

“Hay una persecución contra el azúcar”

Joanna Artieda Chef postrera



Joanna Artieda participó en Nort Festival con una ponencia sobre la confitería vanguardista y una cata de cacao.

EDUARDO BUKENS

Joanna Artieda ha hecho del mundo dulce de la cocina un estilo de vida. Tras recibir varios premios y trabajar en equipos de cocineros importantes, se ha convertido en asesora de postres a nivel nacional e internacional

CRISTINA ALTUNA
Pamplona

El día que decidió inscribirse en la Escuela de Hostelería de Burlada, Joanna Artieda Vicente (Pamplona, 1989) lo único que tenía claro era su afición por la cocina. No sabía si iba a encontrar su sitio en el mundo de la gastronomía, tampoco tenía claro si iba a poder trabajar en algún equipo de cocina de los restaurantes, un espacio que ella consideraba que estaba reservado a los hombres. Pero lo que pronto descubrió es que tenía buenas manos y mucha creatividad que desarrolló alrededor de la repostería dulce y los postres que cierran las cartas de los restaurantes. Su carácter inquieto y emprendedor le llevó a vivir distintas experiencias, primero en restaurantes de Pamplona y, más tarde, de la mano de los equipos de cocina de Martín Berasategui, Pedro Subijana, Michel Bras, los hermanos Albert y Ferrán Adrià o el chef hindú Gaggan Anand. Hasta que decidió abandonar las cocinas y crear su propio negocio como asesora de proyectos gastronómicos y consultora de postres para restaurantes y otros establecimientos

hosteleros. Joanna Artieda participó ayer en Nort Festival y lo hizo con su versión más dulce: una ponencia sobre la confitería vanguardista y una cata sensorial que fusionó cacao s procedentes de distintos lugares del mundo con

Se le iluminan los ojos cuando habla del chocolate

Soy una fan del chocolate. No hay nada en mi vida personal que me haya llevado a ello, simplemente creo que es un producto mágico. Cuando te adentras en este mundo, te van enganchando. La primera vez que fui a una plantación fue en Vietnam y ver cómo lo cultivan y trabajan, me atrapó.

Cuando una repostera se refiere a este producto, ¿está pensando en el chocolate o en el cacao?

Hay que saber qué es un cacao,

porque casi no existen en los supermercados. El cacao es el haba de cacao, tostada y troceada. Si a ello se añade manteca u otros productos como leche en polvo y azúcar, sale el chocolate. Hay pocos chocolates cacao y luego mil sucedáneos que la gente piensa que es chocolate. Hay que recuperar los orígenes y los sabores reales, son unos chocolates que siempre saben distinto por el tostado, el fermentado ya que los frutos varían en función de la tierra o la recolección. Estos chocolates no son estándares y siempre iguales como

un chocolate comercial.

La pastelería y repostería, ¿cómo sobreviven a los hábitos de comida saludable?

Creo que hay que buscar el equilibrio y ser sensatos. Se da mucha información sobre comida saludable, pero a veces no se utiliza bien y me da miedo que las nuevas generaciones acaben rechazando los postres. La conciencia del azúcar ha cambiado, también entre los chefs y hoy en día la tendencia es postres bajos en azúcares con otros productos sustitutivos. Hay una falsa leyenda. Mucha gente



LA CEREMONIA DEL TÉ, UNA EXPERIENCIA EN NORT FESTIVAL

Nort Festival, el encuentro entre diseño y gastronomía, concluyó ayer en Baluarte. Fue una jornada en la que participaron diversos creativos que abordaron temas relacionados con los productos alimentarios, los envases, la moda o la confitería. Y otro producto tuvo protagonismo a través de una experiencia en la que, de la mano de Jenny Chih-Chieh, se dio a conocer la ceremonia del té. A través del método Gongfu cha, el público pudo aprender las características únicas del té en cada uno de sus hervores, a la vez que la degustación invitaba a la relajación, la meditación y el disfrute del sabor.



EN FRASES

"La pastelería es pura química. Comer un pastel es un momento goloso, de felicidad, de placer"

"Cuando eres joven y recibes premios, existe el riesgo de venirse arriba"

me dice que no se come un postre porque está a dieta. Luego analizas lo que ha comido e igual ha ingerido más azúcar que si hubiera comido un dulce.

¿Hay una lucha contra el azúcar?

Una lucha constante y una persecución también. El azúcar está en el mundo dulce, de ahí su nombre, pero hay otro tipo de endulzantes y mil sustitutivos que hacen los postres más saludables y digestivos. En este tema hay una carga educativa y cultural muy fuerte. En muchos países, el postre tiene que ser ligero, pero si vas a los Emiratos Árabes, que trabajo mucho allí, tiene que ser una bomba calórica. Cuando les presenté mi primer proyecto, me miraron como si estuviera loca. Subí la dosis de azúcar y todo fue genial.

