

# OPINIÓN

**TRIBUNA | SOCIEDAD** El autor ensalza el buen hacer del cocinero soriano Óscar García, de quien dice que «ha hecho cocina al alimentar» y al que estima que llega tarde el reconocimiento en los fogones con una estrella Michelin.

## Un Oscar para Óscar

JUAN MANUEL RUIZ LISO

A finales del siglo pasado, en el seco otoño en que podíamos atravesar el pantano de la Cuerda del Pozo, caminando, el hoy Presidente de la Xunta de Galicia, D. Alberto Núñez Feijóo, entonces Presidente ejecutivo del extinto INSALUD, degustaba en Vinuesa un menú micológico que nunca olvidó y siempre me recuerda. El Restaurante -Alvar González- con su responsable de cocina al frente -Oscar García- nos había hecho sentir una serie variada de sensaciones gustativas con los frutos de la tierra del monte soriano.

Han pasado casi 20 años, y en Baluarte, Oscar ha estigmatizado de magia de sabores sus platos en sus diferentes jornadas. Su reconocimiento, levemente tardío, era de Justicia y así me lo expresó en Barcelona en la Conferencia Internacional de la Dieta Mediterránea, Joan Roca.

También, en estos últimos ocho años, he llevado a su establecimiento con ocasión de Soria Saludable y de los Premios Nacionales de Investigación de nuestra FCCR a numerosas personalidades del mundo científico que -consideraron un regalo, un premio adicional- degustar la traslación de su trabajo investigador -en los fogones de su cocina- a los platos que uno a uno enriquecían el paladar de nuestros invitados.

Cuando trasladé, el miércoles por la noche, la noticia a muchos de ellos a través de WhatsApp(s), todos manifestaron unánimemente su satisfacción con tres palabras: «Se lo merecía». «Me alegro de esa estrella Michelin del Baluarte. Se lo merece. Doy fe. / Me alegro muchísimo; felicidades para él y para Soria. / Felicítale de mi parte. La cena que degustamos, la verdad es que estuvo muy bien. / Me alegro. Se la merecía/ No me extraña!!!» y así han sido los mensajes de los profesores Estruch, San Miguel, Honorato, Izpisúa, Matesanz, Gargantilla ... por citar algunos de ellos y el más reciente del profesor López Nicolás : «Lo he leído en la web y le he dado la enhorabuena por Twitter poniendo nuestra foto. Enorme Restaurante»

La Comisión Nacional del Gobierno del Japón para la Dieta Washoku, que nos visitó en enero de 2015, no dejó de fotografiar uno a uno todos sus platos. Estuvieron todos extasiados. Los responsables del Centro Internacional para la Formación Universitaria en Alta Cocina «Le Cordon Bleu», fueron otro ejemplo de reconocimiento a su labor. Soles, Congresos, Docencia... Todo lo ha hecho bien. Se lo ha trabajado. Muchas noches no ha dormido. Como Machado... «Ha hecho cocina al alimentar».



La calidad de sus productos y su especial elaboración, con mezclas de sabores inimaginables, permiten al comensal, terminar de degustar sus viandas sin sentirse pesados, agradablemente ligeros a pesar de haber consumido más de 10 platos en la mayoría de las ocasiones y en todas sus especiales y diferentes jornadas que atraen a su Baluarte, cual si fuera arte románico, a gentes de toda España que vienen a «que les de de comer Oscar García» y de paso conocer Soria.

Su reconocimiento es una estrella para él, por su-

puesto, pero especialmente para Soria que además de nuestro arte histórico y medio-ambiental, dispone a partir de ahora de un programa gastronómico como visita obligada

Su equipo de cocina y comedor, multicultural y multirracial es otro valor añadido a la degustación oscarizada. ¡Enhorabuena Óscar, por tu Oscar de Gastronomía!

JUAN MANUEL RUIZ LISO es Director FCCR