

Всероссийская олимпиада школьников по испанскому языку  
2020–2021 уч. г.  
Школьный этап. 9–11 классы  
Вариант № 1

**Текст для аудирования**

La prestigiosa revista británica “Restaurant” ha vuelto a estar del lado de los nuestros en su lista anual, donde recoge los mejores restaurantes del mundo. De los diez primeros nominados, cuatro han sido españoles: El Bulli de Ferran Adriá, consiguiendo por quinta vez el primer puesto. Estos premios reconocen toda una labor dentro de la gastronomía española y hacen que la restauración coja aún más fuerza en nuestra cultura.

En la medicina, la electrónica o la informática constantemente se inventa algo nuevo. Ferran Adriá intenta conseguir lo mismo pero a través de la cocina. Cada año nos sorprende con platos verdaderamente futuristas.

Ferran Adriá ha sido elegido 5 veces el mejor cocinero del mundo. En el 2002 consiguió su primera nominación y desde el año 2006 hasta la fecha de hoy es considerado el número uno de la alta cocina internacional. Abanderado de este arte y considerado el Dalí de la cocina española, ha introducido nuevas técnicas como la deconstrucción, donde se aíslan los ingredientes de un plato típico como la tortilla de patata, reconstruyéndola posteriormente de manera inusual. También utiliza la llamada cocina molecular, interesándose así por la física y la química de los alimentos. Todo ello presentado con una vajilla y menaje altamente innovador.

Para él, la gastronomía implica que el comensal emplee todos los sentidos. Es evidente la utilización de la vista, el olfato y el gusto pero Ferran hace hincapié en que además se utilice el tacto, esencial en las texturas e incluso el oído, escuchando el sugerente crujido de algunas de sus recetas.

¿Quién iba a decir que un restaurante en una pequeña cala de la Costa Brava llegaría a ser el mejor del mundo? Abre solo 6 meses al año, ofrece por unos 300 euros lo último de la cocina moderna y para reservar hay que hacerlo con un mínimo de un año de antelación.

El Bullí, situado al norte de España, más precisamente en Roses, un pequeño pueblo costero de Gerona (Cataluña), es donde Adriá tiene su laboratorio (como él suele llamar a su cocina). Hoy en día son miles las personas de todas las partes del mundo que intentan reservar un sitio para probar alguno de los menús degustación de este maestro. Hay una multitud de platos nuevos cada año y entre otros encontramos: olivas esféricas, gazpacho de bogavante, parrillada de verduras, lazos de zanahoria con sorbete concentrado de mandarina y almendra, sesos de cordero con erizo y algas, caviar de melón...



No podemos olvidarnos de nombrar a Juli Soler, el socio y amigo de Ferran Adrià, con él dirige el mencionado restaurante desde el año 1990.

¿Por qué acudir a un restaurante así?

Esta pregunta se la harán muchos de nuestros lectores. ¿Verdaderamente merece la pena esperar todo un año para acudir a un restaurante donde no sabemos lo que vamos a comer y el precio por persona es tan elevado? Creo que la cocina es arte y como tal pueden aparecer nuevas tendencias que hagan ver la comida desde un ángulo hasta hace poco impensable, aunque está claro que es imposible olvidarse de la forma clásica. Un buen cordero asado al horno o una buena fabada asturiana tienen tanto prestigio como lo que se ofrece en estos restaurantes de actualidad. Es ésta la grandeza de nuestra gastronomía, una de las partes más importantes de la cultura española.

Los premios entregados desde el año 2001 por la revista británica Restaurant (llamados Premios S. Pellegrino) a los 50 mejores restaurantes del mundo junto con las estrellas que concede la Guía Michelin, son una referencia indiscutible de las tendencias culinarias contemporáneas y funcionan como un indicador del prestigio de los restaurantes de todo el mundo.

Para estar entre los galardonados por la revista, no hace falta ser un restaurante "multiestrellado" ya que, como se ha demostrado en algunos casos, un modesto asador de pueblo o un mesón local puede llegar a obtener este premio. Lo que se mide es la calidad y la capacidad de sorprender los paladares de los clientes. Un claro ejemplo es el restaurante Etxeberri (2008).



olympmo.ru



@olymp\_mo



/olympmo



/olympmo



@olympmo