



sergio AZAGRA
C O Z I N E R O

Dossier Prensa

Sergio Azagra Cruces nace en Huesca en 1975.

Innovador, inquieto y creativo, con sólo 15 años Sergio Azagra tiene clara su vocación con su primer delantal puesto empieza a sentir el calor de los fogones del **restaurante Bigarren**, junto a su tío Segundo Navas. Tan sólo 9 años después, gracias a un incansable tesón y una intensa trayectoria, volvería para convertirse en jefe de cocina de este mismo restaurante, con capacidad para más de 400 plazas.

Sus primeros pasos como cocinero se sitúan su ciudad natal, donde, en el restaurante **La Albahaca**, conoce al que considera su maestro, **José Antonio Escartín**. Este trampolín le permite llegar a ser discípulo de **Juan Mari Arzak**, uno de los genios de la cocina española.

Junto al chef donostiarra, Sergio Azagra vive los años más instructivos de su carrera, que le servirán para aprender los secretos de la alta cocina. Con sólo 22 años este cocinero aragonés, con una experiencia inusitada para su edad, regresa a su tierra para trabajar en **El Cachirulo** de Zaragoza, dirigiendo poco después, y durante casi siete años, algunas de las cocinas más prestigiosas de restaurantes y bodegas del Somontano.

Cocinero con gran visión de empresario, decide iniciar una trayectoria en solitario con constantes e innovadores proyectos, desarrollando siempre una cocina muy creativa.

Entre estos proyectos, destaca la reciente apertura de su **studio-cozina COCCINEA**, un espacio creativo concebido para la investigación y degustación gastronómica, ubicado en la localidad aragonesa de Barbastro.



COCINA



Sergio Azagra, en su cocina, defiende una filosofía propia donde “*el cariño, la buena compañía y el hambre son los principales ingredientes de su recetario*”.

- **Su misión:** conseguir el máximo placer y felicidad del comensal a través del descubrimiento de nuevas sensaciones.

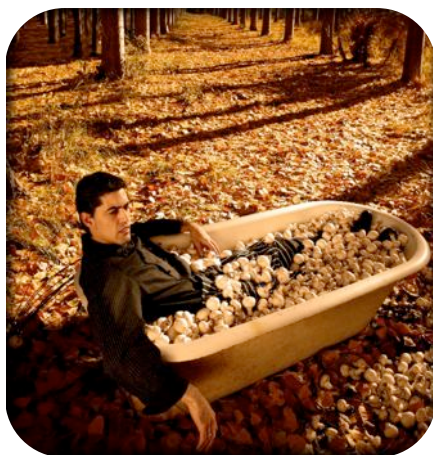
Aprender disfrutando y disfrutar aprendiendo.

- **Su creencia:** un empeño incansable por cuidar al máximo cada detalle, la necesidad de investigación y el aprendizaje continuos. Desde la humildad, con la única pretensión de difusión todos estos conocimientos adquiridos para beneficio de todos.

*Cada persona, cada rincón, cada sensación...
fuente de aprendizaje.*

- **Su método:** el uso de productos autóctonos y alcanzables para todos los públicos, combinados con otros más singulares como las setas, para elaborar recetas a través de la aplicación de técnicas actuales siempre a favor de una "cocina saludable", premisa inamovible.

Quien no sabe de dónde viene... no sabe dónde va..



Trufa de patata en infusión de queso ronchón

Ingredientes para 4 personas

- Para la trufa de patata:

5 patatas monalisa (400 gr.)

Sal

Pimienta negra

Nuez moscada

2 g de pasta tartufada

Aceite de oliva virgen

Extracto de trufa

40 laminas Trufa negra

(*T. melanosporum*)

- Para la infusión de tronchón:

200 g de queso Tronchón

300 cl de nata líquida

100 cl de leche entera

Sal

Pimienta blanca

Roux blanco

- Para la presentación:

10 hojas de apio tiernas

3 habas de cacao

Aceite de trufa negra

- Para la trufa de patata:

Cocinar las patatas al microondas 5 min envueltas en papel film. Pelar y trabajar con un tenedor en un bol con el resto de ingredientes. La masa estará "a punto" cuando se separe de los lados homogéamente y sin dificultad.

Hacer bolas de 30 g y envolver con las láminas de trufa negra, dándole brillo con aceite de oliva. Es necesaria una trufa grande para envolver con facilidad y sin fisuras.

- Para la infusión de tronchón:

Disponer en un cazo el queso troceado (limpio de corteza), la nata y la leche; salpimentar y dejar cocer a fuego lento durante 15 min (sin dejar de remover). Rectificar de sal y pasar a máxima potencia 2 min por la thermomix. Colar y reducir a fuego medio, agregar el roux blanco hasta conseguir una textura firme y consistente.

