

La revolución de los helados de Logroño

Logroño está presente en 'Saborea España' y hoy se celebra el día de la tapa con una elaboración del chef de La Tavina y el heladero de Della Sera

Madrid Fusión homenajeó la revolución golosa con la presencia del chef riojano Fernando Sáenz Duarte

 **PABLO GARCÍA-MANCHA** | MADRID.

1 febrero 2016
23:38



El actor Juan Echanove, con el bodeguero riojano Agustín Santolaya, ayer en Madrid Fusión. :: newsphotopress

Observar, pensar, crear... Éste es el lema del Madrid

Fusión del lenguaje de la denominada post

vanguardia gastronómica que vuelve a poner sobre la mesa los valores de la creación; los avances de los mejores cocineros del mundo en un entorno cada vez más globalizado en el que no existen ni formas obligatorias a las que ceñir la cocina ni una sola manera de interpretar la naturaleza para llevársela a la boca.

La presión creativa del fenómeno más poderoso de las últimas décadas, el de Ferran Adrià y su maquinaria radical de El Bulli, ha dado paso a relatos de microcreativos, a trabajos mucho más personales en los que la técnica por la técnica se ha transformado en el valor que supone la interrelación del cocinero, pastelero o heladero con su entorno más próximo, sea éste el más inmediato a su lugar físico de trabajo o el descubrimiento de un nuevo paladar mental en el que intervienen infinidad de factores: viajes, fusión de otras culturas gastronómicas con su arsenal de nuevos productos (Asia y América del sur especialmente) o la memoria, tal y como demostró en la primera ponencia el chef cordobés Paco Morales (Noor Restaurant) en la que buceó en la España Andalusí para reeditar y recrear una cocina anterior al descubrimiento del Nuevo Mundo. Por, en su menú no hay ni patata ni cacao, ingredientes que no habían llegado a España en el siglo X. La cocina se hace cada vez más inmediata para el comensal pero paradójicamente con referencias que pueden estar absolutamente lejanas tanto en el tiempo como el espacio.

En este entorno hay que situar, tal y como explicó José Carlos Capel, director del evento, lo que se tituló como el 'Homenaje a la revolución golosa en España', un reconocimiento a los cocineros, heladeros y pasteleros que han sido capaces de transformar su trabajo influyendo desde su ámbito a la cocina esencial de los fogones. La nómina de los personajes gastronómicos a los que citó la organización para personalizar esa revolución fue asombrosa: Paco Torreblanca, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón, Christian Escribá, Josep María Guerola, Ángel Velasco, Ricardo Vélez y el heladero riojano Fernando Sáenz Duarte, al que calificó Capel como «el revolucionario de los helados en el mundo».

«Espacio de privilegio»

A la foto de familia de todos los homenajeados se unieron sor Miryan y sor Amada, clarisas de Belorado (ataviadas con sendos mandiles de Madrid Fusión), y famosas en el mundo entero por sus dulces divinos; además de Manuela Carmena, alcaldesa de la capital de España, que había inaugurado un momento antes la XIV edición de este encuentro.

Sáenz Duarte explicó las sensaciones que vivió en el homenaje: «Siempre es una experiencia increíble que te sitúen en un espacio de privilegio. Verme con nombres como Torreblanca, Roca, Berasategui o Adrià produce un vértigo impresionante. De alguna manera cuando yo empecé mi trabajo me compraba sus libros y seguía su trayectoria para aprender. Que nos sitúen en Madrid Fusión a su nivel es emocionante y también nos recompensa por todo el esfuerzo, aunque sabemos que debemos proseguir desde nuestra sencillez y sin perder de vista los valores que otorgamos a todos nuestros productos».

Sáenz Duarte resume así su filosofía: «El helado es cocina con temperatura negativa y creo que cada elaboración que hacemos la planteamos como una plataforma de sabor, como una manera de contar una historia».

Hoy se celebra el 'Día de la Tapa' en 'Saborea España' con distintas actividades promovidas por el Ayuntamiento de Logroño, con varias **bodegas** y un pincho elaborado por Fernando Sáenz y el cocinero Manuel Álvarez, del restaurante La Tavina: 'Caretá, champiñón y cochinillo'.

LA RIOJA

© larioja.com

Registro Mercantil de Logroño en el Tomo 28, Libro 3, Sección 3, Folio 73, Hoja 37,1 - XII - 61, cuyo domicilio se encuentra en Logroño calle Vara de Rey número 74, Bajo. correo electrónico de contacto digital@diariolarioja.com.

Copyright Nueva Rioja S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio diario LA RIOJA, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.