

PROPUESTA

PEDRO G. MOCHOLI



# Joselito -Lab: un binomio en busca de la calidad

Adriá creó un aceite de jamón ibérico con tocino de jamón Joselito

**VALENCIA.** Desde hace años, la relación entre Ferrán Adriá y José Gómez (Joselito) ha sido notable. Una relación que con el tiempo desembocó en una sólida amistad, pues ambos, en sus distintas actividades buscaban ante todo la excelencia; el primero en la cocina, el segundo en el producto que elaboraba.

La presencia de los distintos productos de Joselito, han estado presentes (sobre todo en la primera época) en las elaboraciones de El Bulli. Recuerdo como el propio Ferrán durante su ponencia en una edición de Madrid-Fusión creó un aceite de jamón ibérico, partiendo del tocino de un jamón Joselito.

Y hay que reconocer que la técnica que empleó no puede ser más simple. Cortó un trozo de ese tocino introduciéndolo en un recipiente. A continuación lo introdujo en un microondas. Lo temporizó durante dos minutos, y pasado ese tiempo, el tocino se había convertido en un soberbio aceite de ibérico, listo y preparado para un sinfín de elaboraciones o platos.

La creación de este aceite fue una primera prueba que con el paso del tiempo ha desencadenado en la aparición de la web [www.joselito-lab.com](http://www.joselito-lab.com) con una aplicación que posiciona e integra al jamón ibérico de Joselito en una dimensión gastronómica desconocida.

La presentación de esta novedosa aplicación se celebró en Alhora (Jorge Juan, 33. Madrid), y allí el propio Ferrán, acompañado de José Gómez nos habló de las posibilidades que nos puede ofrecer un Joselito, y que limitarlo solamente al corte, es reducir su potencialidad gustativa y aromática. Y para que todo ello pueda tener una buena base,



José Gómez y Ferrán Adriá. :: LP

Ferrán y buena parte de su equipo de El Bulli se han dedicado a buscar y a desarrollar una serie de recetas donde el jamón de Joselito adquiere una nueva dimensión, convirtiéndose en un nuevo aliado en la cocina, partiendo de técnicas y elaboraciones sencillas y simples. Esta nueva visión que, como no, ha venido de la genialidad de Ferrán, nos demostrará de las posibilidades y del inmenso

mundo que se nos abre a partir de esta nueva herramienta digital que es Joselito-Lab, y en el que intervienen parte del jamón que hasta la fecha han sido poco utilizadas como pueden ser la grasa y sus huesos.

Esta nueva herramienta que es Joselito-Lab, es una primera piedra de toque y que no hace sino iniciar un nuevo periodo de colaboración, que por supuesto, no tiene li-



mites. Un laboratorio abierto a la creatividad y a la actualización, desde el que se quiere explorar y descubrir las posibilidades que nos ofrece, el

inmenso universo Joselito. Para el aficionado, para el profesional de la restauración, de la alta gastronomía, sus posibilidades y su utilización, poseen un horizonte increíble.

### El recetario

El equipo de El Bulli y el propio Ferrán al frente, han creado un primer recetario, repleto de sugerentes y apetecibles elaboraciones, y que tienen como principales ingredien-

tes: al jamón Joselito, a la grasa, al consomé y al aceite.

El usuario de esta web, tiene a su alcance, la ficha técnica de la receta, y toda la información necesaria para la elaboración de la misma. También existen, video-recetas, donde se elabora el plato, paso a paso. También existe un apartado para profesionales, donde se revelan todas la cuestiones o dudas que se puedan generar.

**Tasca Borrull**  
Dirección: Calle Borrull, 14, Valencia  
Teléfono: 963 92 34 40  
Síguenos en facebook

Lo mejor para disfrutar de unas estupendas cañas y tapas conocer a Tasca Borrull, tiene de especialidades: croquetas variadas, pollo a la piña, queso frito, ajo arriero, sobrasada a la miel, etc. Precios espectaculares. PRUEBALO NO TE ARREPENTIRÁS.

**Bar Cafetería Entretiempos**  
Dirección: Ángel Guimerá, 47-Valencia-  
Teléfono: 963 84 31 15  
Facebook: /entretiempos.barcafeteria

A pesar de estar en crisis es difícil renunciar a algo tan español como el de tapas y por ello te hemos seleccionado las mejores tapas al gusto de Valencia, también disponemos de un especial guiso de rabo de toro así como de deliciosas quesadillas. VISITADNOS Y LO COMPROBARÉIS.

**Restaurante Guadix 23**  
Dirección: Plaza de Zumalacarrgui, nº 5-Valencia-  
Teléfono: 96350 26 44  
E-mail: [guadix23@hotmail.es](mailto:guadix23@hotmail.es)

Todo tipo de sabores en tapas y aperitivos, especialidad en todo tipo de arroces, excelentes quesadillas, cocina de mercado y sabrosos postres caseros.