

DIARIO EL CORREO, S. A. U. Depósito legal BI 49-1958 / Imprime: Bilbao Editorial Producciones, S. L. U. / Servicios de extranjero: ©El Correo Español-El Pueblo Vasco / Control de OJD / Autocontrol de la publicidad

© DIARIO EL CORREO, S. A. U. Reservados todos los derechos, queda prohibida la reproducción, distribución y comunicación pública, total o parcial de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, incluida, expresamente, la mera reproducción y/o puesta a disposición de los mismos como resúmenes o revistas de prensa con fines comerciales, sin la previa, expresa y debida autorización de DIARIO EL CORREO, S. A. U.

Bilbao 48004. Pintor Losada, 7. Apartado 205. Tfno. 944870100. Fax Redacción 944870111. E-mail: redaccion@elcorreo.com.

Vitoria. 01008. Aranzabal, 9. Redacción: Tfno. 945167300. Fax 945147420. (D.L. BI 167-04).

Logroño 26002. Vara de Rey 42, 3ªA. Tfno. 941247171. Fax 941247016. (D.L. BI 168-04).

Miranda de Ebro 09200. Vitoria, 2. Tfno. 947331453. Fax 947310343. (D.L. BI 174-04).

Barakaldo 48901. San Juan, 5. Enplta. Tfno. 944372622. mizquierda@elcorreo.com (D.L. BI 170-04).

Durango 48300. Zumalakarregi, 2-3º B. Tfno. 946810143. (D.L. BI 172-04).

Gernika 48300. San Juan, 3-Dpto. B. Tfno. 946255541. (D.L. BI 171-04).

Margen Derecha: Tfno. 944870105 margenderecha@elcorreo.com. (D.L. BI 169-04).

Nervión Ibaizabal: Tfno. 944870105 nervion@elcorreo.com. (D.L. BI 173-04).

PUBLICIDAD Y ESQUELAS. Tfno. 902119933.

Fax clasificados y esquelas 944127163. Fax resto

publicidad 944125336. Vitoria. Tfno. 902119933.

Fax 945147791. Logroño. Tfno. 902119933.

TIENDAS. Bilbao 48011. Rodríguez Arias, 43.

Vitoria 01005. Florida, 18. Tfno. tiendas 902333032.

ATENCIÓN A SUSCRIPTORES. Tfno. 902337711.

E-mail: suscripciones@elcorreo.com

ATENCIÓN A LECTORES. Tfno. 902333032.

E-mail: info@elcorreo.com

«Hago helados de sombra de higuera»

Fernando Sáenz Chef del frío



JULIÁN MÉNDEZ
jmendez@elcorreo.com

Este inquieto riojano introduce los helados en el mundo de la alta restauración y lucha contra la tiranía de la industria alimentaria

No tuvo más remedio. Cada vez que Fernando Sáenz Duarte (Logroño, 1971) salía del portal de casa para echar una mano en La Taberna del Tío Jorge, el restaurante familiar, se encontraba con Goyo, un artesano paciente y decimonónico, que le preparaba una tarrina de plátano. El sabor de aquel helado y las sensaciones asociadas a ese instante se acomodaron para siempre en su memoria. Hoy Sáenz es el chef del frío. Dedicó todos sus esfuerzos para que lo gélido ocupe un espacio en la alta gastronomía. ¿Sus credenciales? Ajoblanco con crema helada de vino palo cortado, patatas con salsa brava helada de ibérico o gambas blancas de Huelva con aliño helado de agua de mar. Unos sabores que no le dejarán frío.

— ¿A qué temperatura está el helado que nos llevamos a la boca? — A 18 grados bajo cero. Es la temperatura estándar. Un grado más frío, duro. A menos 17, blando.

— ¿Cómo entró en esto? — Echaba una mano a mis padres. Tenían la típica casa de comidas modesta, de barrio. Allí siempre olía a fritada riojana: tomate, cebolla y pimiento verde.

— Pero a usted le iba el dulce. — Soy muy laminero, como decimos en La Rioja. Goloso, de dulces. Preparaba arroz con leche, natillas, torrijas, tarta de manzana... — Y supongo que algún helado. — Sí, los clásicos de vainilla, avellana, chocolate... — ¿Cuándo dio el salto? — Con 20 años me fui a Alimentaria con idea de comprar una máquina de helados. Allí conocí al maestro italiano Angelo Corvitto. Los probé todos. Al acabar le dije que era capaz de hacerlos mejor que él. — Pelín atrevido... — La osadía de la ignorancia, ja, ja. Creía que valía con tener la máquina, carísima, por cierto. — Y no. — No. Los helados están hechos de números. Son proporciones y medidas exactas. Él me enseñó. Yo, además, les pongo sabor. — Así que empezó a prepararlos... — Y los helados desplazaron al resto de postres... La gente venía a comer las verduricas y los guisos de Asunción, mi madre, pero, al llamar, pedían 'una mesa para cuatro... y tres litros de helado de coco para llevar'. O de mojito, de canela... — Ahora prepara platos helados junto a cocineros como Berasategui, Atxa, Dacosta, Alija, Paniego... ¿De dónde le viene la pasión? — Siempre he sido un friqui de la gastronomía, un devorador compulsivo de información gastronómica. De crío, como sabía francés, me compraba la 'Gault Millau' y grababa en video a Subijana en la ETB para verle por las noches. — Un autodidacta. — Con ganas. De crío, mi madre me mandaba a La Casa del Pimentón, en Logroño. Tenían 300 tipos de especias. Aquello era el paraíso. Iba con el encargo de comprar canela



Aromas. Fernando Sáenz en la huerta de su obrador en Viana.

