**Celebrando el Algarve: tributo culinario en Vila Joya**

Por **Xavier Agulló**

Fluye el tiempo aquí, en Vila Joya (Algarve, Portugal), de champagne y temblorosas velas y sensuales brisas atlánticas… Y, en la cocina, rampante también de burbujas “rosé”, el chef Dieter Koschina y sus compinches de todo el mundo generando una orgía gastronómica de cuatro días “non stop”… Cenas y cenas. Celebramos a Claudia, fundadora del hotel Vila Joya y ya desaparecida, con su hija Joy Jung y con una descarga culinaria inaudita. Esta es la certificación escrita de un delirio hedonista en la cima del lujo.

Es la voz del compañero David Fernández-Prada en el auricular. “¿Te apuntas al congreso gastronómico de Vila Joya, en el Algarve portugués?” ¡Y sí! El año pasado ya estuve ahí y no me voy a perder la versión más “premium” y sicalíptica (en sentido figurado) de este hotelito-restaurante que, sin duda, debe estar entre lo mejor del planeta.

Es largo el camino desde Lisboa a Albufeira, la pija localización de Vila Joya; pero la conversación con Fernando y María José, del restaurante gallego As Garzas (invitados por Vila Joya al festival) transforma la “van“ en risas y complicidades. Llegamos a Vila Joya y el tiempo parece detenerse… Los pinos delatando el mar entre antorchas paganas, esa extraña tranquilidad antes del gran banquete que se avecina… Se me antoja que esta terraza onírica podría muy bien ser una visión creíble del jardín del Edén. Pero estamos celebrando a Claudia, la ya fallecida fundadora del hotel y madre de Joy, la actual propietaria. ¿Cómo? Con una bacanal gastronómica ofrecida por el chef, Dieter Koschina, rodeado de cocineros amigos y algunos de sus alumnos más aventajados. Un programa loco, créeme…

**La cena de Alfred Prasad**

Hago tiempo en el bar del hotel Vila Galé, donde nos alojamos, frente a Vila Joya (éste sólo tiene 22 habitaciones y está a saco), comiendo castañas mientras llega David… Y nos movemos hacia el cóctel, ceremonia diaria previa a la gran cena también diaria. Por si había dudas de las intenciones exquisitamente salvajes de Dieter. Titilan las velas en el estático jardín dirigiendo nuestros pasos hacia la terraza de los sueños, donde todo está preparado. Puedes suponer el nivel… Hoy, además, festejaremos el Diwali y embriagaremos de Billecart-Salmon sin piedad a Vishnu y Lakshmi con una cena singular a cargo de Alfred Prasad, el chef indio que le dio una Michelin al Tamarind de Londres y, desde hace unos meses, buscando restaurante propio en la capital británica. Siguiendo los preceptos hindús del Dawali, sólo luz natural en los comedores y salones… Velas y más velas. Gran mesa brillando de llamas, candelabros… Brutal. Pero todavía estamos en “cocktail time”. Jamón ibérico español al corte. ¡Olé! Penumbras, trío de jazz en vivo… Cono crujiente de tartare con kimchi. Rábano con mantequilla. Yo que sé… En cada mesa –somos casi 100 comensales-, un Ipad conectado en directo con las cámaras de la cocina. Todo en vivo. ¿Sabes? Durante estas jornadas iremos a una velocidad de 300 botellas de champagne por día, gran parte de ellas alegrando la propia barra del pase. ¡Coño! Nos toca la mesa de la cocina. El servicio, del mismo hotel y de las escuelas de cocina cercanas, es toda una lección de sensibilidad y efectividad Sin fallos. Precisa rapidez. Elegancia natural. Los platos se sirven todos a la vez en cada mesa, y te juro que es flipante viendo el nivel de champagne general y los abarrotados comedores. Detalles ínfimos. Miro y miro con incredulidad… No hay nervios, hay pasión en el personal de sala a pesar de su juventud. Delicioso… Y, al misterio de las velas (incluso los baños están iluminados así hoy), la cocina india de Prasad empieza a desfilar con ecos de sitares, tambouras y tablas… Joao Dias, mítico maître de Vila Joya ya retirado, oficia hoy desde su traje de gala y sus maneras ceremoniosas. Estamos mesmerizados… Textura de berenjena. Homenaje a la “street food” india. Ensalada de garbanzos con crujientes de trigo, yoghourt y granada; remolacha, menta y chutney de tamarindo, toque picante de curry. Todos los sabores, todas las texturas. Extrema sutileza en las manitas de cordero con médula a la cebada perlada con especias “chettinad”, de suave picosidad. Turbot crujientemente glaseado de mostaza y hierbas con caldo indo-portugués de jengibre, cúrcuma y leche de coco. Locura de piel…Cigalas y gambas –de cocciones exactas- al grill con salsa de gambas y curry y “idiyappam” (harina de arroz prensada, cortada en forma de “noodles” y hecha al vapor). Medallones de cerdo crujiente y especiado con salsa de Vinha d’Alhos, vegetales al comino y arroz pilaf al azafrán. Pastel de arroz especiado con canela y bayas deshidratadas. La noche se hace hoy eterna luchando por la luz en Vila Joya…