Estudió cocina y terminó repostera o "postrera", como le gusta definirse. ¿Por qué?

El nacer en una tierra donde los acontecimientos se celebran en torno a una mesa y una buena comida influye. Mi abuela, como buena navarra, tenía esa cultura. Pasaba muchas horas con ella y siempre estaba cocinando. Cuando empecé a estudiar, mi madre y gente cercana me aconsejaba que me dedicara a la pastelería, que tenía buena mano. Pero era adolescente y muy cabezona, así que hice lo contrario, me dediqué a la cocina, además de que no había mujeres en esa profesión y yo quería serlo. Hasta que me di cuenta por mi misma que tenían razón.

Los postres, ¿se valoran igual que el resto de platos en la carta de un restaurante?

Son los grandes olvidados de la gastronomía. La pastelería es una combinación de diferentes artes y no se le da el valor que le corresponde. Los restaurantes se suelen centrar en otros temas, como una bodega exquisita o los productos de la tierra. Está muy bien, pero hay que cerrar un buen menú con un postre en consonancia. En el mundo dulce también se puede innovar y dejar que el cliente disfrute y sea feliz con lo que come.

¿Qué propone para dar esa felicidad alrededor de un postre?

Probar un postre con alcachofa o borraja, por ejemplo. La variedad es incalculable. No hay ninguna razón por la que no se puedan preparar postres con verduras, con fresas a la sal o con aceite de oliva, que lo utilizo mucho. Es nuestra grasa por excelencia y me ofrece una inmensa paleta de aromas y texturas. Me gusta mucho combinar lo dulce con lo salado. Los ingredientes prácticamente funcionan de la misma manera, lo que ocurre es

que, en vez de transformarlos o servirlos en caliente, se presentan en frío.

Apuesta por la vanguardia y la innovación. ¿Los restaurantes se dejan aconsejar?

Un 70-80% de los establecimientos me dicen al principio que quieren cosas nuevas, aunque luego se echan para atrás y prefieren postres más normales, pero renovados. La cocina es un mundo bastante cerrado y los cocineros admiten pocas sugerencias, muy pocas. Hay muchos egos, estrellas, pero también grandes profesionales, gente muy buena, trabajadora y creativa. Pero, a veces, falta un poco de sencillez, que vengan y digan: mira, no controlo nada, se me escapa este tema. Las técnicas de cocina no tienen nada que ver con las de pastelería y un cocinero puede dominar las primeras pero no saber nada de las segundas.

¿Es fácil innovar?

Hay que ser una persona creativa, buscar ideas y estar disponible todo el día. La cabeza no trabaja en un horario establecido, hay que estar siempre disponible. Yo tengo anotaciones en el móvil, en el ordenador, debajo de la cama, por todos los lados. Luego está la parte técnica, pues la pastelería es pura química. Todo tiene un por qué, hay que conocer muy bien los ingredientes y jugar con las formulaciones según la temporada, el sabor dulce o más ácido de una fruta.

Recibió su primer premio con 16 años y el último la semana pasada. ¿Han sido una inyección importante para su carrera?

Los premios te dan imagen y reconocimiento, pero hay que tener la cabeza amueblada. Siempre he sabido lo que quería, tenía un objetivo y he trabajado por ello. Pero, cuando eres joven, si no tienes alguien cerca que te diga quién eres, de dónde vienes y dónde tienes que estar, que te haga ver la realidad, hubiera sido fácil columpiarme y venirme arriba. Mi padre siempre está ahí para centrarme. Cada premio que recibo, al día siguiente me dice: Joanna, esto ocurrió ayer, fue un fuego artificial y ya se ha terminado, tienes que seguir trabajando.

No le faltaba trabajo, tuvo ofertas de varios restaurantes tras ser la Mejor Chef Española en 2016. Pero lo dejó y montó una consultoría de postres. ¿Por qué?

Las horas de trabajo en un restaurante son muchas. Eres el primero en entrar y el último en marcharte, a veces te sientes como el último mono. En este trabajo hay una parte armoniosa y delicada, pero otra ingrata y estresante, con momentos de nervios y gritos. Me paré a pensar y tuve que decidir si seguir trabajando para otras personas o hacerlo por mi cuenta. Me veía capaz de hacerlo, pero no todo ha sido un camino de rosas.

¿Puede confesar si es golosa y cuál es su postre favorito?

La goshua, seguido de la cuajada. Busco la innovación, pero los postres tradicionales también son muy ricos y estamos reinterpretando los clásicos. Comer un pastel hay que valorarlo como un momento goloso, de felicidad, de placer. Eso es lo que yo hago.