

Servilleta prendida

Pulpo y camelias

Por Isabela Muñoz Ozores

Esto se complica: ¿sabes qué es **la espirulina**, **el abalón**, **el horno Pachamama**, **la sonocromática** o **los camarones de colores**? Pues algunos de los términos culinarios, sí, culinarios, que surgieron -con espectáculo propio- en la última edición de **Madrid Fusión**. Lo más grande es que, entre tanto lenguaje esotérico, una de las conclusiones más sonadas ha sido que ahora estamos en **la cocina de la postvanguardia**, lo que viene a significar que, después de tantas filigranas tecnológicas, tenemos que volver al sabor sin alharacas. Tomaaaa. Pues que se lo digan al pulpo. No hay carta en ningún restaurante de moda que le dé de lado. A la brasa, en tamaño bebé (alias *pulpito*), en *carpaccio*... Así que yo me apunto a este *postureo* gastronómico y te propongo un **menú: pulpo y camelias**.

No es que esta flor se cocine, sino que ahora es el mejor momento para ver cómo tiñe las Rías Bajas con su infinita gama de colores y tapiza jardines que te acercarán al cielo: el de los pazos de Oca, Rubianes, Santa Cruz de Ribadulla, La Saleta, Lourizán... Después, baja al mar y tómate un pulpo con cachelos o guisado, en auténtica versión postvanguardista. ¿El sitio perfecto? La isla de Arosa, en el restaurante **Punta Cabalo** (Tel.: 661 12 29 87. Abre de marzo a diciembre), acompañado de un Albariño bien frío... Para qué te voy a contar. Claro que hay otros sitios menos salvajes y más a mano pero somos modernos, ¿o no?