De la cocina 'de mercado' a la cocina del huerto

Para garantizarse calidad y ofrecer alimentos saludables, además de para abaratar costes, cada vez más cocineros apuestan por asociar huerto y restaurante. De la tierra a la mesa, sin pasar por el mercado.

ANDONI SARRIEGI

De unos años a esta parte, los restaurantes han venido abusando del término cocina de mercado para autodefinir su estilo, presuntamente basado en los productos de temporada y en sugerencias inspiradas en la compra del día (o de la semana). Una expresión de mercado- acuñada por Paul Bocuse, padre de la nouvelle cuisine, y que suena a redundancia, pues se presupone que un cocinero ha de frecuentar los mercados, aunque esta suposición sea cada vez más incierta. Grandes superficies, distribuidoras de alimentos e intermediarios varios han alejado del mercado tradicional y del contacto directo con los productores a muchos profesionales. Cuando estaba en activo, el chef francés solía levantarse a las seis de la mañana para visitar el mercado de St. Antoine, que no era el más importante de Lyon, pero quedaba junto a su restaurante. Un lugar al que "acuden de la cercana campiña los agricultores que desean vender directamente sus productos", según explicaba el propio Bocuse en su célebre libro La cuisine du marché

Recientemente, algunos de los chefs que nunca abdicaron de su adhesión al mercado -ágora insustituible para los devotos del oficio- han ido un poco más allá y han apostado por gestionar su propio huerto, ya sea alquilando una parcela, ya sea explotando una finca familiar. Eso les permite un contacto directo con la tierra: ya no es sólo ir a buscar el producto, sino ver de dónde viene y seguir de cerca su evolución hasta que alcanza el momento óptimo para su consumo. A esa experiencia se suma la posibilidad de conseguir una despensa más saludable a través del cultivo ecológico. Es el caso de Rafa Martínez, quien cada lunes ofrece en La Fonda de Sóller un menú biológico con productos cosechados en su huerto de la Bio Granja La Real. Esta botiga de Secar de la Real alquila pequeñas parcelas a restaurantes y particulares, comprometiéndose a proporcionar agua, compost, semillas y



Andreu Genestra, en el 'huerto sensorial' del hotel Formentor.



Gérard Deymier, en un cultivo de habas (s'Alqueria Blanca).



Tomeu Ripoll y Rafa Perelló recogen naranjas en la finca de Son Brull.

Consuelo Sancho
(Es Coll d'Os, Cala
Rajada): "El huerto
es lo que más me
motiva para hacer
una cocina sencilla,
pero de sabores
auténticos"

......

plantones, así como asesoramiento agrícola y cuidado de las plantas. Por su parte, el arrendatario tiene como obligaciones decidir qué productos quiere cultivar (la planificación) y el compromiso de estar atento a la temporada para ir a recogerlos (la cosecha).

Joan Águiló, socio y encargado de horticultura junto a Tomeu Perelló, nos comenta que el producto ecológico "puede flojear en cuanto a apariencia ante lo que sale de invernade-

ro, pero es insuperable en sabor". Ahí puede darse una divergencia con los cocineros, cuvos clientes (los más remilgados) no consentirán en su plato ingredientes con mala cara. En este sentido, Gérard Deymier, propietario del Port Petit, ha descartado el uso comercial de algunas verduras de hoja como la lechuga o la rúcula, pasto de los limacos. El chef francés posee dos cuarteradas de terreno en s'Alqueria Blanca, donde desarrolla desde hace tres años un huerto ecológico que le proporciona numerosos ingredientes para su restaurante de Cala d'Or: desde habas a flores de calabacín, pasando por todo tipo de aromáticas, incluyendo lemongrass (hierba limón). Además, elabora vino -asesorado por Luis Armero- y aceite de oliva arbequina que extrae en Son Catiu. "El hecho de poder cortar un producto y servirlo al cabo de una hora en tu restaurante es algo muy gratificante para todo cocinero que prima la calidad y el sabor", explica Deymier. María Palma, que regenta el restaurante vegetariano Es Cantonet desde hace 16 años, abunda en la importancia del sabor como prioridad para un cocinero. "El huerto de La Real me garantiza producto fresco, gustoso y cultivado sin aditivos químicos, lo que juega a favor del medio ambiente y de la salud de nuestros clientes". Otro de los chefs que cuenta con minihuerto en esta

quien tan importante es la comida como la salud de los clientes.

Mención especial merece la labor de Joan Coll, que abrió hace siete años en Inca el restaurante vegetariano Es Ginebró, el único de la isla con certificación ecológica.
Este cocinero autodidacta tiene en Lloseta casi 6.000 metros cuadrados de huerto, además de almendros, lo que le permite autoabastecerse hasta en un 80 por ciento, cuota infi-

sin tomate, pero el cliente lo entiende perfectamente porque sabe que no estamos en temporada". Estos días primaverales, Coll cosecha alcachofas negras, cebollas tiernas, puerros, coles, coliflores, acelgas, habas y cuatro tipos de lechuga, entre ellas la infrecuente llengua de bou.

