Degusta
LA RIOJA

Sábado
04.06.16

La tradición creativa también existe

Conversaciones Heladas reunió en Logroño a un cocinero que está recuperando el legado Andalusí, un viticultor enamorado de los vinos supuraos, un cantante que hace versiones del pop de los setenta, una japonesa fascinada por el Té Matcha y los creadores de las vajillas más originales. Todos ellos de la mano de Fernando Sáenz Duarte, considerado como el heladero más singular del mundo.

:: JUSTO RODRÍGUEZ

Javier Vega Las vajillas más sutiles de la alta gastronomía

Luesma & Vega son artesanos de la vajilla y los máximos exponentes de la vajilla para la alta gastronomía: «Comenzamos trabajando para Ferran Adrià en El Bulli. Conocimos de la mano de Ferran en qué consistía el proceso creativo, lo que buscaba un cocinero en la vajilla para presentar los distintos platos de su restaurante». Una de las máximas del taller es que «todo defecto puede ser un efecto». Y es que algunos diseños y acabados novedosos son producto de errores que bien controlados formalizan una innovación que no sería posible cuando se controla tanto la técnica y el proceso: «Cada una de nuestras piezas queremos que sea única, que tengan su personalidad diferenciada». Han trabajado con muchos cocineros, tales como Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa o David Muñoz: «Cada trabajo que emprendemos es diferente, tanto por la personalidad de los propios chefs como por el mensaje que ellos desean transmitir. En ocasiones hacemos vajillas para que no se vean».

Javier Vega, diseñador de vajilla para alta gastronomía. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Yoko Yakushiji El Té Matcha nace producto de la paciencia

El 'matcha' es un té verde molido empleado en la ceremonia japonesa del té; tal y como explicó, Yoko Yakushiji, embajadora de este producto en España, «su preparación tiene que comenzar varias semanas antes de su cosecha. Primero se cubren las plantas del té para ocultarlas del sol. De esta forma se retrasa su crecimiento y se crea un color verde más oscuro en las hojas. Con este proceso el té gana en aminoácidos, creándose así un té más dulce, más delicioso y exquisito». Así, tras la cosecha, las hojas se colocan en una superficie plana para su secado. Se les retira el tallo y las venas antes de molerlas hasta conseguir una textura de polvo fino como el talco, de un verde intenso, conocido como el 'matcha'. En la ceremonia el 'matcha' colado se deposita primero en un recipiente y con una brocha de bambú se pone una medida en el cuenco de té. Se añade un poco de agua no muy caliente. A continuación, se agita la mezcla hasta lograr una consistencia cremosa con espuma en la superficie.

Yoko Yakushiji, especialista en Té Matcha. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Raúl Pecker Búsqueda musical con versiones de los años setenta

Raúl Usieto Aquilué 'Pecker' es un personaje sorprendente. Músico, rockero, devoto de Radio Futura, Golpes Bajos, Stray Cats, Beastie Boys y Sugar Cubes, ha hecho de la música la forma de comunicar mucho más que una idea, una forma de vida: «Conocí antes los helados de Fernando que a Fernando, cuando supe su filosofía de trabajo y la manera que tiene de elaborar me di cuenta de que teníamos muchas cosas en común». En su caso, su presencia en 'Conversaciones Heladas' atiende a la búsqueda que ha realizado en la música de los setenta para dar forma a un trabajo musical llamado 'Perversiones', en el que realiza versiones de temas como 'Eres tú', de Mocedades: «Surgió de un encargo que me hicieron para un festival. Cuando me puse manos a la obra y me quité todos los prejuicios que podía tener, me di cuenta que detrás de todo aquello había verdaderos temazos. Lo que he hecho ha sido darles mi toque personal, de alguna manera actualizarlos y ponerlos en este siglo».

