

antonio tapia, experto en asado

Con una experiencia acumulada durante años, el cirujano plástico Antonio Tapia ha sembrado una reputación consolidada y tiene una fundamentada visión de lo que representa su profesión. Nos preparó una barbacoa en el jardín de su casa, en la costa catalana, y la aderezó con su propio aceite, un olivo de primer orden con su nombre impreso en la etiqueta: "Dr. Tapia".

texto: Anna R. Alòs // Fotos: Marisol G. Nohra

Antonio Tapia es un cirujano plástico que visualiza su profesión con un profundo sentido humano y, a su vez, es un firme convencido de la necesaria madurez por parte del paciente para ir a un proceso de mejora personal. Tapia advierte que "la cirugía puede ayudar al paciente a sentirse mejor con uno mismo, nunca a ser otra persona..." Cuando hablamos con él nos transmite, marcado en lo más profundo de su espíritu, el deseo de proteger a sus pacientes de riesgos innecesarios. Lo manifiesta diciendo que es más médico de cuerpos que cirujano de enfermedades, con toda la profundidad que la palabra médico sugiere. Es muy claro cuando nos manifiesta que para no traspasar la línea entre la honestidad y el lucro es necesario tener códigos basados en la integridad, principio fundamental, que no todo el mundo practica en su vida.

"Como buen catalán soy nacido en Almería" señala Tapia. Afincado en Barcelona, no tiene dilemas que involucren factores más hondos que un debate de nacionalismos; su alma catalana y almeriense llevan una fácil convivencia.

La vida le enseñó que la honestidad ha de primar en la profesión a costa de optar por tomar decisiones adversas a lo que le pide el paciente.

Como médico, cuida de sus semejantes. Actúa como el Indalo* protector de su natal Almería, quien con sus brazos abiertos en cruz recibe el arco iris, como símbolo de la responsabilidad individual de hacerse cargo de cuidar al paciente para que no frivolee sobre los objetivos reales de la cirugía.

también los arroces. Sencillo también en sus gustos, le gusta más un plato de caracoles, la verdura y la carne de conejo que el marisco. Hace loa del mejillón: "es un producto barato y olvidado en la gastronomía en general, y a parte de sus propiedades, su caldo es excelente para los fumets". Le encanta la paella en todas sus versiones. No es partidario de las mezclas ni de los aditivos. "Le quitan el sabor al producto", dice, "y además no tolero las especias, le quitan el sabor a las comidas". Como en sus trabajos, le gusta la naturalidad: "conseguir resultados naturales sin cambiar a la gente", comenta. Se une al grupo de los indudables cuando viaja, es decir, pedir la comida oriunda de cada país.

No sólo disfrutamos de una barbacoa, sino que también nos deleitamos compartiendo charla con dos inmejorables anfitriones. Hablamos de la fascinación que siente por el mar, por su afición a navegar... "para mí es media vida..." Lo cierto es que Antonio Tapia y su esposa Marmen se complementan, disfrutan de una vida serena y armónica, complementado una unión laboral y de convivencia envidiables.

BARBACOA "TAPIA"

Ingredientes:

Butifarra de cerdo
Costillas de cordero
Asado de Tira (vacuno)
Unas gotas de vino de Oporto
Unas gotas de Limón
Aceite de oliva
Sal fina
Patatas cocidas *al caliu* (bajo las brasas) de la barbacoa
Ajo para el alioli

Modo de elaboración:

- Una vez los rescoldos del carbón y las piñas han calentado la parrilla de la barbacoa, se colocan la tira de asado, la butifarra y las costillas, todo a la vez.
- Se rocía con unas gotas de limón, unas gotas de Oporto y se sala.
- Por otro lado, se envuelven las patatas con papel de aluminio y se colocan *al caliu* de la barbacoa para que se vayan asando.
- Se prepara un *alioli* elaborado a mano solamente con ajo y aceite de oliva: se introducen en un bol de cerámica el ajo con unas gotas de aceite de forma que pueda machacarse con una mano de mortero. Se da vueltas constantemente añadiendo muy despacio pequeños chorros de aceite que se dejarán caer sobre la mano de mortero hasta que la mezcla resulte consistente. Debe quedar de un color blanquecino y translúcido. Se sirve a parte para que cada comensal adereze la carne y las patatas a su gusto.
- Cuando la carne está en su punto, se aparta y se presenta en bandeja para que cada uno se sirva junto con las patatas. Suele acompañarse de una ensalada básica.

*Cuenta la leyenda que el Indalo representa, con su arco iris, el primer pacto que Dios hizo con el hombre para que se protegiese con él de todos los males de la naturaleza.

Le gustan los aceites: "son la esencia de la tierra", nos comenta. Quizás por ello su esposa, Marmen, siempre dispuesta a atender los deseos de todo el mundo, se despertó un día con el empeño de tener su propio aceite, para ella y sus amigos. No fue tarea fácil entrar en el sector, pero finalmente logró su propósito y actualmente tiene envasado aceite de oliva elaborado en Jaén con la etiqueta "Dr. Tapia". Mientras nos prepara una barbacoa (Marmen le pone un delantal y lo deja hacer) en el jardín de su casa, sus manos manipulan los productos con gran delicadeza a la vez que, de forma inconsciente, los coloca en la parrilla de manera simétrica; incluso el gesto de poner el limón o la sal denotan la perfección que le caracteriza en su profesión. Los rescoldos grises y rojos, hacen el resto, no sin antes echar mano de algún que otro truquillo

"La barbacoa también tiene sus trucos: es importante que todo salga a la vez, y si le echas piñas, aguardiente u orujo para avivar el fuego, le da mejor sabor a la carne. No es que le tenga mucha afición a cocinar, pero me gusta comer bien porque para cocinar se necesita tener tiempo; sin tiempo haces cocina básica o prefabricada", dice.

En la cocina, las bases son los productos de calidad y la manera de prepararlos. "Es todo una ciencia" nos explica. Le gusta la comida italiana, afición que proviene de su estancia en Italia, y