- Final y presentación:

En cada semiesfera del modelo "EBEC" (colección LIPLAX) colocar en el interior de la trufa de patata caliente a 68° una cucharada de infusión de tronchón, previamente daremos brillo con unas gotas de aceite, encima una hoja de apio (agua + hielo previamente) y espolvorear con unas habas de cacao previamente puestas en una sartén en fuego seco y tapadas (10-15 hasta oír que crujan).

Nota: Se potencia el sabor y aroma de la trufa negra utilizando la patata asada como textura y trabajando a temperatura 68°. El apio da el toque refrescante y el queso la nota grasa, terminando con el aromático del cacao por su paralelismo con el de la trufa.



COLABORACIONES



Sensibilizado con la educación gastronómica infantil, ha creado junto a su hermano José Luis el programa "**Oído cocina**", una demostración gastronómica dirigida a los más pequeños que pretende incidir en la importancia de comer sano y hacer deporte. Para cerrar, Sergio Azagra ayudado por los escolares, elabora su famosa receta "*Kinder de patata*", un puré de patata relleno de salchicha y rebozados con doritos.

Este joven cocinero es cofundador de la **Asociación de Jóvenes Cocineros de Aragón** e integrante del conocido "**Grupo de Avignon**", formado por catorce restauradores aragoneses. En 2006 asumió la dirección de **Tour&Gourmet**, enmarcado dentro del certamen FERMA (Barbastro), y en 2007 la de **MÚ**, la Feria de la Ternera de Binéfar, además de otros encuentros internacionales.

COLABORACIONES

Además, colabora activamente con las siguientes organizaciones benéficas:



- IDEFICS: estudio epidemiológico multicentro, subvencionado por la Comisión Europea y centrado en niños de 2 - 10 años, sus ambiciosos objetivos son comprender el origen multifactorial del sobrepeso y la obesidad infantiles y prevenir este problema, así como otros trastornos relacionados con el mismo.

www.ideficsstudy.eu



- ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA

www.celiacosaragon.org

<http://celiacosaragon.org/drupal4/drupal4/?q=node/161>

- ALIMENTOS PARA LA FIBROMIALGIA: conferencias en jornadas específicas.



- ASOCIACIÓN BENÉFICA JANGELA: recaudación de donativos para un total de 1500 niños en Etiopía (última aportación: más de 200.000 €).

www.jangelasolidaria.com

INTERVENCIONES

Constantemente inspirado y con ansias de llegar cada vez más lejos, Sergio Azagra no ha parado ni un momento en el último año, llevando sus conocimientos a los más prestigiosos congresos y cumbres internacionales de cocina, entre los que destacan:



- **I Congreso Internacional de Micología:** noviembre, Soria. Interviene activamente en esta cumbre internacional, donde ofrece la ponencia “*Micogastronomía: un mundo de sabores, texturas y aromas*”.
- **Fungi World 2007:** diciembre 2007, Córdoba. Único cocinero invitado para impartir unas jornadas divulgativas frente a 550 micólogos.
- **I Feria & Congreso Mundial de la Cocina en Miniatura. D’Pintxos 07:** diciembre (San Sebastián). Coordinador de office y escenarios de demostraciones, además de ponente en un sesión magistral.
- **Madrid Fusión 2008:** enero 2008, Madrid. Bajo el título “*La despensa de la tierra: Reología de los hongos, nueva doctrina de las trufas negras*”, desarrolló una ponencia que desvelaba la morfología de la trufa negra ante aficionados y profesionales, tras la cual recibió grandes elogios por su trabajo.

EXPERIENCIA EN EL EXÓTICO LEJANO ORIENTE La experiencia culinaria de Sergio Azagra se extiende incluso hasta el Lejano Oriente. Azagra fue el encargado de organizar un exclusivo menú degustación en la boda de un reconocido periodista en Shangai. Una espléndida combinación oriental-occidental de brochetas ácidas, anchoas del Cantábrico en salazones, sushi de salmón y setas autóctonas chinas...

PREMIOS

Pese a su juventud, Sergio Azagra ya cuenta con un significativo número de premios que destacan su buen hacer.

Con su primer libro **“Setas. Guía y recetas”** consiguió el **Premio Gourmand Internacional de Libros de Cocina al volumen más innovador**, un galardón que se unió a una mención especial en la categoría de Mejor Fotografía en este mismo certamen. Considerados por los expertos como los Óscar de los libros gastronómicos, los *Gourmand World Cookbook Awards* se entregaron en una gala celebrada en el restaurante Dragon Spring de Pekín.