Raúl Pecker versionó el mítico 'Eres tú' de Mocedades. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Miguel Martínez Los vinos del pasado y el supurao de La Rioja

Miguel Martínez, de las bodegas Ojuel de Sojuela, ha depositado su mirada en el pasado de los vinos de Rioja para establecer un diálogo con sus antepasados y ofrecer una revisión de los vinos más tradicionales de La Rioja, elaborando con los mismos métodos de antaño: «Vinos a la antigua usanza, sin levaduras añadidas, sin ni siquiera adición de tartárico, vendimiados a mano, prensados en prensa manual. Ése es nuestro modelo», explicó. «Hemos investigado y recuperando variedades y métodos de nuestros tatarabuelos, como el vino supurao, un vino ancestral, único, irrepetible, un vino que se hacía en los altillos de las casas con las uvas pasificadas en colgaderas. Lo hago en la casa de mis abuelos, en la calle Las Heras de Sojuela. Es uno de esos caserones de agricultores, con una vivienda pequeña escondida entre patios, aperos, pajares y bajeras». En la presentación explicó las raíces y las fórmulas de su forma de hacer los vinos: «Es una decisión personal que surge de mis inquietudes».

Miguel Martínez habló de la recuperación del supurao. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Paco Morales, chef de 'Noor Restaurante', explicó su recuperación de la cocina andalusí. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Paco Morales cocina Al-Andalus

El chef ha rebuscado en la cultura andalusí para crear su restaurante de Córdoba

:: PABLO G. MANCHA

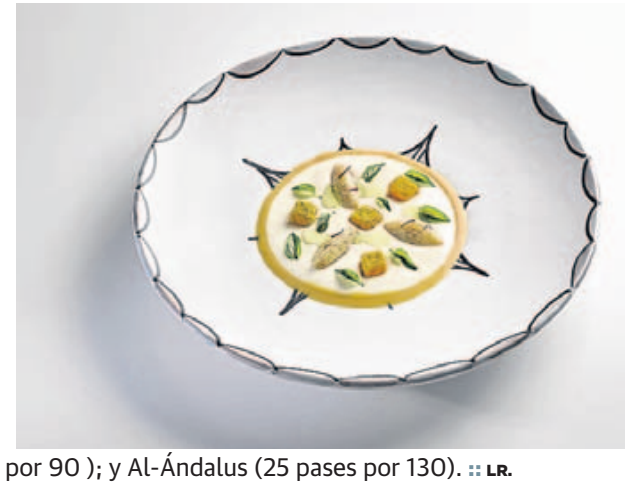
LOGROÑO. Paco Morales explicó en 'Conversaciones Heladas' que su restaurante 'Noor' de Córdoba es un proyecto que trasciende un modelo de negocio para convertirse en un centro cultural: «Después de mis etapas profesionales en diferentes lugares tomé la decisión de volver a casa y dar sentido a mi trabajo buscando un proyecto en el que poder desarrollar mis expectativas vitales». Con etapas en El Bulli y Mugaritz y tras lograr su estrella Michelin en el restaurante del Hotel Ferrero de Valencia, y con el aval de haber sido nombrado Mejor Cocinero del Siglo XXI menor de 30 años, Morales acaba por un proyecto sorprendente, nada y más y nada menos que bucear en la memoria más profunda de la Córdoba Sultana y Omeya y recrear la cocina de Al Andalus.

Morales ha descubierto «un filón» en el mundo árabe: «'Noor' lo reinventaremos cada dos años y, después de al-Ándalus, tengo la idea de reinterpretar otras cocinas muy ricas como la otomana o mameluca».

Paco Morales lleva más de tres años con un proyecto que abrió sus puertas hace apenas unos meses yse ha apoyado en estudios históricos sobre recetas, tradiciones culinarias y productos de la Córdoba árabe: «Estoy viviendo un mundo apasionante con un reto que nos hace ser muy creativos, buscarnos la vida porque prescindimos de los productos que llegaron a Europa con el descubrimiento de América. Eso nos hace exprimir al máximo nuestra imaginación, la búsqueda de nuevos productos, los estudios de cómo era aquella cocina, aquellos sabores tan delicados de un mundo ligado íntimamente al refinamiento».

«Es un proyecto cultural y a lo que aspiro es que la ciudad de Córdoba haya suyo este proyecto». El éxito le acompaña desde la apertura de sus puertas, ya que con ocho mesas, ya hay más de medio millar de clientes con reserva. Sabores del Líbano, Marruecos, Turquía, Grecia, Cerdeña, Egipto... y por supuesto Montilla-Moriles y ningún alimento del Nuevo Mundo. En 'Noor' no hay ni patata, ni aguacate, ni pimientos, ni tomate, ni cacao.

Como despensa de su cocina, el cocinero cordobés se apoya en un conjunto de proveedores, que en un 80% procede de Andalucía y en un 20% de fuera: «Tenemos un equipo de traductores buscando documentación gastronómica de la época. El resto es realmente fascinante».



