



# IGNACIO ECHAPRESTO

(Restaurante Venta Moncalvillo)

TEXTO: Óscar Robres Medel

Son las once de la mañana cuando Ignacio Echapresto sale a recibirnos a la misma puerta de su restaurante. La mañana en Daroca es fresca y a la vez, muy verde y demasiado tranquila. El olor gris al humo de leña que se respira en la calle da paso al entrar a las primeras esencias que ya nacen de la cocina de la Venta Moncalvillo. Su hermano Carlos cumple con su papel de anfitrión y nos muestra los salones. Un café da paso a una batería directa de preguntas.

“ PARA MÍ NO HAY  
DISTINCIÓN ENTRE  
COCINA MODERNA  
Y COCINA TRADICIONAL;  
SINO COCINA BUENA  
Y COCINA MALA ”

**Daroca y Echapresto, ¿qué relación existe?**

Pues una relación de toda la vida. Nosotros, nuestra familia, somos de aquí y, nosotros cuando montamos el negocio en Daroca, mi hermano y yo, lo hicimos porque queríamos hacerlo con nuestra familia y vivir en nuestro pueblo.

**¿Qué atractivos tiene la zona de Moncalvillo para el visitante que no la conozca?**

Daroca es un pueblo que está enmarcado en la comarca de Moncalvillo, una zona muy próxima a Logroño de lo que empieza a ser la sierra riojana, y tiene todos los encantos de ser una zona natural, virgen –respecto a que está sin explotar

todavía ni industrial ni turística- y la verdad es que se trata de una zona privilegiada, por contar con todas las propiedades que supone el estar a lado de Logroño y la tranquilidad que te da el estar en plena naturaleza. Es como estar en el corazón de Cameros o en las Viniegras pero con la ventaja de estar a 12 minutos de Logroño.





## Personal

### 1997: tú tenías 20 años cuando te decides junto a Carlos a montar el negocio familiar.

Fue un proyecto familiar: Carlos y yo teníamos la idea de labrarnos un futuro en el pueblo. Mis padres eran y son agricultores y tenían la hacienda necesaria para mantener una familia, no tres. Por ello decidimos buscarnos una salida y surgió la idea de montar un restaurante. En principio fue una casa de comidas; con el paso del tiempo hemos ido cultivándolo, mimándolo, y convirtiéndolo en definitiva en

- Natural de Daroca. Casado, 29 años.
- Ganador del I Concurso de Pinchos de La Rioja (El Rioja y los 5 Sentidos): barquito de endibias y hongos. Ganador del V Campeonato de Cocina de La Rioja. (2006)
- Su restaurante ofrece cursos de iniciación a la cata y conocimiento de los diferentes vinos de Rioja y del mundo, así como talleres dedicados al servicio del vino.
- La oferta incluye más de 150 vinos diferentes (Rioja, nacionales y extranjeros), así como una amplia carta de aguas.



un referente del panorama gastronómico riojano.

**Me gusta bastante la idea de ‘casa’ de comidas.**

Sí, se explica porque cuando nosotros abrimos, ni Carlos ni yo, teníamos un pasado hostelero: Carlos es titulado en Ingeniería Electrónica y yo estaba trabajando en aquellos momentos en una empresa de forjas. Nada relacionado con la restauración. Empezamos de manera muy modesta, ofreciendo comida tradicional, como la que hacía nuestra madre en casa, pero bien vestida, como si fuera para un día de fiesta. A partir de ahí, éste es un mundo en el que te vas involucrando, te vas metiendo, y cada

día tienes más cosas que aprender, que experimentar y de ahí hasta lo que hemos llegado hoy en día. Intentamos hacer las cosas bien, muy pausadas, muy medidas, cada cosa en su momento y poquito a poco.

“

**OFRECEMOS COMIDA TRADICIONAL, COMO LA QUE HACÍA NUESTRA MADRE EN CASA, PERO BIEN VESTIDA COMO SI FUERA PARA UN DÍA DE FIESTA.**

”

**Imaginándote con aquellos 20 años, y viéndote con los 29 actuales y tu actual galardón al mejor cocinero riojano del año, me atrevo a preguntarte qué quiere ser de mayor Ignacio Echapresto.**

Yo de mayor quiero ser, en estos tiempos que corren, un buen cocinero, afianzarme donde estoy, seguir siendo lo feliz que soy, pero sobre todo, ser buena persona. El trabajo de cocina es un trabajo duro de día a día, hay que estar peleando continuamente con tus fogones, y de nada sirve que los reconocimientos se te suban a la cabeza. Lo más importante es que cuando el cliente visita tu casa, salga de



En el paisaje de Daroca se mezcla la sierra virgen con la agricultura más tradicional.



ella lo más satisfecho posible, y eso no se consigue con tonterías en la cabeza sino con humildad, con cautela, haciendo las cosas muy despacio, pero sobre todo, con humildad.

### ¿Qué significa para usted el cocinar?

Ahora mismo, aparte de mi modo de vida, es un trabajo en el que disfruto muchísimo, en el que tengo la suerte de poder hacer felices a los demás. Los cocineros tenemos muchas veces la llave de la felicidad de las personas, porque transmitimos buenas sensaciones en cada plato, y cuando alguien se sienta en la mesa lo hace para disfrutar. Pretendemos que recuerden su paso por nuestro restaurante, los momentos concretos ante nuestros platos. Es verdad que antes se comía por necesidad, y ahora, cuando se sale a un restaurante, se hace por placer. Nuestro trabajo está relacionado con la fiesta, con momentos de distensión, de diversión.