La apuesta por variedades autóctonas es una de las posibilidades que te ofrece la hermosa experiencia de cultivar tu propio huerto, según ra de Caimari. Esa búsqueda de variedades locales le ha llevado a recolectar semillas en sus paseos por el campo, por lo que su huerto va creciendo en diversidad año tras año. "Toda la verdura que servimos es de cultivo propio: ¡yo no le quiero ser infiel a mi huerto!", exclama antes de desgranar la cosecha de estos días: cebolla y ajos tiernos, acelgas, lechugas, espinacas, coles, coliflores, alcachofas negras, habitas... Y ya está a la espera de los primeros guisantes. Cultivar le permite vivir el proceso entero de creación del alimento y ofrecer durante todo el año una cocina de estricta temporada.

El matrimonio formado por Consuelo Sancho (en fogones) y Joan Adrover, del restaurante Es Coll d'Os (Cala Rajada) trabaja con producto propio y, lógicamente, de temporada. Casi el 100% de las verduras y hortalizas proceden de su cercana finca con certificación ecológica, donde además crían gallinas y corderos. "Para mí, el huerto -afirma la cocinera- es lo máximo, es lo que más me motiva". Esta misma mañana ha recogido brócolis aún mojados de rocío y su hijo Sergi, que este año se ha incorporado a la cocina,

Maria Solivellas (Ca na Toneta, Caimari): "Toda la verdura que servimos es de cultivo propio: ¡yo no le quiero ser infiel a mi huerto!"

acaba de traerle unas lechugas. Entre otras cosas, se autoabastecen de huevos camperos, espárragos, patatas y boniatos, ingredientes para una cocina "sencilla, pero de sabores auténticos".

Ignasi Ignacio, patró-cuiner del restaurante vegetariano Plaer Natural, está recuperando con cultivos ecológicos una finca familiar de Búger que llevaba años abandonada. En su caso. combina variedades autóctonas -gracias a las inestimables campañas Fruiters d'un Temps, de Slow Food-con ingredientes foráneos como calabazas y sandías senegalesas, okras, tupinambos o chirimoyas. Junto a los viejos almendros, conviven ahora casi cuarenta variedades, entre verduras, raíces, tubérculos y frutales. Para este cocinero, llevar un huerto es como completar el círculo: "Siembras lo que quieres, lo mimas, lo recoges, vuelves a mimarlo en cocina v lo ofreces". De la tierra a la mesa. "En todo momento sabes lo que puedes dar y lo que no -explica Ignacio-, supeditas tu cocina a las estaciones y, al dejar de disponer de todo durante todo el año, te vuelves más creativo".

"Cocinero, agricultor y por defecto empresario", como él mismo se autodefine, Benet Vicens también se surte del huerto familiar. Sus padres abrieron el restaurante Béns d'Avall hace 40 años para vender el aceite que elaboraban en su olivar y las frutas y vegetales cosechados en su huerto del valle solleric. "Nuestro modo de vida no ha cambiado sustancialmente: sigue estando muy marcado por el paso de las estaciones, por el trabajo del campo y por la dedicación al restaurante". Hoy siguen cultivando cítricos y hortalizas en las fincas de Ca'n Senat y Es Prat, en Sóller, y dedican la época invernal al cuidado de los olivos centenarios que tienen en Fornalutx. Su hermana Margalida le surte de aceite de oliva, cítricos, verduras y hierbas. "Ahora se le da mucha importancia a tener huerta propia, pero para mí siempre ha sido algo natural... Esta mañana, por ejemplo, estaba recogiendo limones mientras picaba unas almendras tiernas". Junto al oficio y al recetario autóctono, el producto local es uno de los pilares de la cocina de Benet Vicens, que ahora trabaja exclusivamente con alimentos insulares.

Andreu Genestra, chef del hotel Formentor, tiene la suerte de contar con huerto desde





granja ecológica de Secar de la Real es Peter Toth, del restaurante Agapanto. "Hay mucha diferencia entre un mismo ingrediente recién cosechado en nuestro huerto o comprado en el supermercado, y eso el comensal lo nota", explica. "Para mí, también es fundamental trabajar con producto local y de temporada", añade este cocinero húngaro para

nitamente superior a la obtenida por los arrendatarios de La Real. "Lo mejor de todo es que yo aún no sé los seis platos que voy a cocinar mañana - explica-, ni lo sabré hasta que no llegue a la cocina y extienda lo que haya recogido de buena mañana". Su oferta diaria siempre depende de lo que le haya dado la tierra: "Ahora, por ejemplo, sirvo ensaladas

destaca Maria Solivellas, de Ca na Toneta. Para ella, el huerto -la tierra- guía su cocina. Catalina Rotger, su madre, es "la hortelana mayor" de Can Jaume Andreu, la finca familiar situada a las afueras de Selva. "Tener un huerto es como tener una barca: todo lo que sacas es fresco, un auténtico lujo si tu pasión es el alimento", comenta la cocine-

