19.03.17

UN DÍA COMO HOY:

1808. Carlos IV abdica la corona de España en favor de su hijo Fernando VII.

1863. Botadura de la fragata Tetuán, primer acorazado construido en España.

1903. Publicación del primer número del periódico 'La Verdad'.

TIEMPO DE HISTORIA

Hace 50 años

Consideran a los pájaros como una plaga de langostas

Y no los envenenaron por casualidad sino, como diría un castizo, con toda la maldad del mundo. Eso sucedió en Marruecos hace exactamente medio siglo y la noticia fue reproducida en las páginas del diario 'La Verdad', donde se justificó el exterminio de «estos perniciosos pájaros». Además, también se explicaba que, «junto a la langosta acridina (cigarrones gigantes), el gorrión es el principal enemigo de la agricultura marroquí». Y claro, entre tanto exterminio casi se extinguen.

HAN SIDO exterminados en Marruecos un millón de gorriones

RABAT. — Un millón de gorriones capturados. Tal es el balance de la «operación»

La noticia, en 'La Verdad'.

«El interés por el sushi se ha desatado en toda la Región»

Alberto Muñoz
Chef experto en sushi

A SALTO DE MATA

BOTÍAS SAUS

antonio.botias@laverdad.es
Twitter:@antoniobotias

El concepto de tienda que Alberto Muñoz defiende en su local Alberto Sushi Club es tan sencillo como efectivo y gratificante para sus clientes. Se trata, de entrada, de un comercio de cocina japonesa donde se organizan cursos, pero también prepara sushi para llevar, importa los productos de mayor calidad e incluso mantiene un correo para ponerse en contacto con él si surgen dudas a la hora de preparar la cocina 'japo' en los hogares.

–¿Por qué le atrajo el sushi?

–Mi padre siempre ha pescado, creo que me viene por ahí. O por el paladar, porque me han gustado los buenos productos con pocas cocciones, incluso crudos. Los sabores limpios.

–¿Cómo definiría su modelo de negocio? ¿Qué prima en él?

–La base es la tienda especializada en productos japoneses, sobre todo los dirigidos a cocinar sushi. No conseguía encontrar ingredientes de importación, como las huevas de pez volador o el pez mantequilla, y pensé que debía haber más gente como yo. Me dedico a asesorar y conseguir todo lo necesario para que la gente cocine 'japo' en casa. Las bandejas de sushi para llevar y los talleres son mis otros dos soportes.

–¿Qué puede uno aprender en los cursos que imparte?

–Los puntos clave para realizar un buen sushi. El arroz debe ser de una variedad específica y de una cosecha reciente, del mismo año a ser posible. Lo siguiente es el punto de cocción. Todo lo hacemos en el curso, paso a paso. Con un buen aliño (sushizu: mezcla de vinagre de arroz, azúcar y sal) y salsa de soja, alga nori y wasabi de calidad, ya tenemos el 90%. La preelaboración es fundamental, debemos congelar el pescado lo antes posible tras su captura y descongelarlo en el último momento. Practicamos cortes, hacemos rollitos y, por supuesto, comemos. La destreza se adquiere practicando. Hay que cuidar siempre el detalle, intentar hacerlo cada vez un poco mejor.

–De todos los productos de nuestra tierra, ¿cuáles son más idóneos para la cocina que realiza?

–¡Es que lo tenemos todo! Quizá los de nuestra huerta no son los que más se suelen utilizar. No tenemos los mejores aguacates o mangos, pero sabemos mucho de fruta y de verdura. El pepino o el espárrago debe ser tan fresco como el pescado y de eso, de pescado o de marisco, poco hay que explicar a un murciano.

–¿Que exige su profesión?

–Es muy exigente. Aunque no dedico mi vida por completo a la cocina: intento aportar en otros ámbitos. Por ejemplo, ahora mi esfuerzo, junto al de mis amigos del Movimiento de Ciudadanos hacia la República Constitucional (MCRC), está puesto en hacer que la conferencia de Antonio García-Trevijano sea un éxito. Será el 6 de abril en el Paraninfo de la Merced. Y volviendo al tema, cocineros hay muchos y muy buenos, entregados por completo a su profesión. La cocina está asegurada con ellos.

–¿Qué intenta aportar al sushi?

–Nunca inventaré una nueva técnica. Ser un buen artesano, un profesional me basta. En el sushi no hay trampa: la calidad y frescura del producto es lo primero que se nota. Es una cocina laboriosa, en la que el detalle lo es todo, de ahí que su precio sea más elevado que el de otras. Aun así, por diez euros ofrezco en mi local una bandeja de buen sushi.

–¿Ha crecido el interés de los murcianos por el sushi?

–Sí, de repente se ha desatado en toda la Región. Algo parecido tuvo que pasar con las pizzerías. Han abierto locales, puede encontrarlo en los supermercados, en las bodas, en las comuniones, hasta en los restaurantes especializados en carne a la brasa... ¡Está por todos lados! Cada vez se suma más gente pues está más a mano. Todas las semanas hablo con varias personas que lo prueban por primera vez.

–¿Dónde pueden informarse los interesados?

–En la web www.albertosushiclub.com, incluso realizar pedidos. También en Facebook. Necesito que me encarguen el sushi con medio día de antelación ya que me gusta descongelar justo lo que voy a gastar y no lo refrigero una vez hecho. La previsión es fundamental para poder atender a todos sin perder calidad.

Alberto Muñoz.

:: EDU BOTELLA / AGM