Este año, Sergio Azagra ha sido elegido **Mejor Joven Cocinero de Aragón** por la Asociación de Cocineros de Aragón (ACA) y la Asociación de Jóvenes Cocineros de Aragón (AJCA). Azagra asegura sentirse muy satisfecho con este reconocimiento ya que es un premio concedido por sus propios compañeros de profesión y fruto de duros años de trabajo .

Asimismo, consiguió proclamarse campeón de España en la categoría **“Bocadillos de autor”**, en la edición de 2005 del certamen Madrid-Fusión.

Su amplio elenco de galardones también incluye: 3er puesto del Campeonato de Jóvenes Cocineros de Huesca (1994), 2º puesto en categoría absoluta en el Campeonato de Aragón (1998), semifinalista en el Campeonato de España de Jóvenes Cocineros de Cocina de Autor (2000) y 4º puesto en el Campeonato de España de Cocineros (2002).



LIBROS



Su primer libro **“Setas. Guía y recetas”** (Editorial Everest), único volumen sobre gastronomía publicado por un cocinero aragonés en los últimos 80 años, es una completa guía donde encontrar una amplia y variada colección de recetas de platos elaborados con las setas como base. En esta aventura, Sergio Azagra contó con la colaboración de excelentes profesionales como Juan Mari Arzak, Ferrán Adriá, Xavi Gutiérrez, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Santi Santamaría, Luis Andoni Aduriz... y lo más selecto de la cocina aragonesa. También participaron el fotógrafo Mikel Alonso, el enólogo Pedro Aibar y los micólogos Emilio Ubieto y José de Uña.

Además, Sergio Azagra ha participado junto a otros autores en **“Recetas de porcelana. Creatividad en la joven cocina del nuevo milenio”** (SPAM Servicios, San Sebastián, 2000) el **“Gran libro de la cocina aragonesa”** (Publicaciones Aneto, Zaragoza, 2001) y **“El melocotón de Calanda”** (Prensa diaria Aragonesa, Zaragoza, 2001). Algunas de sus recetas también han formado parte del folleto **“Gastronomía aragonesa”**, editado por el Gobierno de Aragón.

En la actualidad se encuentra inmerso en la promoción de su segundo trabajo como escritor, **“Trufas. Guía y recetas”**. En este caso, la gran protagonista es la trufa y cuenta con el mismo equipo de colaboradores que en su primer libro, manteniendo una línea continuista en cuanto a formato y calidad.



SOMOS LO QUE COMEMOS Y COMEMOS LO QUE VEMOS...

Sergio Azagra da un paso más y aporta una iniciativa única, alejada de las fórmulas convencionales, que revoluciona la gastronomía en directo: su innovador **studio-cozina COCCINEA**, un espacio creativo concebido para la investigación y degustación gastronómica, ubicado en la localidad aragonesa de Barbastro.

El área dedicada al I+D permite el retiro más absoluto para la creación de nuevos platos y libros. Además, cuenta con una **biblioteca** de más de 1000 ejemplares dedicados al interesante mundo de la cocina, entre ellos 400 finalistas de los prestigiosos *Gourmand Book* en su idioma original que cada año van actualizándose.

Además, este estudio, creado con objeto de acercar y fomentar la pasión por la gastronomía, ofrece la posibilidad de disfrutar de una experiencia única: la degustación más vanguardista.

Se trata de un curioso **taller**, que incluye 10 degustaciones con 4 vinos en maridaje, donde se comparte con una reducida mesa de 6-8 comensales la elaboración en directo de cada plato a través de una cámara fija y su proyección en un plasma situado en la mesa y convertido en un comensal más.

Todo un espectáculo que pone al descubierto todo el arte de este reconocido cocinero. *“Mis manos en puro movimiento conducen al espectador/comensal a la esencia del arte de la cocina: el saber hacer es más real que nunca”*, apunta el propio Azagra.

Un auténtico lujo para aquellos que quieran disfrutar de una demostración práctica de uno de los cocineros más brillantes y exponente de la cocina de vanguardia.