**Un voltio por el Algarve**

El desayuno en la terraza de Vila Joya es otra vuelta de tuerca en la búsqueda perdida del nirvana. Frutas de todos los continentes y colores, embutidos “classé”, tabla de quesos, zumos naturales… Y ese servicio impecable frente al Atlántico. Hemos quedado con Nuno Diego y Bianca Salden –fueron compañeros ayer en la mesa de la cocina- para ver sus restaurantes. El Bon Bon, en el que oficia Rui Silvestre, Mejor Chef del Algarve 2015. Y pasamos por Carvoeira, por la espectacular playa Marinha…

**Cenando con Dieter y sus alumnos**

Una verdadera cena-espectáculo. ¿Cómo es gestionar a 20 chefs en esa cocina? ¿Y servirlo a 100 pax? ¿Y que no haya ningún descalabro? El champagne como lubricante, sí, debe ser… Porque no te creas que la cosa germánica de la propiedad del hotel y del chef Koschina es la respuesta. No, no… A pesar de los orígenes alemanes y austríacos, aquí se vive en latino con todo lo que ello comporta… Las cosas se van haciendo y la pasión las conjuga siempre a tiempo, armónicamente. Mira a la risueña Marita, la representante de la propiedad, esa dulce improvisación que, te digo, aquí no importa porque se traduce en exquisitez, en “nonchalance”, en glamour a la Wilde. Y todo va…

Es la noche del tributo a Koschina. 20 de sus alumnos, cocinando a la vez… Un menú, ejem, largo y estrecho… Estaremos comiendo cuatro horas y media, hermanos. En una cena de esta tipología uno se encuentra de todo en lo culinario, claro. Pero el show es inapelable. Helado de “palinka” (brandy de los Cárpatos) e hígado de oca crujiente (referido a una palomita encima). Klaus Deutschmann (Terazza, Sumeg, Hungría). Um… Anguila ahumada, hígado de oca, remolacha y bayas. Peter Hagen (Ammolite, Rust, Alemania). Ensalada de cangrejo real, aguacate, verbena, caramelo de pimienta rosa, sorbete de bergamota y caviar. Fatídico caramelo… Alexander Kooman (The Kluizenaer, AJ Goes, Holanda). Trucha alpina y canónigos, comino y nata. Gunther Doberl (Schlosshernstube, Ischgl, Austria). Rábano, trufa negra, aguacate. Fresco y divertido. Michael Wolf (Atelier Wolf, Amsterdam, Holanda). Rape marinado en vino tinto con risotto de trufa. Siggi Tschurtschenthaler (Adler, Flasch, Suiza). Erizo, carabinero y pasto de trigo. Créeme… Richard Nussel (Westfalische Stuben Parkhotel Surenburg, Horstel, Alemania). Ravioli de celerí con caviar imperial. Cremoso, confortable. Rudi Tomsej. Vieira, chorizo y reducción de tinta. Lucy Lourenço (Harvey Nichols, Gran Bretaña). Bacalao y salsa de caldeirada. Joao Tavares (Vila Joya, Albufeira, Portugal). Sopa de parmesano, tomate-chile y rúcola. Julian Karr (Karr Koch Kunst, Langenargen, Alemania). Ravioli de gamba en mantequilla de curry. Gerhard Brugger. Patata, emulsión de yema de huevo ahumada, aceite de perejil y mantequilla blanca de celeri fermentado. Matthias Bernwieser. Espalda de cordero, pimiento rojo y couscous. Christian Spitzer. Corzo, judías, heno, bayas marinas y morcilla. Peter Kroiss (At Eight, Viena, Austria). Carrilleras de cerdo en aceite de oliva con romero y limón y lentejas de beluga con mermelada de pimienta. Excelente plato. Christian Golles (Seefischer, Dobriach, Austria). Pudding de carrillera de cerdo. Clemens Nachbaur (Romantikhotel Das Shiff, Hittisau/Bregenzerwald, Austria). Sopa de bayas con pimienta y sorbete de yoghourt a la albahaca. Interesante. Thomas Klug. Bayas salvajes, alcachofas de Jerusalén. Jens Rittmeyer (KA/3, Sylt, Alemania). ¡Uf! Nota: nunca me podrás agradecer el esfuerzo de transcribir todos esos nombres teutones, amigo.