Tiene tres menús degustación, Qurtuba (con 10 platos, con un precio de 70 euros); Madinat Al-Zahra (15 elaboraciones por 90); y Al-Ándalus (25 pases por 130). :: LR.

Conversaciones Heladas 2016 La tradición no como una mera revisión del pasado sino como un punto de partida para la creatividad, para un lenguaje de vanguardia. Ésta fue la idea del encuentro gastrómico celebrado el martes en Logroño

«Recuperar la cocina andalusí y cocinar en el 2016 como en el siglo X», dijo Morales

«La vajilla ayuda a comunicar el discurso del cocinero», explicó Javier Luesma

un afán de aventura y conocimiento: «La búsqueda es lo que nos hace disfrutar; la excelencia que perseguimos nace de nuestro propio afán de no quedarnos parados».

Cómo explicar que Paco Morales trabaje con traductores de árabe para empaparse de los orígenes de la cocina califal de Córdoba y plasmarlos en sus platos. Pues porque 'Noor' no es sólo un restaurante: «Es un proyecto cultural. Recuperar la cocina andalusí y cocinar en el 2016 como en el siglo X, con los productos que había entonces. Eso nos implica rompernos la cabeza, investigar, buscar, rebuscar. ¿Estamos locos? Creo que no, simplemente buscamos algo que nos llena de emoción».

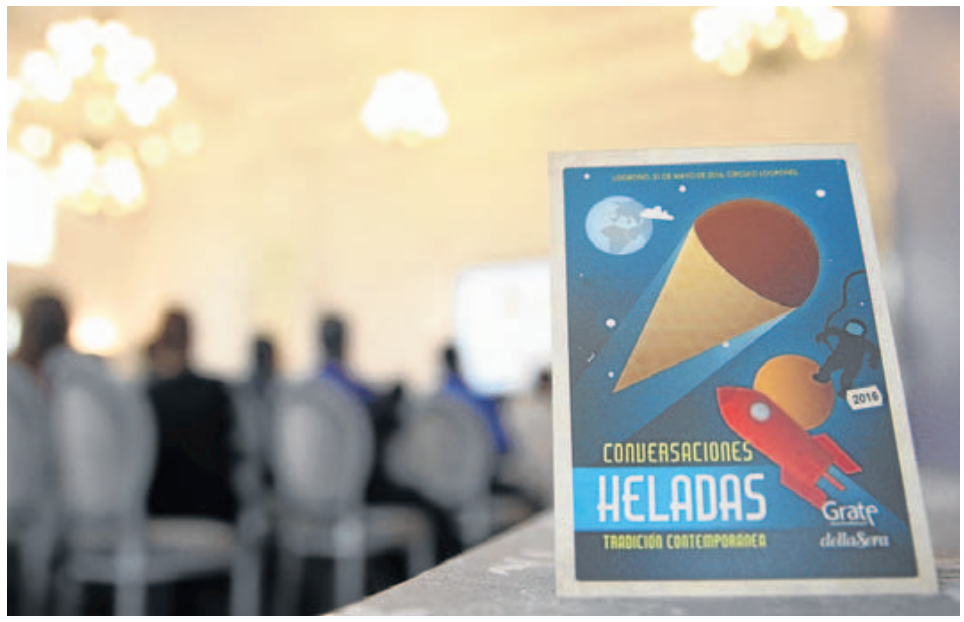
Algo parecido, salvando las distancias temporales y espaciales, a la búsqueda emprendida por Fernando Sáenz Duarte en su obrador: «Nuestro pilar es cocinar el frío y el respeto por el producto y el entorno en el que nace». O Yoko Yakushiji, maestra de Té Matcha japonés: «En el siglo XV se inició la ceremonia del té. Lo hizo Sen No Rikyu en un espacio con solo cuatro tatamis». Y es que para producir apenas treinta gramos de Té Matcha de primera calidad se necesita una hora, como si se tratara de un verdadero desafío al tiempo...

Javier Luesma, del estudio 'Luesma & Vega' explicó el origen de su trabajo con el mundo de la gastronomía: «Nos llamó Ferran Adrià y a partir de ese momento comenzó toda nuestra aventura con el mundo de la cocina. Asistir a su proceso creativo, al trabajo en un restaurante tan distinto a todo como es 'El Bulli' nos cambió la visión y nos abrió un mundo de infinitas posibilidades. Todo cambió. «La vajilla ayuda a comunicar el discurso del cocinero. Coloca las propuestas en su lugar», explicó.

