

El valor de esa cocina que sabe a verdura

Las Fiestas de la Verdura reunieron ayer en Tudela a chefs de Navarra, Zaragoza y Alicante, quienes compartieron algunos de sus secretos en los fogones

DIEGO CARASUSÁN Tudela

"Todo lo que comemos sale de la tierra o del mar. Ahí radica la base de la alimentación y de la salud". Esta máxima, dicha por el periodista especializado en gastronomía Juan Barbacil, fue una de las muchas que se pusieron ayer sobre la mesa en la apertura del VI Congreso Nacional de Investigación en la Verdura de Tudela.

Una cita, integrada dentro de las XXIX Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera, que concluirá hoy con la participación de expertos en diferentes campos relacionados con los productos de la huerta, y con la alcachofa como principal producto a estudio.

Barbacil moderó ayer una mesa redonda que reunió a tres cocineros de distintos puntos de la geografía española, pero con un punto en común: el valor que dan a la verdura en sus fogones.

Estos fueron Ramiro Sánchez, de Mahercatering (Cintruénigo); José Ignacio Acirón, del Grupo La Bastilla (Zaragoza); y M^o José San Román, del Restaurante Monastrell (Alicante).

Fue San Román quien abrió las intervenciones defendiendo un tipo de cocina "en el que la comida tenga siempre un sentido nutricional". "Estamos haciendo banalidades con esferas, espumas, aires, gelatinas..., y nos hemos olvidado de las raíces. Creo que ya es hora de volver a bajar a la tierra y ponerla en valor", dijo la chef.

Al respecto de esta reflexión, el cocinero del Maher, Ramiro Sánchez, apuntó que "esa banalidad ya no gusta tanto". "Y menos en una zona como esta, propia de

verdura, en la que necesitamos hacer esos platos autóctonos de alcachofa, espárragos, borraja... y, de este modo, cumplir la máxima del Maher, que es mantener la identidad", dijo Sánchez.

Este sello de identidad de la verdura forma parte intrínseca de los restaurantes de la Ribera, pero también está en el ADN de otras cocinas fuera de las fronteras de Navarra. Este es el caso del Grupo La Bastilla de Zaragoza, cuyo responsable, José Ignacio Acirón, apuntó que, "ahora que se habla tanto de los productos de Km 0, para mí Navarra es Km 0". "Su verdura tiene que estar siempre en nuestra carta porque es algo que nos diferencia del resto de restaurantes", destacó Acirón.

En fresco o en conserva

Otro de los aspectos que se debatieron en la mesa redonda fue la

estacionalidad de la alcachofa y la mayor o menor importancia que cada uno de los presentes da a trabajar con ella en su temporada natural.

En este sentido, Ramiro Sánchez (Mahercatering) fue claro. "Si no hay alcachofa, no hay alcachofa. Nosotros no vamos a poner un plato de alcachofa en agosto, porque ni el cliente lo espera ni a nosotros nos sale hacerlo", explicó Sánchez, quien apuntó a la alternativa de trabajar con alcachofa en conserva, "aunque en nuestro restaurante no la utilizamos".

Una visión algo diferente tuvo San Román. "Esto de la estacionalidad me gusta mucho y es muy romántico. Pero si tú haces muchas alcachofas y llega un día que no tienes, siempre puedes echar mano de esas planta que tenemos en la zona del Levante donde confitan las alcachofas en aceite de

oliva virgen extra y las congelan. Eso te permite vender alcachofas del Levante en Dubai o en EE UU", dijo.

"Hay que tener en cuenta que nadie consume alcachofas si las tiene que limpiar, excepto aquí, porque es algo cultural. Pero el resto de países, donde se mueren por comer nuestras alcachofas, no nos las van a comprar si las tienen que limpiar", indicó San Román.

Por su parte, Acirón señaló que en sus restaurantes "la alcachofa solo está en temporada, pero no porque fuera de temporada no esté buena utilizando una en conserva". "Aunque luego tenemos el tema de banquetes donde, por ejemplo, dentro de un mes tenemos una boda en el que todos son veganos y uno de los platos que nos han pedido es alcachofa rellena de tofu", comentó.



De izda. a dcha.: Juan Barbacil, José Ignacio Acirón (restaurante La Bastilla, de Zaragoza), M^o José San Román (restaurante Monastrell, de Alicante) y Ramiro Sánchez (Mahercatering, de Cintruénigo). BLANCA ALDANONDO

El secreto de las 'bolitas' de verdura para dar sabor al arroz

D.C.C. Tudela

En una reunión de cocineros como la que tuvo lugar ayer en Tudela no podía faltar uno de esos secretos que, de vez en cuando, escapan de los fogones de su dueño para ser compartido con sus colegas de profesión.