✎ FERNANDO DÍAZ

y yo cogía un poco de nuez moscada, de anís estrellado... Se lo ponía al arroz con leche. Aprendí a base de prueba y error.

— Ahora, en Grate, su taller de Viana, prepara cosas increíbles. — Hago helados de sombra de higuera. Cojo hojas de mis higueras y las infundo durante semanas. Luego preparo helados con esa esencia. Lo mismo, con astillas de barricas de roble de vino de Rioja. En mi heladería vendo helados de liás de vino blanco en barrica, de racima (que son las uvas tardías, que yo mismo recojo de las viñas en diciembre), de chocolate macerado en duelas de barrica de roble, de crema de frambuesa macerada en vinagre

balsámico de Haro... El que más me gusta es un cremoso de limón que lleva aceite de Alfaro.

— Dejarán el bolsillo temblando. — Qué va. 2,50 euros la tarrina de 110 gramos. Lo caro es lo otro. Yo solo uso elementos naturales. Nada de grasas trans y demás componentes industriales.

— Va a contracorriente. — Me esfuerzo porque la gente entienda que el helado es un alimento, no una golosina. Una de mis tarrinas son 120 calorías muy saludables. Pero la industria alimentaria es muy potente. ¿Cómo pelear con pitufos, tiburones y demás, cargados de colorantes y grasas hidrogenadas que saturan a los niños de colesterol? Con educación. Los padres deben rebelarse contra la tiranía de los niños, a quienes imponen esos gustos insanos. Hay que educarlos: estos aromas de hoy son la puerta de sus futuros recuerdos.

MANUEL ALCÁNTARA

DISCUTIR LOS DATOS

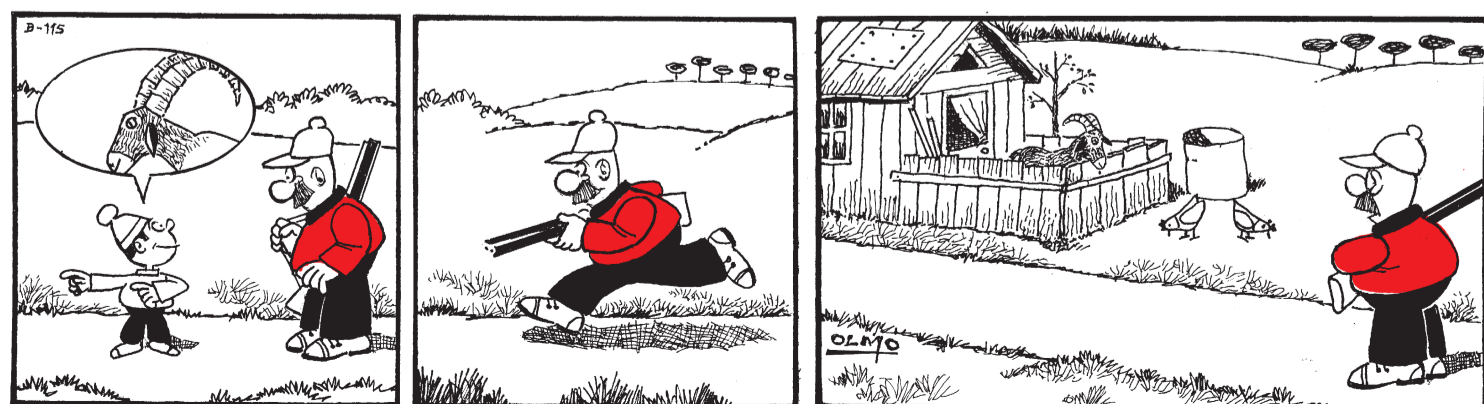


No se ha inventado nada mejor para que suban los sueldos que la proximidad de las elecciones. Como se acerca el momento de echar un papeleto en las urnas crece la generosidad de los que gobiernan, aunque sea sólo un 1%, que los tiempos no dan para más. Algo es algo y menos da una piedra filososal. Todas las teorías son discutibles, pero lo asombroso sigue siendo que los datos sean interpretables. A aquella admirable persona que habitó entre nosotros en épocas doloridas, llamada Julián Marías, que habló de «injustos vencedores y de los justamente vencidos», no le gustaba que se discutieran los datos, que no son opinables. Son los que son, aunque nos hubiesen gustado que fuesen de otra manera. Como en la copla popular, refiriéndose a España, podemos decir: «Qué bonita era, cuánto la quería, qué pena que fuera como yo sabía».

Nadie sabe cómo va a ser España después de las elecciones generales, pero eso no es lo grave. Lo que nos preocupa a algunos es saber si va a seguir siendo. Nos habíamos acostumbrado. «Contigo y con un castigo» que dijo un poeta que amaba a su patria, cuando los patriotas no estaban tan mal vistos y a los poetas los leía alguien, antes de que les confundieran con los cantautores.

Hay que preguntarse, con el calor que hace en agosto, que es apenas más piadoso que en julio, cómo son los datos y cómo son los que los siguen interpretando. Todo depende de la mirada y sobre todo del buen ver. Rajoy alerta de la repetición en España de los pactos municipales, pero otros alertan de que Rajoy puede repetir. En España hay 3,7 millones parados que no reciben prestación de ninguna clase. Quizá no convenga olvidar ese dato cuando llegue el otoño y las hojas caigan, una a una, como caen los pactos municipales y los panfletos políticos. Nada es para siempre, según confirman todos los datos.

DON CELES OLMO



Las gafas que están de moda

Domingo 2,
gafa

Sailor Breeze

Por solo
5,95€

Malena Costa

EL CORREO