



*yoshihiro narisawa

el reflejo puro de las estaciones

por **maría forcada**  fotos cedidas por **madridfusión**

Yoshihiro Narisawa es el chef japonés del restaurante Les Créations de Narisawa, *Las creaciones de Narisawa*, uno de los privilegiados restaurantes que se encuentran en la lista de los *mejores 50 restaurantes del mundo* y nada menos que en un espléndido puesto número 24. Su cocina, con una evolución paralela a su filosofía, tiene como objetivo fundamental preservar el medioambiente y respetar la gastronomía. **Narisawa** ha intentado no perder las raíces de su tierra natal, combinando estas con las influencias absorbidas en Italia y en Suiza pero sobre todo en Francia. El resultado es la mezcla armónica de emociones que se desprende de cada uno de sus platos.

*conociendo a yoshihiro

En 1988, con tan sólo 19 años, **Yoshihiro Narisawa** se traslada hasta el continente europeo para hacer prácticas en las principales cocinas de Francia, como la del restaurante francés La Table de Joël Robuchon, el restaurante de l'Hôtel de Ville de Suiza, del ya retirado chef Fredy Girardet, (considerado uno de los mejores chefs del siglo XX), o la del restaurante italiano Antica Osteria del Ponte cuya cocina es dirigida por Ezio Santiny. Cumplidos los 26, y tras ocho años de experiencias europeas, regresa a Japón para abrir su primer restaurante "*La Napoule*". Desde entonces, la principal característica de su cocina fue una sabia y armónica combinación entre la técnica y los productos de temporada, siempre contando con los ingredientes de máxima calidad. Las consecuencias inmediatas fueron el aplauso del público y el reconocimiento de la crítica en su país.



En 2003, traslada su restaurante al barrio *Minami Aoyama* de Tokio y cambia su nombre por el actual, **Les Créations de Narisawa**.

En Japón, **Narisawa** es famoso por su severidad a la hora de escoger los ingredientes. De hecho, él personalmente visita con regularidad a los productores que le proveen. De esta manera se garantiza lo mejor para su cocina, una cocina a la que no se podría catalogar ni de francesa ni de japonesa, simplemente es *la cocina de Narisawa*, llena de sensaciones que describen cada estación del año y que agasaja a cada uno de los ingredientes que emplea.

Yoshihiro Narisawa estuvo presente en *Tokyo Taste 2009* compartiendo escenario con Joël Robuchon, Heston Blumenthal y Ferran Adrià, entre otros, donde confesó su pasión por la cocina de vanguardia que se realiza en España. En la actualidad es uno de los chefs asiáticos más solicitados en nuestro país. Recientemente ha participado en congresos gastronómicos como *San Sebastián Gastronómika* (2009) y *madridfusión* (2010).



*SUS creaciones

Les Créations de Narisawa se encuentra situado en *Minami Aoyama*, en Tokyo, dentro de un ambiente privilegiado y de fácil acceso, algo poco habitual en esta ciudad. Su decoración es muy sencilla, predominando en ella los tonos blanco, marrón oscuro y negro, y el empleo de materiales de calidades superiores. La imagen modernista de este restaurante en su momento no tenía nada que ver con el estilo clásico de un restaurante en Japón.

Sencillamente se trataba de un estilo propio, totalmente puro, minimalista, sin elementos superfluos. Al cabo de poco tiempo, el estilo de Narisawa se convirtió en pionero de una tendencia que muchos restaurantes empezaron a imitar.

La cocina del restaurante se sostiene en el respeto de una filosofía y visión universal de la gastronomía definida en tres conceptos:

- *Todos los productos nacen con carácter natural, fieles a cada estación del año y al medio ambiente; sin una provocación por parte del ser humano.*

- *Se debe respetar la vida de la naturaleza, pero al mismo tiempo el ser humano debe ser consciente de que existe una responsabilidad de quitar parte de esa vida a la naturaleza para conservar el ciclo vital.*

- *A partir de una base de cocina francesa se evoluciona hacia una cocina personal, propia de Narisawa, en la que prima el amor a la naturaleza y a los humanos; y en la que no se olvida su origen japonés.*

Murmullo del río Waragawa, el Ayu preparado en un sarcófago de pan como si fuera hecho a la sal. Noble fluido de río. Nota de verano. Jardín de fragancias... Los nombres de sus platos rinden homenaje a la naturaleza. Y recientemente, hay un guiño a sus amigos españoles, como Viento vasco, langosta con ceniza de pimiento rojo (donde se percibe un toque Arzak). Una gelatina transparente de jamón ibérico sugiere trazos mediterráneos de Adrià o Ruscaldeda. Ecos de la ternera con sarmientos de Aduriz se reflejan en Sumi, carbonización del buey de Matsuzaka.

Agua, tierra y fuego son elementos con los que estructura el menú: Ensalada de agua de manantial gelatinizada con berros, nabo y hoja de wasabi. Sopa de estratos, con ostra en el fondo, servida en copas con tallos como árboles en un campo de legumbres. Fuego es una lubina en ceniza de cítricos y envuelta en una niebla de nitrógeno líquido.