Y situó a continuación el espacio de la artesanía frente a la industria: «Un defecto aparente puede convertirse en un efecto. Nosotros buscamos la singularidad de cada pieza, la exclusividad, la repetición diversa y no sistemática y de alguna manera la imperfección en las fórmulas, todo esto es capaz de dotar a nuestro trabajo de la personalidad. Hay un encuentro entre el cocinero y nosotros. Nuestra vajilla ayuda a comunicar el discurso del cocinero. Colocamos las propuestas en su lugar, las reforzamos hasta haciéndolas pasar desapercibidas».

También Miguel Martínez, del vino 'Ojuel', y del trabajo que está realizando en Sojuela para recuperar la tradición del vino supurao, el vino del pasado: «Era el vino de uvas pasas, del viticultor para su familia, sabroso, dulce, reconstituyente, medicinal. Utilizo las técnicas de antaño. Las colgaderas de las uvas bajo cubierto».

Asistentes al encuentro durante una de las ponencias. :: JUSTO RODRÍGUEZ



Tradición contemporánea, el lema de este año. :: JUSTO RODRÍGUEZ

UNA JORNADA DE PASIONES

El evento 'Conversaciones Heladas' se celebró el martes en varios actos. El primero de ellos, en el Círculo Logroñés: el grueso del encuentro en el que se dictaron las ponencias por parte de cada uno de los invitados. La comida se celebró en el Obrador Grate, donde las pochas riojanas y las chuletillas hicieron las delicias de los invitados. Se pudo asistir a una ceremonia tradicional de té japonés servida por Yoko Yakushiji. Además, Raúl Pécker realizó un pequeño concierto en la zona verde del obrador. También, hubo tiempo para una comida y una cena. La primera el mismo martes en la Bodega Solar de Samaniego, donde se lució el chef Víctor Taboada y se pudieron disfrutar sus personalísimos vinos, y la segunda miércoles en 'El Portal del Echaurren', donde Francis Paniego puso en juego la tradición revisitada de la casquería para ahondar más en el mensaje de este encuentro.

Disfrutando del Té Matcha en el obrador 'Grate'. :: JUSTO RODRÍGUEZ

La tradición como inicio para lograr la creatividad

CONVERSACIONES
HELADAS

PABLO GARCÍA MANCHA

@PabloGMancha

A veces hay que mirar hacia atrás para buscar el camino de la creatividad; los resortes de la tradición como punto de partida para la búsqueda de un nuevo lenguaje. Desde la mítica canción 'Eres tú' de 'Mocedades' en Eurovisión para componer una nueva relectura al legado gastronómico andalusí para crear un nuevo restaurante que recoja toda la tradición precolombina de la España musulmana y situar en la califal Córdoba un restaurante con aquella cocina medular de Zyriab. O retomar la tradición de los vinos supuraos tradicionales, los vinos del pasado riojano prefiloxérico y reescribir la misma historia con más de cien años de diferencia; o las vajillas de la alta gastronomía buscando la referencia de maestros japoneses tradicionales, o el té Matcha, ese gran desconocido europeo que configura la tradición más delicada de la cultura japonesa llegada de la China de los emperadores. Es decir, bucear en el pasado para obtener una nueva gramática en cada uno de los personajes que este año han traído a La Rioja Fernando Sáenz Duarte y Angelines González para sus 'Conversaciones Heladas', para su singular congresito gastronómico de bolsillo que sitúa a las personas en primera persona del singular para hablar de las pulsaciones más íntimas que hacen que sus mentes se pongan a trabajar. La tradición no como una mera revisión del pasado sino como un punto de partida para la creatividad; no para buscar meros enunciados; todo lo contrario, para dibujar un nuevo relato en la producción de cada uno de estos creadores.

Y es que como fijó Fernando Sáenz Duarte en el inicio de las ponencias, no se trata de ir de un sitio a otro trazando una línea recta (que es el camino más sencillo y más aburrido); se trata de hacer cada uno el propio camino, que aunque sea mucho más tortuoso y complejo denota

El Círculo Logroñés fue la sede donde este año se celebró la V edición de las 'Conversaciones Heladas'. :: JUSTO RODRÍGUEZ