

GUIA DEL OCIO

18-24 de febrero de 2005



guía del
ocio



Restaurantes

• Luis Cepeda

Estímulos escandinavos



Olsen

Dirección: Prado, 15 (Sevilla). Tel. 91 429 36 59.

Tipo de cocina: Nórdica.

Especialidad: Ahumados con vodka.

Cierra: Lunes.

Parking: Pl. Santa Ana.

Precio medio aprox.: 40 euros.

> El cosmopolita chef Germán Martitegui.

Nuevo encuentro con la cocina nórdica en un local que combina gustos hogareños bonaerenses, con la inspiración estética del Norte de Europa

El reciente certamen culinario Bocuse d'Or, considerado como el oficioso concurso mundial de la cocina, ha proclamado ganador a un francés e inmediatamente detrás a los representantes de Noruega, Dinamarca, Suecia e Islandia, que suelen ser sus patrocinadores oficiales. Algunos periódicos franceses han colegido que la pugna en la cumbre de la gastronomía mundial sólo concita a Francia y a los países nórdicos, cuya victoria alternan desde hace doce años en el concurso. Una perplejidad notable que desestima a Italia, cuya relevancia universal es palmaria, a China o Japón, que están en el mundo más que nunca, y, sobre todo, orilla descaradamente a España, cuyo auge culinario estorba ahora a la cohorte de ancianos ilustres que desde hace veinte años decide el Bocuse, un premio que se ha convertido en el concurso Eurovisión de los cocineros, pasteleo interregional incluido.

Ha coincidido el asunto con la apertura en Madrid del Olsen, un espacio de diseño límpido y algo Ikea, bien situado en los alledaños jivales de la Plaza de Santa Ana,

que nos trae a la mesa la cocina nórdica característica de los bufets que ya tuvimos hace 30 años en el Hotel Suecia, con sus inclementes smörgåsbord de múltiples ocurrencias, casi siempre napadas con salsas lechosas con pepino, remolacha morada y mucho eneldo. La originalidad consiste ahora en que este restaurante nos llega de Argentina y combina la inspiración estética nórdica con algunas elaboraciones hogareñas bonaerenses, como los inspirados ravioli o la sabrosa bondiola, un ahumado del pescuezo del cerdo, con cerveza y frutos rojos, que no está nada mal.

La oferta de Olsen ha sido concebida por un chef cosmopolita, el argentino Germán Martitegui, quien conjuga producto y diseño, artesanía e innovación, en su versión de sushi nórdico, donde sobresale la calidad del arenque; en el original salmón ahumado al té; en las tablas de sandwiches abiertos, bastante sugestivos, y en las tapas nórdicas frías y calientes, entre las que convendría matizar el rebozado, poco sutil, de unas ostras fritas. Son gratas las elaboraciones del salmón

gravlax (combinación de ahumado y marinado) y de la carne de ciervo con frambuesas y almendras, pero el copioso y poco afinado guiso de atún mengua el buen tono general de la oferta. Pintorescas las modalidades de pan de rosca, presentadas en panera de diseño, y singulares algunos postres como el soufflé de mandarina o el capuchino de chocolate con pistachos. Reducida, aunque certera, es la lista de vinos, y el servicio femenino es muy atento y eficaz. ●

Maridaje de Vodka

El vodka helado se acomoda muy bien a la cocina nórdica y Olsen cuenta con 80 referencias distintas del néctar de la patata, mantenidos a temperatura óptima de consumo (-18°) al cuidado del barman, Hernán Vázquez, quien sugiere la marca más adecuada ante cada plato. Las cervezas y las aguas escandinavas son igualmente propicias para saborear esta singular oferta de atmósfera glacial y tono amable.