Un tiestito de mantequilla con semilla de mostaza y aceituna negra simulando el terreno a explorar es la primera tentación para probar un pan crujiente. Los vegetales parecen germinar a la vista del comensal. Es el banquete de las estaciones.

"LA COCINA DE LAS ESTACIONES"
Rosa Rivas para *madridfusión*

En España, las ponencias de este depurado chef se han centrado en los elementos de la naturaleza, base principal de su cocina. Así lo hizo el noviembre pasado en *San Sebastián Gastronomika* y así lo ha hecho en *madridfusión*, durante una *oda culinaria en torno a la tierra, el carbón, el lujo y el bosque*.

LA TIERRA: Lleva estudiándola y tratándola para su cocina desde el año 2001. En *madridfusión* preparó un plato sofrendo con aceite de oliva las raíces de bardana, consiguiendo así extraer su sabor a tierra. Añadiendo agua consiguió transformar todo su sabor en una sopa. La dejó reposar y la batió hasta que quedó una textura esponjosa que serviría en una copa.

CARBÓN: A partir de este elemento al que relacionamos con algo desagradable en cuanto al sabor, preparó un plato utilizando *Binchotan*, un carbón de árbol especial japonés, un homenaje al paisaje de España. Primero asó un pimiento rojo hasta carbonizarlo, con limón, aceite de oliva y sal, y después lo introdujo en nitrógeno líquido, convirtiéndolo en ceniza. Así recreaba Narisawa su paisaje español.

LUJO: Nariwasa nos explicó cómo las principales firmas de diseño y belleza mundiales acuden a su restaurante para dar un toque de glamour aún más espectacular a sus presentaciones. Con *Gyvenchi*, durante su anterior colección Primavera-Verano, había reproducido un viaje a la India, Cachemira, Goa, Bombay, a través de los olores y colores que desprenden estas ciudades; *Hermés*, inspirándose en el mundo de las hadas, le encargó un cóctel lleno de fantasía; *Chopard* llevó a su restaurante las joyas que lucieron las actrices de Cannes en la última edición (según el chef nipón, con tan sólo una de esas joyas se hubiera podido pagar su restaurante), para que aportase lo único que le faltaban, el aroma.

BOSQUE: Para Narisawa es el espacio donde vivíamos y trabajábamos antes de llevarlo a la destrucción. Para mostrarnos su manera de plasmar el bosque en sus platos, nos acercó los aromas naturales de los árboles a través de su cocina. Un ejemplo es la mezcla del *dashi*, o *roble japonés*, con levadura y agua durante quince minutos para extraer su aroma. Luego, nos relató cómo en sus exposiciones ante el cliente utiliza levaduras natu-



*japón en España

España se ha rendido definitivamente a la cultura gastronómica nipona. Hace años que los primeros restaurantes japoneses empezaron a abrir sus puertas (dicen que el primero fue Fuji de Las Palmas de Gran Canaria hace más de cuarenta años), y aunque al principio fueron considerados como "un chino más del barrio", poquito a poquito, y especialmente en los últimos veinte años, han tomado identidad propia e incluso una reputación muy superior a la de otras cocinas orientales. Actualmente encontramos en nuestro país cocineros de gran prestigio que la han fusionado e incluso transformado en alta cocina; es el caso de Pedro Espina (SOY. Madrid); Ricardo Sanz (Kabuki y Kabuki Wellington. Madrid) o Hideki Matsuhisa (Koy Shunka. Barcelona).

Hirooyoshi Ishida, Yoshihiro Narisawa y Yukio Hattori son nombres para muchos desconocidos. Sin embargo, son los nombres de tres de los cocineros japoneses más reconocidos a nivel mundial. En los últimos años, las figuras se han paseado por los mejores congresos de nuestro país para trasladarnos su filosofía culinaria. Una filosofía cada vez más aceptada e imitada por su concepto de belleza visual; pureza de los alimentos y ligereza en las técnicas.

rales del bosque y las deja fermentar ante él en un cuenco a 280° C sobre un serrín de madera de castaño. A continuación añade el *dashi* anterior, preparando así una especie de pan que corona con un toque de trufa. Obviamente todas estas elaboraciones han superado previamente exhaustivos controles sanitarios.

Otra de las recetas aportadas en este simposio, y que resultó algo más familiar a los allí presentes –quizás por recordarnos un poco al proceso del jamón curado o la cecina– fue la de *Carne de cervato con cedro*. Para su elaboración, Narisawa toma un pedazo de carne, lo atraviesa con una rama de cedro y lo deja reposar en el frío invernal durante un día, para su deshidratación parcial. Posteriormente la envuelve en unas cintas de virutas de cedro empapadas en sake (parece ser que el cedro tiene propiedades desinfectantes) y unta el paquete en miso durante dos días. El resultado es el de una carne deshidratada con aromas puros de bosque.