

VIERNES: CAJA DE PANDORA

20 DE ENERO DEL 2012

RESTAURANTE-BAR D.O.

Tiene ya 8 años en la ciudad de México.

El nombre proviene de las siglas españolas D.O., utilizadas para autenticar los alimentos

Su especialidad es la gastronomía española, con el toque del chef Pablo San Román, quien llegó a nuestro país poco hace más de 13 años.

D. O. No optó por ser un bar de tapas, su carta las incluye junto a un menú con otros platillos antológicos de España

Y otros más modernos, como rabo de toro estofado, salmón en salsa de mango y alcaparras

Además cuenta con una carta de vinos con alrededor de 125 etiquetas organizadas por denominación de origen y países.

Como dato histórico la palabra *tapear* deriva de la costumbre ibérica, y en algunos casos proviene de regulación real del siglo XV, cuando se exigía que la venta de bebidas alcohólicas se llevara a cabo sólo con alimentos.



Para cumplir la ley, se ponía sobre el bocajarro conteniendo vino o cerveza, una tapa de un pan con algún acompañamiento. Se cubría el tazón y de ahí la palabra tapa.

D. O. Tiene comedores divididos, hay lugares íntimos y espacios más grandes.

El **chef Pablo San Roman** es originario de San Sebastián, España.

El gusto por la cocina la descubrió por su padre, quien preocupado por su rebeldía lo incito a formar parte de una sociedad gastronómica.

Cuando empezaba asistir a esta sociedad, él practicaba boxeo, pero poco a poco empezó a dejar el deporte para inscribirse en el Instituto Vasco de las Profesiones, donde estudió gastronomía.

Estudió en España y se ha ido nutriendo de los diferentes lugares que ha visitado, incluido México.

En la primera visita a México no se quedo, esa fue hace como 18 años, llegó a Tijuana, con proyectos que no se concretaron, por lo que decidió regresar a España.

Después, decidió regresar, pero llegar al Distrito Federal, y no se ha vuelto a ir.

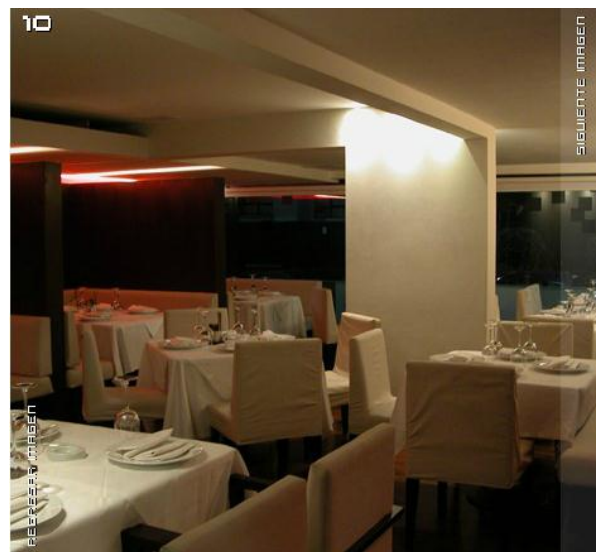
Él cuando llegó a México y vio como servían insectos, como chapulines, escamoles, gusanos de maguey, se quedo impactado, porque en su país natal, a los insectos los consideraban más una plaga que alimento.

Pero cuando probó estos insectos, se quedo con buena impresión, e incluso su sabor los comparo con algunos de España.

Él ha trabajado en varios hoteles de renombre en San Sebastián, Palma de Mallorca y diferentes puntos de España, donde estableció su primer restaurante.

Pero decide viajar a México, y aquí empieza asesorando a varios restaurantes de cocina española.

Además, participa en varias jornadas gastronómicas en nuestro país y en Estados Unidos.



También empezó a dar clases en escuelas gastronómicas.

Funda la Sociedad de Cocineros Vascos en México.

ARROCES

En España hacer un buen arroz se eleva a categoría de arte, ya que el buen arroz depende de muchos factores

Como los tiempos, los ingredientes, el fuego, que son objetos de pequeños ajustes y equilibrios

El arroz del **delta del Ebro** supone casi el 75% del total de la producción del arroz redondo uno de los más consumidos en España

Y una de las fuentes de desarrollo económico más importantes del delta del Ebro.

Constituye uno de los aprovechamientos principales de los terrenos húmedos, próximos a las orillas del río.

La óptima maduración que logra el arroz en el delta del Ebro le otorga una calidad excelente

Factor que es aprovechado en la cocina española que emplea infinitas maneras de preparación

Sobre la marcha un buen cocinero sabe hacer y conseguir el "punto exacto" del arroz

El levante español sigue siendo el reino de los arroces. Aunque algunos restaurantes de Madrid ya consiguen magníficos arroces

Pero es en tierras mediterráneas donde el arroz adquiere una mayor popularidad, variedad de platos y excelencia

Valencia se lleva la fama con su internacionalmente popular "paella" y quizás el más popular sea el "arroz al horno"

Cuentan que hace muchos años los alicantinos iban a la albufera de valencia a recolectar el arroz.



Como pago recibían saco y medio de arroz. Al llegar a sus tierras lo mezclaban con los productos típicos de sus comarcas

Esta leyenda quizás explique la enorme variedad y calidad de los arroces alicantinos.

Tanto en el interior como en la costa hay cientos de arroces, realmente exquisitos con ingredientes muy diversos

INVITADO

- **PABLO SAN ROMAN**, SOCIO Y CHEF EJECUTIVO DEL RESTAURANTE “D.O”. FUE CHEF EJECUTIVO DEL HOTEL NH “CRISTAL”, DE LOS RESATAURANTES “ICI” Y “LOYOLA” ENTRE OTROS.

HA PARTICIPADO EN JORNADAS GASTRONÓMICAS EN MÉXICO, ESTADOS UNIDOS Y VENEZUELA.