

Cinco preguntas a...

En América

Tribuna

Salud alimentaria

Unión Europea

 Seguir a @Eupharlaw


Cinco preguntas a ..

Cinco preguntas a..." consiste en un breve cuestionario a ciudadanos y a figuras relevantes del sector Salud en el ámbito nacional e internacional.

Takeshi Hikino, chef de alta cocina japonesa



Takeshi Hikino

1- ¿Cuál es la característica de la cocina japonesa?

Nos importa mucho la presentación. Para hacer un plato estéticamente bonito, cuidamos los recipientes y la manera de cocinar. Por ejemplo, para resaltar el color verde de las espinacas, las cocemos rápidamente, porque con el tiempo se vuelven marrones, y cuando tienen un color bonito las remojaamos en un caldo sabroso para que consigan un sabor bueno. Así mantenemos el color de las espinacas y a la vez las hacemos exquisitas. Otra cosa indispensable es respetar cada estación, por tanto, respetar los productos de temporada.

2- ¿Qué piensa sobre la cocina y la salud como cocinero?

En Japón pensamos que es importante un sabor para cada estación. En primavera es el amargo, en verano, el ácido, en el otoño es el *umami* y en invierno es el dulce. Con el calor, humedad, frío, o sea, con el clima, nuestro cuerpo necesita o acepta bien algún sabor. Respetando los productos de cada estación, escuchando las necesidades de nuestro cuerpo, intentamos hacer platos. Y así, si comemos con placer nos alimentamos bien, y de esta manera mantenemos la salud.

3- ¿Qué le parece la cocina española?

No cuida mucho la presentación. El plato carece del color de los alimentos y de la textura. A mi me resulta grasa en muchas ocasiones. Pero aprecio mucho los quesos y buenos embutidos.

4-¿Cuál es su opinión sobre la cocina creativa o la cocina fusión?

Si un cocinero no es profesional y no tiene base para cocinar, ¿qué va a crear? Si cobran para una cosa son profesionales, y por tanto tienen que ser verdaderamente profesionales. Si uno quiere crear algo o hacer fusión, primero tiene que aprender muy bien aquella cocina. Y, a partir de ahí, puede empezar. Poniendo una cebolleta del color azul con colorante o echando la salsa típica de algún país, no ha hecho ninguna creación ni fusión.

5-¿Cómo podría mejorarse la información terapéutica de los ciudadanos?

En general nosotros, la gente normal, no nos damos cuenta de lo que ignoramos. No somos concientes de lo que no sabemos. Así que me gustaría que haya más comunicación entre nosotros y los profesionales de la salud.

Takeshi Hikino: Takeshi Hikino, aprendió el oficio de cocinero de sushi y trabajó en varios restaurantes prestigiosos de Japón, como Fuku-sushi. A los 23 años se hizo discípulo del maestro Kou Satò, de Seisan-kai, que pertenece a Sjø ryù. Shijò ryù es el estilo de la cocina japonesa que se remonta a la época de Heian (794-1185/1192). Se dice que lo originó Fujiwara Yamakague por orden del Emperador Koukou para designar la norma para la cocina. Se llama Hòchò dô porque el cuchillo (hòchò) es el instrumento que se utiliza más para cocinar y la norma abarca no sólo la manera de cocinar sino también los modales y el protocolo. Obtuvo la licencia de cocinero en Tokio y en el año 1986 le otorgaron Sòsai shò como el mejor cocinero de la alta cocina japonesa de Kaiseki con el premio de la familia imperial. Desde el año 1992 hasta el año 2010 trabajó como jefe de cocina en el restaurante japonés Robata en Madrid. Ha sido el único cocinero japonés con el prestigioso premio de Kaiseki que ha trabajado fuera de Japón.



Jurídico

[Real Decreto 53/2013, de 1 de febrero, por el que se establecen las normas básicas aplicables para la protección de los animales utilizados en experimentación y otros fines científicos, incluyendo la docencia.](#)

[Orden SSI/304/2013, de 19 de febrero, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.](#)

[Proyecto de Real Decreto.../....., por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.](#)

[Resolución de 28 de enero de 2013, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 18 de enero de 2013 por el que se crea el Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad.](#)

➤ MSSSI

[El Instituto Nacional del Consumo incluyó en su web 57 alertas sobre productos no alimenticios durante el mes de febrero](#)

El Instituto Nacional de Consumo (INC) ha publicado en su web durante el mes de febrero 57 productos notificados a través de la Red de Alerta porque pueden generar un riesgo grave a los consumidores. De ellos, 1 fue detectado en frontera y se rechazó su importación, mientras que otros 46 fueron retirados del mercado y prohibida su comercialización. [Sigue]

[Ana Mato: “La erradicación de la violencia que sufren las mujeres es una cuestión de derechos y de dignidad humana”.](#)

La ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, ha intervenido hoy, en representación de España, en el Plenario de la 57ª Sesión de la Comisión Jurídica y Social de la Mujer de Naciones Unidas, que se celebra desde ayer en Nueva York. [Sigue]

➤ EMEA

[Public consultation starts on first guideline on medicines for the treatment of lupus erythematosus](#)

The European Medicines Agency has released the first guideline in the European Union on clinical investigation of medicines for the treatment of lupus erythematosus for public consultation.