

En el Congreso "Identità Milano 2015", al entonces semidesconocido (en Italia) Sergio Bastard, le hubiera encantado contar desde el escenario como seis o siete platos: es su bulímica personalidad, las ganas de enseñar, la pasión irrefrenable por la narrativa. Sin embargo, como cualquier contador de historias que se precie, el emergente chef español tiene su parte reflexiva, podría decirse que lacónica: esa que encuentra paseando por la playa, o estando a solas en el huerto. Esos son, para él, momentos de reflexión interior de las cuales emergen las mejores intuiciones que se convierten en recetas, centradas en la naturaleza y la naturalidad: vegetales, algas, hierbas, pasan por su diestra mano para llegar a ser óptimas sugerencias comestibles.

La Casona del Judío es Bistró de autor en la planta alta, mientras ha aumentado a tres las mesas del gastronómico en la bodega, donde los comensales son atendidos directamente por el propio chef. Les va contando la historia de cada plato. Como la del Cerdo con jugo de regaliz negro y ulva intestinalis: *"Salgo por el monte a las seis de la mañana a buscar setas. Aún está oscuro, de ahí el glaseado ligero del cerdo, para representar la oscuridad de la noche. Hace frío al pasear por el bosque antes del amanecer, por lo que agrego al plato el jugo de regaliz, que se otorga notas frescas"*.

*"Mientras vuelvo a bajar hacia Santander, veo el mar desde lo alto, razón por la cual acabo añadiendo el alga, salada y crujiente, para que pueda tener la misma textura de las hojas del bosque"*. Fascinante.