Ya no sé qué hora es, pero sale Dieter al riff atronador de AC/DC (su banda favorita), y todo el personal se lanza a la terraza y al champagne…

**Sagres y un pescadito en el puerto**

Sagres es la punta más occidental de Europa. Ya sabes, la “nariz” de Portugal. Y allá que nos vamos con Pedro Bastos, de Nutrifresco, la empresa de distribución pescadera de alto nivel de referencia en el Algarve. Antes de visitar la lonja de pescados, sin embargo, recalamos en A tasca de Sagres, restaurante ubicado encima del puerto, frente al mar. Aquí, los pescados se escogen personalmente… Seleccionamos una dorada y una lubina, frescas, hermosas. Y las compartimos alegremente con una suculenta “feijoada” de choco con butifarra y un pulpo con batata (armónicos dulces y salados).

Después, tras recorrer la lonja, desafiamos al viento en los vertiginosos acantilados junto al faro y, dormitando en la camioneta, llegamos de nuevo a Vila Joya.

**La cena “Koschina & Friends”**

Y buenos amigos… Otra vez nos toca la mesa de la cocina, la más “cool” del evento, por supuesto. Va a ser una noche donde lo neoclásico guiñará lo vanguardista y donde lo lujoso se entrelazará con lo minimalista. Todo, exaltando el producto supremo. Recordemos que, en cuanto a los cocineros colegas de Dieter, estamos fundamentalmente en territorio centroeuropeo. ¡Qué cachondas esas ostias con caviar que me dan el cóctel! En Vila Joya, ya lo habrás adivinado, no hay mucho miramiento con el caviar… Ni con nada.

Comenzamos. Martin Klein (Ikarus, Salzburg, Austria): hígado de ganso (montaña de virutas aéreas) con ciruela y macadamia. Luxe fino. Fernando Agrasar, el nuestro, (As Garzas, Coruña): ceviche de hamachi. Jorg Worther (Zell am See, Austria): róbalo con alcachofas y polenta y… tartufo hasta decir basta, y entonces aparece Dieter con la mandolina y arroja una galerna de la trufa blanca sobre la anterior. ¡Que no falte de nada! Hans Neuner (Ocean, Porches, Portugal): uno de los tops portugueses, junto al propio Koschina. Vieiras, colifor y caviar Imperial. La opulencia minimalista que te decía más arriba. Un plato “la hostia”. Ya el año pasado –explicado aquí mismo- hablaba de Hans con mucho respeto. Gebhard Schachermayer: bogavante y su bisque, empanadilla de queso. Matthias Seidel: raya con mantequilla de limón y alcaparras. Jorg Worther de nuevo: epifanía cerda junto con Gebhard Schachermayer y Mario Lohninger. Espalda de cerdo con repollo y bacon-mostaza al horno. Sencillito y ligero… Suerte del helado de gin (Hans Reisetbauer, Kirchberg-Thening, Austria) y del yoghourt, las frambuesas y los lichis de Dieter…

Fin. Debí adivinar que, regresando a España al día siguiente, caería en la más melancólica “saudade”…