

VECINOS



Joana Artieda, la 'postrera' más internacional

La pamplonesa Joana Artieda posa con su uniforme de trabajo en los soportales de la Plaza del Castillo.

Trabaja para restaurantes de medio mundo, es docente en escuelas de pastelería y ayer presentó en Madrid el postre del 40º aniversario del Queso Roncal

✎ Mikel Sola
 📷 Iban Aguinaga

PAMPLONA – Su medio de transporte es el avión: desde finales de octubre hasta el 1 de diciembre tiene 41 vuelos programados. México, Turquía, Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudí, Bélgica, Tailandia, Grecia o Italia son algunos de los países en los que Joana Artieda, 32 años, ha confeccionado postres para restaurantes internacionales. Estas últimas semanas, ha hecho escala en su Pamplona natal y ha elaborado un postre para celebrar el 40º aniversario del Queso D.O. Roncal, que se presentó ayer en el Salón Gourmets de Madrid, el escaparate anual más importante de alimentos de alta gama.

Joana no es pastelera –elabora tartas y pasteles en un obrador– sino postrera y realiza postres “exclusivos y personalizados” para restaurantes nacionales e internacionales: “Nunca repito, siempre están creados a medida y con un trabajo de estudio muy profundo. Escucho qué necesitan, qué buscan, intento leerles la mente para interpretar bajo mi sello su mejor concepto dulce”, asegura. Pero su labor va más allá del postre: “Realizo el cambio de carta para cada temporada, creo experiencias dulces, formo plantillas... Cada cliente es un mundo. Se ponen en contacto conmigo y vemos si lo que quieren es viable y tiene solución. Siempre la hay, pero hacen falta demasiadas agallas y trabajo para cambiar las reglas y no todo el mundo está dispuesto a ello. Si veo que no hay compromiso, no acepto”, explica tajante Joana.

Además, participa en *pop ups* con chefs, colabora en revistas y congresos gastronómicos y es docente en escuelas internacionales de pastelería: “Enseño técnicas personales que he desarrollado, explico cómo entiendo mi mundo dulce y muestro mis postres adaptados a los productos que me encuentro en cada país”, comenta. Con la llegada del coronavirus, las clases se paralizaron, pero ya se han reanudado: Rumania y Corea del Sur son los próximos destinos. También realiza colaboraciones esporádicas. Por ejemplo, en primavera sacó junto con

SIGUE EN PÁGINA 32 >

> VIENE DE **PÁGINA 31**

Jamón Joselito una "chuche gastronómica inspirada en el jamón", e incluso para Navidad posee una marca de turrone de autor.

REYNO GOURMET Pese a desarrollar su carrera por medio mundo, Joana no pierde de vista sus orígenes y este año ha comenzado a colaborar con Goshua y Reyno Gourmet, una marca que ampara productos agroalimentarios navarros con certificación de calidad. "Me enorgullece aportar a la gastronomía de mis raíces y conocer a personas enamoradas de los productos de nuestra tierra", señala. Aunque es consciente de que ejercer de *embajadora* conlleva una gran responsabilidad: "Estoy diciendo al mundo y a los países con los que trabajo: ¡Mirad, Navarra está aquí!", resalta.

Reyno Gourmet aún a siete Denominaciones de Origen Protegidas, entre ellas, Queso Roncal, que ayer celebró su 40º aniversario y elabora los postres allí.

LOS ORÍGENES Joana siempre ha sido una apasionada de la gastronomía: "Ser navarra significa celebrar lo todo entorno a la mesa, vivir una infancia en la huerta de tus abuelos y llevar en tu ADN una tradición gastronómica importante. Crecí mirando y saboreando todo lo que cocinaba la abuela Josefina, que lo hacía de maravilla. De sus 7 hijos, ninguno heredó ese don y me lo pasó directamente a mí", bromea.

Si se echa la vista atrás, no parece una afirmación tan exagerada. En vez de dibujos, durante su infancia veía canales de cocina que le "enganchaban"; cocinaba su cena y la de su hermana pequeña y a pesar de que contaba con las indicaciones de su madre "me sentía con la necesidad de cambiarlas. Hacía lo que quería", relata.

En la adolescencia, los clientes de la pastelería de

"Crecí saboreando todo lo que cocinaba la abuela Josefina, que lo hacía de maravilla. Ese don me lo pasó a mí"

JOANA ARTIEDA
 Pastelera internacional

sario. "El proceso de creación del postre ha sido muy bonito, pero con un gran trabajo detrás. Estudió el queso, sus sabores, su historia, la relación con Navarra, las ovejas...", enumera. En concreto, Joana ha elaborado una *finger-food*, un crocante de queso Roncal superpuesto en capas al estilo de un milhojas, con un interior de crema de membrillo, una *ganache* de queso Roncal muy pronunciada y un praliné de nueces muy fluido en el núcleo del postre. Cómo no, tiene forma de oveja y se remata espolvoreando yogur de oveja en polvo.

¿Y dónde realiza todo este trabajo? La primera parte, la investigación, "en mi taller", su casa de Pamplona. "En la cocina hago las pruebas, la mayoría de sesiones de fotos o los análisis de sabores para ver qué tal funcionan las ideas antes de 'venderlas' a un cliente. No puedo ir al restaurante con ideas que están sin probar, tengo que llevar una seguridad y un respaldo de trabajo detrás", defiende. Una vez que ha desarrollado la idea, viaja a los restau-

su madre -era la dueña, pero no era pastelera-le empezaron a encargar los pasteles "para después de misa". Después, estudió restauración de cocina y pastelería, empezó a trabajar en Navarra, pero pronto voló "para adquirir más conocimientos" y a los 27 se convirtió en profesora de la escuela Hoffman de Barcelona, "la única en el mundo que cuenta con una estrella Michelin", destaca.

A partir de ese año, "tuve que escoger si trabajar para otros o si coger los trenes que comenzaban a aparecer en mi camino", recuerda. Cogió los trenes y creó JoannArtieda, un estudio de investigación gastronómico dedicado al mundo dulce y especializado en tecnología y ciencia de los alimentos. "El trayecto ha sido muy duro, he llorado mucho en silencio, he trabajado de manera casi enfermiza -su profesión es su pasión, su cabeza está continuamente en funcionamiento y deja el portátil debajo de la cama por si se despierta a la noche y se le ocurren ideas- para ser quien soy ahora", finaliza. ●