

# «Nuestra sidra es la más barata del mundo y no debería serlo»

José Andrés Cocinero

:: P. A. MARÍN ESTRADA

**AVILÉS.** José Andrés (Mieres, 1969) nunca reniega de su tierra, aunque Estados Unidos sea su hogar, a pesar de Trump. Estos días recorre Asturias con el cocinero Anthony Bourdain, mostrándole las excelencias gastronómicas de la región.

-Es usted el responsable de que Anthony Bourdain haya venido a conocer los sabores de Asturias.

-Tony es un buen amigo y llevamos años hablando de Asturias. Él había hecho espacios sobre Cataluña o el País Vasco, pero no había tenido ocasión de venir aquí. Ahora ha sido posible, aunque para mí no fuese un momento bueno. Vengo cansado de todo el trabajo que hemos hecho en Puerto Rico y estoy aún recuperándome. Estoy seguro de que se va a llevar un buen sabor de Asturias.

-Es una buena ocasión para difundir nuestra gastronomía...

-Claro, es bueno para España y para Asturias. Estas cosas no hay dinero que las pague. Vendrá más gente gracias a ellos, algo muy positivo en una región como esta cuyo futuro está en la diversificación de la eco-



José Andrés, en Casa Lin, durante el rodaje. :: MARIETA

nomía y en la que el turismo y la gastronomía son áreas importantes para aprovechar. En el País Vasco y Cataluña no se empezó ayer, llevan años, pero aquí hay grandes cocineros: Campoviejo, de El Corral del Indianu; Pedro y Marcos Morán, de Casa Gerardo, José Manuel Viejo, de La Huertona, y otros más.

-¿Qué suele usted recomendar de nuestra mesa?

-Hombre... la fabada, el pote o combinaciones como les fabes con almejes, son platos increíbles. O el arroz con leche, que aunque no sea solo de aquí, es uno de los grandes platos de arroz del mundo: un buen arroz con leche no tiene nada que envidiar a una buena paella, solo que uno es dulce y el otro salado. Y la materia prima, los pescados y mariscos, una suerte inmensa que

tenemos con nuestra pequeña flota pesquera y las lonjas donde se suabastan, algo que no hay en todo el mundo.

-Y la sidra o el vino de Cangas para acompañarlos ¿no?

-Nuestra sidra es la más barata del mundo y no debería ser así. El trabajo de los escanciadores, la precisión con la que echan cada medida es algo que debería pagarse. Del vino de Cangas he leído cosas interesantes y espero tener la ocasión de que me ofrezcan una cata para profundizar más.

-Acaba de llegar de Puerto Rico donde ha realizado una gran tarea humanitaria...

-Hasta la fecha llevamos dadas 3,5 millones de comidas. Empezamos siendo 20 personas y acabamos siendo veinte mil voluntarios. En septiembre saldrá un libro en el que cuento esta experiencia, de cómo unos cocineros nos encontramos de pronto en Puerto Rico ante una situación que nos acabó desbordando y acabamos siendo un símbolo de esperanza. En ocasiones lo que haces tiene notoriedad y es posible utilizarla para convencer a la gente de sumarse a esfuerzos que valen la pena.

-¿Cómo van las cosas con Trump?

-No era nada personal, sino negocios, y para eso están los tribunales. Al final nos dimos la mano: él pudo abrir su hotel y yo quedé libre para dedicarme a mis cosas. Personalmente puede haber cosas de él que no me gusten, pero no solo de él. Creo en la diversidad de opiniones y en el pragmatismo.

## Craviotto, chef en Alimentaria

El piragüista olímpico afincado en Gijón Saül Craviotto se volvió a vestir de chef ayer en Barcelona en el marco de la FERIA Alimentaria. Preparó tres recetas saludables con productos Danone. El ganador de 'Master Chef' hizo las delicias del público y compartió en las redes sociales su experiencia ante los fogones.



## Conchita Wurst tiene VIH

«Hoy es el día en que me libero de la espada de Damocles para el resto de mi vida: tengo VIH desde hace muchos años. Es irrelevante para el público, pero un exnovio me amenazaba con hacer pública esta información y no le daré a nadie el derecho de asustarme e influir en mi vida», hizo público la eurovisiva cantante Conchita Wurst.



**Nuevas incorporaciones a Centro Médico**

Lolita Flores y Elena Furiase se incorporan a la serie Centro Médico, en la que la salud, el amor y las emociones son también protagonistas, mostrando el día a día de un hospital.

No te pierdas **Centro Médico de lunes a viernes a las 18.15 en La 1 de RTVE.**

rtve.es/television/centro-medico/

**1** rtve