

# «Lo importante es tener la mente limpia, abierta y sin contaminación»

**Adrián Costa** Jefe de creatividad del restaurante Cabaña Buenavista

El encuentro nacional de diseño BENAD reúne hoy a especialistas en I+D de seis restaurantes con estrellas Michelin para debatir sobre innovación

**SERGIO GALLEGO**

MURCIA. El encuentro nacional de diseño BENAD, que tiene lugar hoy y mañana en el Pabellón 2 del Cuartel de Artillería de Murcia y se podrá ver 'online' a través de la web ([designread.es/BENAD](http://designread.es/BENAD)), da su pistoletazo de salida con una mesa redonda dedicada a la creatividad en la alta cocina. Los jefes de I+D de los restaurantes Cabaña Buenavista, El Celler de Can Roca, Aponiente, Quique Dacosta, Mugaritz y Disfrutar compartirán escenario para tratar, como nunca antes se ha hecho, procesos creativos, metodologías y modelos de negocio basados en la creatividad y la innovación constantes.

En representación del restaurante murciano con dos estrellas Michelin estará el cartagenero Adrián Costa, quien trabaja en el I+D junto a Pablo González y a Carlos Albaladejo. «Lo importante es tener la mente limpia, abierta y sin contaminación. Una línea muy importante es la de elaborar nuevos platos, nuevas experiencias, teniendo en cuenta el espacio que tenemos para desarrollarlas y otra diferente es la investigación de nuevas técnicas, como estamos haciendo en estos momentos con el Imida», apunta.

Costa lleva una larga trayectoria como cocinero en varios restaurantes de alta cocina como Quique Dacosta y Miramar, desde donde recalcó hace un mes y medio en el restaurante de El Palmar y donde ha desarrollado junto a González y Albaladejo el electrolizado y la conversión de seda líquida en tejidos, presentados en diferentes congresos nacionales. «Estos meses de confinamiento nos han dado para cambiar toda la carta del restaurante y cuando volvamos a abrir habrá novedades en un plato protesta por el tratamiento al Mar Menor y un huerto real que formará parte de la experiencia del comensal», afirma el cocinero.



Adrián Costa, ayer, en Cabaña Buenavista. MARTINEZ BUENO

La mesa redonda englobada en el encuentro BENAD es un proyecto dirigido por el publicista murciano Jorge Martínez, quien

miento nos han dado para cambiar toda la carta del restaurante y cuando volvamos a abrir habrá novedades en un plato protesta por el tratamiento al Mar Menor y un huerto real que formará parte de la experiencia del comensal», afirma el cocinero.

## ASÍ LO VE INVESTIGACIÓN

«Estos meses de confinamiento nos han dado para cambiar toda la carta del restaurante»

## NOVEDADES

«Cuando volvamos a abrir habrá un plato protesta por el tratamiento al Mar Menor»

se encuentra inmerso en el montaje y grabación de un documental donde recogerá el día a día de los jefes de creatividad e I+D de estos restaurantes y que llevará por nombre 'Detrás. Lo que no vemos de lo que vemos'. «El proceso de documentación ha sido tan enriquecedor y tan importante en cuanto a material increíble que lo que iba a ser un documental corto será una película de hora y media», asegura el creativo.

Antes de que comience la mesa redonda de los seis creativos se reproducirá un breve resumen de dicho documental a modo de «aperitivo» de no más de veinte minutos de duración, para dar pie a los cocineros a exponer abiertamente los procesos, sistemas y metodologías que aplican a la creatividad en sus trabajos. Lo que se verá es una serie de retratos de los chefs y sus jefes de creatividad, «ya que hemos puesto el foco en los creativos».

El resto de la mañana de este encuentro nacional se enriquecerá con una docena de testimonios de empresarios y técnicos involucrados en procesos de apoyo a la innovación, «a los que les trasladaremos las preguntas y aportaciones del público, en un intento de conservar el espíritu colaborativo y coral de los anteriores encuentros nacionales de diseño», cuentan las organizadoras, READ (Red Española de Asociaciones de Diseño) y DIP (Asociación de Profesionales del Diseño y la Comunicación Publicitaria de la Región de Murcia).

Mañana están programadas 'Perspektiv. Taller de políticas públicas' y 'Measuring European Design', actividades por invitación, de las que se compartirán a posteriori sus documentos conclusivos. Y, por la tarde, la organización invita de nuevo en abierto a la retransmisión de 'Cocinar Juntos', «una manera de aprender sobre asociacionismo y trabajo creativo»; a 'Foodie Women', un homenaje a las mujeres relacionadas con el diseño y la cocina; y 'Mar Menor Sustainable', una llamada de atención al mundo sobre la importancia de regenerar nuestra laguna salada, seña de identidad de la Región de Murcia. Este foro cuenta con apoyo del Ministerio de Cultura y Deporte, el INFO y el Ayuntamiento de Murcia, entre otros.

## Odiseo organiza el próximo lunes su primer gran evento culinario con conocidos chefs

**LV**

MURCIA. El primer gran evento culinario que tiene lugar en Odiseo está previsto para el próximo lunes. Organizado por Grupo Orenes, estará protagonizado por nueve de los mejores cocineros del país. Un menú a 18 manos que tiene como objetivo reivin-

dicar la idiosincrasia y la riqueza de la gastronomía murciana y contribuir a reactivar la hostelería en Murcia, Capital Española de la Gastronomía en 2020/2021.

Adelante, responsable del que fuera el primer estrella Michelin de Murcia, el mítico Rincón de Pepe, ha elaborado tres 'snakes': María José San Román de Monas-

trell, situado en Alicante y galardonado con una estrella Michelin; Miguel Barrera de Cal Paradis (Vall d'Alba, Castellón, una estrella Michelin); Tomás Ercija, responsable de El Albero y La Maita, situados en las localidades murcianas de Ceutí y Molina de Segura, respectivamente; José Carlos Fuentes, chef del Club

Allard; David López, de Local de Ensayo, en Puente Tocinos; Miguel Ruiz, al frente de El Baret de Miquel en Denia (Alicante); y Ricardo Sotres de El Retiro, restaurante de una estrella Michelin ubicado en Asturias, son los participantes que acompañarán a Nazario Cano, chef de Odiseo. Todos ellos están ligados de diferentes maneras a la Región de Murcia y a la trayectoria vital y profesional del anfitrión, y trabajarán juntos en un almuerzo que incluye 12 pa-

ses y postre, según informó ayer el Grupo Orenes.

En Odiseo, Nazario dirige diferentes espacios gastronómicos: un restaurante gastronómico, donde tendrá lugar la experiencia a 18 manos, otro más informal con barra, un comedor de cocina nikkei y el teatro, donde los fines de semana se celebran cenas con espectáculo. En su anterior etapa en El Rodat (Jávea), Nazario Cano logró una estrella Michelin, según informa la organización.



Nazario Cano