

miércoles 17 de abril de 2013

El Chef y gastrónomo australiano Frank Camorra, descubre los encantos de la cocina de Huelva



Patronato y Diputación le muestran lo más destacado del paisaje gastronómico onubense con el espíritu de la campaña 'Que sea de Huelva'

El chef español afincado en Australia, Frank Camorra, busca estos días en nuestra provincia la inspiración para su próximo libro sobre viajes y gastronomía. Empresario y escritor gastronómico, además de cocinero, es el responsable del nuevo y creciente interés por la gastronomía y la cultura española en Australia.

El Patronato de Turismo ha preparado un completo programa de visitas para que, en los tres días en los que va a permanecer en la provincia el famoso chef, se lleve una grata experiencia de su paso por tierras onubenses y una muestra de la esencia de Huelva en sus apuntes de viaje.

La visita a la provincia de Huelva comenzó ayer con una primera parada en Comarca del Condado, por los caminos de la Ruta del Vino, para conocer el famoso y galardonado vino de naranja de las Bodegas Sauci.

Hoy la jornada ha comenzado con un desayuno típico en el Mercado del Carmen y Plaza de Abastos de Huelva, y una visita por sus puestos de la mano del chef onubense Xanty Elías, del Restaurante Acanthum. Camorra ha experimentado olores, sabores y texturas diferentes y, sin dejar de tomar apuntes, ha probado desde gambas crudas "incredibles" a gurumelos frescos, aceitunas e incluso 'chicharrones', por los que especialmente ha preguntado y que han hecho las delicias del afamado chef.

Posteriormente el Chef australiano ha tenido la oportunidad de conocer diversos restaurantes de la capital como el Ciquitrake, El Portichuelo, La Mirta y Acanthum.

Por la tarde visitará la Lonja de Isla Cristina, para conocer de cerca la Huelva más marinera, y la industria salazonera, con la estampa típica de la llegada de los barcos al puerto y la descarga del pescado en el muelle de la lonja isleña. El Jueves concluirá la visita con un recorrido por la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, y los lugares más destacados de la Ruta del Jabugo.

Acompañan al cocinero, Frank Camorra sus colaboradores, el escritor y gastrónomo, Richard Cornish y el fotógrafo especializado Alan Benson. Junto a ellos trabaja en el que será su cuarto libro de gastronomía y viajes. En esta ocasión estará dedicado a Andalucía, incorporando las peculiaridades de la cocina y los productos autóctonos de cada provincia. “Saldrá el próximo año y esperamos volcar en él toda la esencia de la cocina y los productos de Huelva, que son únicos en el mundo”.

Nacido en España, Frank Camorra llegó a Australia con su familia a los cinco años de edad. Abrió su primer restaurante en Melbourne con el nombre de MoVida, encarnando el espíritu y la esencia de lo español, convirtiéndose pronto en uno de los lugares más visitados del centro de Melbourne. Ha recibido multitud de premios y además es coautor de tres libros de cocina española: ‘MoVida’, ‘MoVida Rustica’ y ‘MoVida Barcelona’, que se unirán a ‘MoVida Solera’, volumen en el que actualmente está trabajando para mostrar Andalucía en Australia.

Sus restaurantes ‘MoVida’, célebres por sus tapas y una cocina que fusiona platos de la gastronomía española tradicional con un toque personal y vanguardista, han conquistado el corazón de las capitales de Melbourne y Sydney con una carta basada en excelentes materias primas y un ambiente divertido y relajado que le ha hecho famoso, algunos con lista de espera de hasta 6 meses. Además, Frank Camorra posee una panadería y una empresa de importación de alimentos y vinos españoles, todo un empresario de éxito.

Con sus restaurantes ha cosechado diversos premios, entre ellos el de Mejor Restaurante de Cocina Especializada en los años 2004 y 2006, otorgado por la prestigiosa Victorian Restaurant & Catering Association. Su cocina fue premiada como mejor plato del año 2007 por la guía The Age Good Food Guide, y la famosa publicación Australian Gourmet Traveller ha calificado a ‘MoVida’ como el mejor restaurante español de Australia.

Camorra ha sido reconocido también con la Cruz de Oficial de la Orden del Merito Civil por el Consulado General de España en Sydney por su trabajo y contribución a la difusión de la gastronomía y cultura española.

En 2007 se publicó el primer libro de Frank Camorra, “MoVida” (Edit. Murdoch Books), con casi 30.000 ejemplares vendidos en Australia y Nueva Zelanda, 2.500 en Reino Unido, 15.000 en Francia (Edit. Marabout) y 4.000 en Holanda (Edit. Fontain). En 2009 publicó “MoVida Rustica” (Edit. Murdoch Books), con casi 20.000 ejemplares vendidos en Australia y Nueva Zelanda, 3.200 en Reino Unido, 7.000 en Alemania (Edit. Christian Verlag) y 7.500 en EE.UU. (Edit. Chronicle Books). En 2011 publicó “MoVida Cocina” (Edit. Murdoch Books) con un éxito similar, además de otro dedicado a Barcelona.