



COMER

SALUDABLE FIEBRE BIO

DELICATESSEN ORGÁNICAS
PARA NIÑOS, BARES DE
VINOS EN EL SPA, HOTELES
CON CERTIFICADO BIO...
LA ECOGASTRONOMÍA
SE AFIANZA EN ESPAÑA

La obsesión por los productos orgánicos es uno de los síntomas más evidentes, a la par que saludables, de cuantos pueden apreciarse en el panorama alimentario nacional. La fiebre bio española –hay que decirlo– aún no puede compararse con la locura que se ha desatado en ciudades como Nueva York, Estocolmo o Copenhague, donde el más modesto supermercado de barrio luce con orgullo su escaparate de productos biológicos y biodinámicos. Pero todo llegará. De momento, lo que resulta evidente es el radical cambio de ubicación que experimentan los alimentos de producción ecológica en ciudades como Madrid o Barcelona. Porque hoy, la oferta orgánica no sólo tiene lugar en locales de inspiración naturalista y ambiente hippie, de aquellos que despiertan suspicacia entre los exigentes gourmets.

MULTIESPACIOS ORGÁNICOS. Prueba de ello es que en los últimos meses han abierto en Madrid dos locales que se encuentran en las antípodas del tenderete progre de antaño. Uno de ellos es *Baby Deli* (Lagasca, 54. ☎ 91 576 38 10), un increíble espacio dedicado a los niños, que incluye un escaparate con amplia gama de productos bio: leche, cereales, gominolas, pastas, arroces, jabones, detergentes; además de un café, una sala destinada a talleres didácticos y

hasta una deliciosa terraza. Para los padres, hay de todo, incluso champagne y cervezas orgánicas de gran calidad. El local tiene una ubicación privilegiada –en pleno barrio de Salamanca– y está dirigido por un equipo de mujeres emprendedoras, entre las que se cuenta a Carolina Herrera (hija). La otra novedad madrileña en este sentido es *Eco Bar & Spa* (Pintor Rosales, 76. ☎ 91 544 17 16), que también ha sido engendrado con una voluntad multidisciplinar: bar, restaurante, spa y tienda con productos de alimentación (aguas minerales, jamones, vinos, galletas, etc.).

LA RED ECOLÓGICA. Afortunadamente, en España la pasión por la ecogastronomía no se acaba en estas tiendas de nuevo cuño. La tendencia también se hace evidente en restaurantes como *Casa José* (Carretera de Andalucía, 17-32, Aranjuez, Madrid. ☎ 91 891 14 88), *Els Casals* (Sagàs, Berguedà, Barcelona. ☎ 93 825 1200) –donde trabajan hortalizas, frutas, aves de corral, ganado vacuno y porcino de producción propia– y *Melba* (Sant Miquel dels Sants, 1. Vic, Barcelona. ☎ 93 886 40 33), que combinan la exigencia gastronómica con productos procedentes de agricultura ecológica.

Otra iniciativa interesante es la del hotel *Venus Albir* (Plaza Venus, 7, Albir, Alfaz del Pi, Alicante. ☎ 966 86 48 20), el primer establecimiento de esta categoría que cuenta con certificado bio (y que incluye un restaurante, cómo no). O la de la pizzería *La Cúpula* (Goya, 25, Las Matas, Madrid. ☎ 91 630 91 47), donde únicamente se utilizan materias primas biodinámicas. Claro que ninguna de estas aventuras ecogastronómicas serían posibles sin el respaldo de productores comprometidos con la ecología, que poco a poco comienzan a extender sus redes produciendo legumbres, flores, carnes, aceites y hasta embutidos que no comprometen los criterios de sostenibilidad. Uno de los pioneros en estas lides es el navarro José Uranga, toda una referencia para la horticultura ecológica en el norte de la península, capaz de ofrecer un catálogo con más de 18 variedades de tomates. Otra es la empresa *Flores & Sabores*, afincada en Málaga, que se dedica al cultivo ecológico de flores comestibles, hierbas silvestres y aromáticas. Sin olvidar a viticultores como Ricardo Pérez (descendientes de J. Palacios, en El Bierzo), enólogos como Bertrand Sourdras (Dominio de Atauta, Ribera del Duero) e incluso al fiscal Emilio Valerio (que elabora vinos biodinámicos en Navarra), que se han apuntado a la filosofía promovida por el francés Nicolas Joly para ofrecer en sus vinos la expresión más auténtica y sabrosa de su respectivos terruños. Desde luego, una copa de cualquiera de estos vinos alcanza para convencer a los más escépticos de las bondades del beber (y comer) con conciencia ecológica.

FEDERICO OLDENBURG

ILUSTRACIÓN: AUGUSTO COSTHANZO

