este rincón fueron los "gofres salados" como, por ejemplo, los de hamburguesa. Aparte nos aconsejaron las "piruletas (de gofre) con chocolate" y, aunque uno de los platos estrellas era la "raclette" (con el queso suizo del mismo nombre -que se funde y se sirve con patatas y paleta ibérica-), éste no llegamos a tomarlo pese a tener una pinta increíble. Así, destacamos de aquí su parte dulce... De seguido viajamos en tan solo unos pasos a Sudáfrica, donde no pudimos dejar de fijarnos en el "montadito de cocodrilo". Aunque también cuentan con montaditos de cebra o pitón, Pepo y yo nos decantamos por el de cocodrilo, ya que era el que más llamó nuestra atención. La carne viene troceada y tiene un aspecto similar al del pollo, con un sabor más potenciado que éste y un ligero toque a pescado. Sin duda una parada obligatoria en el recorrido puesto que no todos



Samosas y kaporas son los productos más solicitados por los visitantes al stand de la India. Fotos: Pepo Rocha



Quesos y gofres son los productos destacados en Bélgica y Suiza.

**Nos encontramos ante el Festival con mayor oferta culinaria de España, estando representados los sabores más destacados de los cinco continentes**



Piruleta de gofre y chocolate.



La maestría de Thais en el wok llama la atención incluso del público asiático en el Festival de las Naciones.



los días puedes consumir este tipo de carne que viene exportada directamente (y, aunque cueste un poquito más que el resto de platos, no puedes perderte por su peculiaridad). Tailandia fue nuestra siguiente parada. El olor de su característico wok nos atrajo sin remedio y allí nos prepararon su especialidad, el "Super Wok", destacando el mimo y el cuidado que ponían en la elaboración (la cual es cien por cien casera y al momento, nada de precocinados). La calidad de los ingredientes era excelente y eso se notaba. Y algo que nos contaron fue que el picante de los woks es algo totalmente opcional, para que toda la familia -incluidos los niños-, pueda disfrutarlo. La presentación era bastante buena, en paquetes transportables y para llevar, muy cómodo para moverse por todo el recinto. Pese a ser algo con lo que estamos más familiarizados, Italia era una cita obligatoria en nuestra ruta. La pizza, el producto "estrella" de este país, es una de las mejores que he probado en mucho tiempo (y eso que he probado muchas). La dedicación y la buena materia prima son de diez, agradeciéndose que sea totalmente artesana. Por otro lado, quizás pensemos que en Reino Unido el plato más vendido sea el "fish and chips" tan tradicional entre

**PIZZA**  
**"Es una de las mejores que he probado"**



**SECRETO**  
**"Una de las claves es "españolizar" la comida"**

los ingleses, pero nos llevamos una sorpresa al saber que no era ése sino la "hamburguesa de waygu", según muchos una de las mejores carnes del mundo. Y sí, está riquísima. No nos extrañó que fuera una de las propuestas de mayor valor del festival, pero os aseguro que merece la pena. ¡Ah! Una cosa muy llamativa fue que disponían de cerveza de mantequilla, como las que aparecen en la saga Harry Potter, y, más allá, que es el único puesto del festival que ofrece mayor variedad de comida vegana y sin gluten, como bocadillos o tartas (algo que será celebrado entre quienes buscan este tipo de



Las pizzas de Hermes son alabadas por todos los visitantes.



Si le gusta la aventura, no deje de probar el montadito de cocodrilo estos días en el Prado.



David Durán muestra la hamburguesa de "waygu", uno de sus platos estrellas en el Festival.

**La calidad de los ingredientes, y la elaboración artesana, es uno de los secretos para que todas las recetas resulten exquisitas**

alimentación).

En relación con esta tendencia, en India también nos ofrecen muchas recetas que no contienen nada de carne, como sus famosas Pakoras (una especie de croquetas de harina de garbanzo, lenteja roja, cebolla y especias, que para mi gusto estaban un poco fuertes pero que, para aquellos a los que les atraigan los sabores exóticos, sin duda éste es su puesto). Lo que sí me apasionaron fueron las Samosas, similares a una empanada de pollo al curry. Según nos contaron sus responsables, la clave del éxito de esta cocina es "españolizarla", adaptándola para que al público de aquí no le choque demasiado.

Llegados a este punto, animaros a correr esta misma aventura nuestra, yendo en el Festival de las Naciones paso a paso degustando la amplia oferta culinaria más típica de cada país y dejando que vuestros paladares descubran nuevas sensaciones, uno de los objetivos de esta fusión única de culturas. Otra forma más de enriquecernos en cuerpo... y, por lo evocador de cada experiencia gustativa, alma. ■

COSAS QUE PASAN

Ricardo Castillejo



**Si no sabes que no puedes, puedes**

Necesitamos magia en nuestra vida. Algo que nos haga tener esperanza en que, una realidad tan miserable como la que nos rodea, pueda ser distinta. Lo mismo la clave está en hacer como le pasa al abejorro el cual, según la ciencia, no podría volar con unas alas tan pequeñas y un cuerpo tan grande. Pero como desconoce sus limitaciones, ahí va el tío inconsciente surcando cielos de incierto destino. Así que igual está en nosotros la solución para que las cosas sean mejores y salte la chispa de lo fabuloso cuando dejemos de ser nuestras propias fronteras y nuestros propios límites.

De hecho, el hilo argumental del nuevo espectáculo de El Mago Pop, "Nada es imposible", es la promesa que el protagonista le hizo a su madre de pequeño de que, algún día, podría alzar el vuelo. Y lo consigue. Vaya que si lo consigue... Yo he sido testigo de ello en el Teatro Rialto de Madrid. Y de muchas cosas más que pasan durante una puesta en escena en la que queda claro que Antonio Díaz, nombre del ilusionista, ha revestido a la magia en España de ese "glamour" y majestuosidad que, durante mucho tiempo, había perdido (o tal vez nunca había tenido).

Sin embargo, lo más importante de la historia es su moraleja. Ésa del abejorro con la que se inicia el montaje y que tan olvidada tenemos. Más acostumbrados a ser más borregos, nos dejamos llevar por pastores a los que no les interesa ni que pensemos, ni que soñemos. Porque soñar nos hace libres y alguien que se escapa a las normas es "peligroso". Muy triste, pero muy cierto. ■

**OUTLET SHOPPING NIGHT**

07 OCT

ABRIMOS HASTA LAS 24HRS

**SEVILLA FASHION OUTLET**  
JUNTO AL AEROPUERTO