Así lo hizo la chef M^o José San Román, quien ofreció una de esas 'perlas' que utiliza cuando quiere maridar las verduras con algo tan tradicional del Levante, donde tiene sus restaurantes, como es el arroz.

Según explicó la cocinera, ella pica muy fino las verduras que quiere utilizar en su sofrito y hace unas "pequeñas bolitas" que congela y conserva en cajas para identificar qué tipo de verduras lleva cada una.

"Lo primero que hago es hacer el caldo con los ingredientes que utilizo, añadiendo esas bolitas que le dan todo el sabor y, al final, pongo el arroz. Cuando ya no queda agua, y el arroz ha absorbido todo el sabor, es cuando se fríe y se termina el plato", indicó San Román. "Esta técnica permite hacer arroz con verduras, con todo el sabor de las verduras..., ¡pero sin que las verduras se vean!", apuntó la chef, quien cuenta en su haber con una Estrella Michelin, dos Soles Repsol, y un Sol Sostenible.

JORNADA DE HOY

Ponencias. A las 10.15 h., 'Nuevos caminos en el mundo vegetal', con Leandro Gil, chef ejecutivo en Alma Pamplona; a las 11 h., 'Investigación en los vegetales sobre la salud: compuestos bioactivos, prebióticos y aprovechamientos de subproductos', con Santiago Navas, investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra; a las 12 h., 'Subproductos vegetales: el método CNTA para valorar su potencial', con Inés Echeverría Goñi, directora de I+D+i en CNTA.

Mesa redonda A las 12.45 h., 'Investigación en los vegetales'. Intervendrán, además de Leandro Gil, Santiago Navas e Inés Echeverría, Eduardo López, de The Real Food; y Gonzalo Agorreta, de Foody's. El moderador será Ricardo Gil, del Restaurante 33 de Tudela.

El reto de saber vender en el exterior los productos de 'El país más rico del mundo'

• Los participantes en la mesa abogaron por potenciar la tradición culinaria española y ofertarla en el extranjero de una forma unitaria

D.C.C. Tudela

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación acuñó el lema de que España es 'El país más rico del mundo', en alusión a la cantidad y calidad de sus alimentos. Un lema que, según apuntó ayer en Tudela la cocinera M^o José San Román, "se corresponde con la realidad". "Tenemos la tierra y el mar..., y tenemos la Historia, pero

ahora tenemos que contarla bien, y eso es algo que no estamos haciendo", afirmó la chef. "Estoy harta de ir a las ferias de alimentación a San Francisco y ver los stands de Valencia, Murcia, La Rioja, País Vasco... Y luego ver a los franceses agrupados en un punto que pone 'Francia', a los italianos bajo el nombre de 'Italia', o a los japoneses unidos en 'Japón'. Ellos están unidos, y nosotros, diluidos", dijo.

"¿Por qué queremos ser pequeños cuando podemos ser grandes?", se preguntó San Román, quien indicó que en España "tenemos futuro, pero lo que no tenemos es presente". "Cuando viajas

te das cuenta de que no estamos. Ahora los países nórdicos se creen los reyes del mundo, y ya no saben nada de la cocina de España y a Ferran Adrià ¡ya no lo conocen nadie!", destacó la cocinera.

Migas en el centro de Londres San Román abogó por tener "lo que yo llamo un 'fondo de armario' en todos los eventos gastronómicos que hagamos y reservar un espacio a la tradición y a nuestra cultura, porque la innovación seguro que vendrá". "El pasado se olvida enseguida y el futuro es algo inmediato, instantáneo, tal y como nos imponen las redes sociales. Nos

estamos olvidando de las sopas de pan...", se lamentó la cocinera.

Este argumento de San Román fue refrendado por el chef José Ignacio Acirón. "Si perdemos la raíz de la tradición estamos perdidos", dijo el cocinero, quien recordó cuando ofreció una degustación de migas en el popular Borough Market de Londres. "Y a aquellos que las probaron les pareció algo espectacular", indicó.

San Román concluyó esta reflexión indicando que "llevamos 25 años haciendo el tonto por el mundo con Comunidades Autónomas que solo nos ha traído pobreza y miseria". "¿Qué pinta Murcia en el Culinary Institute of America donde ni siquiera nos hablábamos entre las Comunidades que allí estábamos? No estamos siendo capaces de llegar a esos mercados en bloque, como España, y ahí está la clave", dijo.