



Tres de los platos que llevó el cocinero riojano José Alonso a las jornadas celebradas a finales de octubre en el Carlton de Kuala Lumpur (Malasia). :: SANDY CHONG



José Alonso, en un momento divertido en la cocina preparando la cena. :: SANDY CHONG



Cocina tradicional de Malasia. :: SANDY CHONG

La Rioja en el Ritz de Kuala Lumpur

José Alonso lleva la cocina española que elabora en Singapur a la capital de Malasia

:: PABLO G. MANCHA

LOGROÑO. Hace unos días, José Alonso, el cocinero riojano que regenta dos restaurantes en Singapur (Binomio y el más reciente, Tardeo) fue el chef invitado por el Ritz-Carlton de Kuala Lumpur (Malasia) para llevar su concepto de cocina a uno de los espacios gastronómicos más importantes de Asia: «Ha sido una experiencia memorable, me he llevado mi cocina española a un lugar muy emblemático de la gastronomía de esta parte del mundo». El crítico gastronómico Heather Onderick describió así la propuesta del cocinero riojano: «Hemos dado la bienvenida al cocinero español José Alon-

so para compartir su concepto de tapas informales y finas. En los últimos diez años, José Alonso ha trabajado con muchos chefs célebres, tales como Sergi Arola, Francis Paniego y Santi Santamaria. Los chefs españoles han conquistado el mundo por usar productos de temporada para crear comidas sencillas pero llenas de sabor». Onedick destacó la capacidad técnica y la sutileza del chef riojano: «Los fideos a la plancha de Singapur están inspirados en el choco 'cuttlefish' sobre un sofrito de cebolla caramelizada con vinagreta de ternera. En este sorprendente plato, Alonso utiliza productos locales y los combina con los sabores tradicionales españoles para con-

GUÍA

José Alonso

► **Es un cocinero** riojano que dirige dos restaurantes en Singapur: Binomio y Tardeo.

► **Se formó** con Francis Paniego, Sergi Arola y Santi Santamaria. Está considerado como uno de los chefs españoles con mayor predicamento en Asia.

seguir un sabor que recuerda al tradicional guiso caliente».

Bob Reppert describió así el trabajo de José Alonso: «La paella de tinta de calamar sorprendía por sus gambas deli-



José Alonso, en el Ritz de Kuala Lumpur. :: SANDY CHONG

ciosamente frescas y los diferentes pescados, que sabiamente los conjugó con un alioli fresco y delicado. O las croquetas, con puré de pollo y huevo cocido, o los crujientes de berenjena frita rociada con miel hicieron cosquillas en el paladar antes de un cordero asado con pimientos de piquillo».

Para José Alonso su presencia en el Ritz-Carlton de Kuala Lumpur es un paso más en la conquista de Asia: «Ha sido una experiencia maravillosa, llevar mi concepto de la gastronomía por el mundo es un verdadero orgullo y llevar, además, el nombre, los productos y el vino de La Rioja a lugares tan lejanos de nuestra casa».