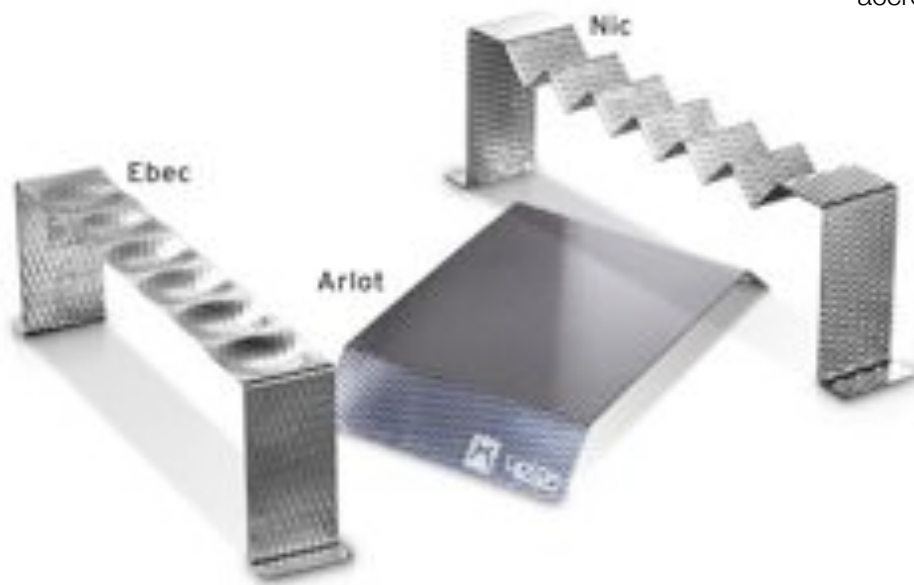




SERGIO AZAGRA. EL EMPRESARIO

En su faceta de empresario y sin faltar a su espíritu creativo, Sergio Azagra ha diseñado una moderna línea de menaje para hostelería.

Bajo el nombre de **LIPAX**, ha patentado el primer soporte alimenticio en acero inoxidable de España.



La original vajilla está formada por cinco modelos diferentes que aúnan diseño y funcionalidad. La innovación y el pragmatismo de este menaje le ha proporcionado una muy buena acogida por parte de los hosteleros, que han encontrado en los modelos de Liplax el soporte perfecto para los cocktails.

Ebec, **Nic** y **Arlot** son los tres modelos que Liplax comercializa con objeto de ofrecer a los profesionales de la hostelería una novedosa forma de presentar delicias en miniatura.

PROYECTOS



En estos momentos, Sergio Azagra combina el desarrollo de nuevos y sorprendentes proyectos desde su studio-cozina, con la frenética gira nacional e internacional para la promoción de su nuevo libro, la participación en encuentros gastronómicos y el desarrollo de eventos privados.

Su investigación gastronómica se orienta a muy diversas vertientes: cocina de las setas, cocina del vino, cocina saludable o como denomina el popular cocinero **cozina democrática** (en apoyo con IDEFIC). Concienciado de la escasez de respuestas gastronómicas para celíacos, afectados de fibromialgia y otras enfermedades, Azagra opta por la investigación aportando innovadoras soluciones.

Igualmente, continúa estudiando la **cocina micogastronómica**, en concreto la creación de una nueva tecnología capaz de crear nuevas texturas y aromas trufados a través de técnicas de presión de vacío.

También se halla inmerso en la **adaptación de un polémico libro de Roland Topor**, escritor, director, actor y dibujante francés, cuya obra se caracteriza por un especial humor negro. Autor incluso de piezas teatrales, que hasta el mismo cineasta Roman Polanski convirtió en guión para su película "*El quimérico inquilino*" (1976).

"La cuisine cannibale" (París 1970), impactó por su contenido de ya que Roland Topor describe un mundo donde los caníbales son "Gourmets" y propone un gran número de recetas elaboradas con ingredientes dignos de cualquier menú de Aníbal Lecter. Para ello recurre a una mordaz e irónico humor que constituye una provocación destinada a revolucionar nuestro sentido ético y sembrar dudas sobre la autenticidad de la lectura, abriendo nuevas posibilidades a la imaginación de una manera muy divertida.

Sergio Azagra, como co-editor y autor junto con Óscar Sipán (Ediciones Topor, Huesca), está adaptando esta atrevida y divertida obra, convirtiéndola en una triple re-interpretación. Por un lado, el ejemplar traducido al castellano para conocer la obra original; por otro, basándose en los textos del autor y acompañado de las ilustraciones de Topor, Azagra propone un final más "dulce" de las mismas recetas con ingredientes comestibles; y, por último un audio-libro donde 30 personas famosas responden a dos preguntas comprometidas: *a quién te comerías* y *cómo lo cocinarías*. La voz del audio no podría ser otra: el actor de doblaje del mismísimo Dr. Hannibal Lecter.

CONTACTO

-
- Para ampliar información:

LORENA GONZALVO

Responsable Prensa

+ 0034 620 038 812

lorena@yolandagil.com

- Para reservas de COCCINEA studio-cozina:

+ 0034 615 421 542

info@sergioazagra.com

www.sergioazagra.com

