

7€



COCINA FUTURO





Arclinea, nuevo espacio de cocina en vivo

Texto: Alex Sunye

14

El pasado mes de junio se inauguró en Barcelona el primer showroom en España de la firma italiana de cocinas Arclinea. Este espacio, creado por el interiorista Sergi Quílez, tendrá una doble función ya que, además de mostrar al público las últimas innovaciones en muebles de cocina, ofrecerá un calendario de demostraciones de cocina en vivo impartidas por un grupo de cocineros entre los que se encuentran Iker Erauzkin y Carlota Claver.

Iker Erauzkin es un joven cocinero vasco afincado en Catalunya, asesor gastronómico, estilista y colaborador habitual en diversas publicaciones culinarias. Autor de los libros 'El sabor de las flores' y 'Sabores de ayer, cocina

de hoy' (Océano/Ámbar), este cocinero de formación autodidacta y apasionado por la cocina, ha recibido varios premios y reconocimientos por su labor en la cocina más vanguardista de nuestro país. Iker trabaja actualmente en una colección de libros de cocina adaptados a todos los públicos, imparte cursos de cocina en el aula del Mercado de La Boquería en Barcelona, y cocina en eventos o en domicilios privados. En Arclinea ofrecerá eventos culinarios personalizados para cada ocasión.

En el proyecto, participan como partners las firmas norteamericanas, Wolf y Sub-Zero, que expondrán en este espacio su última línea de alta tecnología aplicada a electrodomésticos.

El día de la inauguración de este espacio culinario, Iker preparó un menú degustación Fingerfood. El menú constaba de 8 platos del mundo salado y 5 platos del mundo dulce, entre los que destacaron un magnífico consomé y aire de boletus; un cremoso arroz de azafrán; gambas crujientes al curry, comino y eneldo; sopa de rosas, frutos rojos y pétalos; un Gin-tonic suspendido de manzana verde y menta, por cierto, ¡que gran bebida! y unas divertidísimas pipetas de frutas y flores: piña/azahar, melón/jazmín y fresas/rosas.

Todos y cada uno de los platos fueron terminados y emplataados por grupos de dos voluntarios que, supervisados por Iker, consiguieron que la degustación se desarrollara entre risas, complicidades y buen humor. Un espacio a tener en cuenta.



www.arclineaabcn.es