### ¿Existe cultura gastronómica en La Rioja?

Creo que ahora la empieza a haber; La Rioja ha sido una comunidad que ha estado dormida durante mucho tiempo en materia gastronómica, todo ha estado manga por hombro, pero ahora vamos teniendo algunos elementos como la Academia Riojana de Gastronomía, alguna asociación de

restaurantes, así como diversos foros en los que la gastronomía va perfilándose como un elemento fundamental de la cultura riojana. Se va prestando especial atención a otros detalles, al servicio, a la manera de presentar los platos, a la manera, en definitiva, de vivir un restaurante desde el punto de vista del comensal.



**LA COCINA ES UN TRABAJO EN EL QUE DISFRUTO MUCHÍSIMO PORQUE TENGO LA SUERTE DE PODER HACER FELICES A LOS DEMÁS.**



**Quizás tenga mucho que ver el actual grupo de jóvenes cocineros entre los que te incluyo junto a Paniego o Ventura Martínez -por citar alguno-, una generación que está ayudando a que nuestra gastronomía supere nuestras fronteras, ¿no es así?**

Es cierto que estamos un grupo de gente joven, que lejos de cualquier discrepancia o interés individual -porque todos somos empresarios y tenemos que mirar para nuestra casa-, lo que sí que hay es una muy buena relación entre nosotros: somos un grupo muy joven, con muchas inquietudes, con problemas similares, en el que

estamos trabajando codo con codo, ayudándonos en lo que haga falta. Este movimiento de cocineros no lo había habido hasta ahora nunca en La Rioja y es digno de alabar. La unión hace la fuerza en un trabajo como éste y eso se nota en el dulce momento gastronómico que está viviendo nuestra tierra. Tenemos muchas ganas de dar a conocer la cocina riojana, de crear expectativas, de afianzar esa cultura gastronómica de la que hablábamos.

### ¿Cómo definiría la cocina riojana?

La cocina riojana hay que definirla como cocina de producto: somos privilegiados en la materia prima a utilizar. No hay que hacer demasiadas maravillas para obtener un plato excelente si contamos con una buena alcachofa, con una buena borraja. Es una cocina viva, en ebullición, en constante movimiento, que intenta siempre hacer cosas nuevas, en definitiva, que tiene vida propia.

**Con vida propia pero compartiendo muchos elementos con las provincias vecinas, ¿no?**

Compartimos todo, con navarros, aragoneses, tanto verdura, carnes... -estamos muy próximos- aunque luego cada uno lo trabaje y elabore desde su forma de ser, desde su punto de vista, según la cultura de sus antecesores y su interpretación personal actual.



**Usted se define habitualmente como autodidacta, ¿cómo aprende Ignacio Echapresto cada día a cocinar?**

Como te decía al principio yo antes que cocinero fui herrero. Aprendo a cocinar con inquietudes, con constancia, intentando cada día sacar lo mejor de cada producto, transformarlo de mil maneras diferentes para quedarme al final con una que para mí quiero que sea la mejor, y me formo leyendo, investigando y sobre todo, teniendo inquietudes.

“

**LO MÁS IMPORTANTE ES QUE CUANDO EL CLIENTE VISITA TU CASA, SALGA DE ELLA LO MÁS SATISFECHO POSIBLE**

”

Éste es un trabajo sacrificado pero a la vez gratificante: hace falta mucho sacrificio, tesón y constancia, subir los peldaños de uno en uno y teniendo en cuenta siempre que la meta final está todavía por llegar.

**Ése sería un buen consejo para un joven que quiera iniciarse entre fogones, pero qué mensaje se puede transmitir a las personas que aún no confían en la cocina moderna.**

Para mí no hay distinción entre cocina moderna y cocina tradicional; la verdadera distinción ha de hacerse entre cocina buena y cocina mala. Dentro de la cocina tradicional hay mucha cocina mala y viceversa. Las cosas hay que hacerlas con mucho cariño, con mucho respeto, hay que elaborarlas para ti. Intentar hacerlo bien para que salga regular y dar el todo en cada momento.

En mi casa yo no realizo cocina moderna: para mí esa es la que utiliza técnicas e ingredientes nuevos, como alginitos por ejemplo. La cocina que yo hago es con productos de toda la vida, pero intentando vestirla de fiesta, hacerla atractiva guardando los principios y sabores de cada producto.

**Por tu manera de concebir la cocina comprendo que ofrezcas diferentes cartas a tus clientes, según las temporadas.**

Estamos en una tierra privilegiada y en cada momento tenemos que ofrecer lo mejor que tenemos. Ahora estamos en mayo y tenemos que ofrecer buenos espárragos, buenas alcachofas, habas, guisantes... y



FOTOGRAFÍA: Fernando Díaz



buena coliflor; cuando llegue septiembre, buenas pochas, buena caza menor. Cada época tiene sus platos, que a mí, como cocinero, me sirven para romper la monotonía.

### ¿Para quién te gustaría o te hubiera gustado cocinar?

Daría de comer a todo el mundo, no me gusta que haya hambre en el mundo. En los restaurantes se tira una barbaridad de comida a lo largo del día y te das cuenta de la cantidad de gente que no tiene para comer. Por ello cocinaría para los principales mandatarios mundiales con el fin de pedirles que trabajen más por erradicar este problema.

### Como postre, Ignacio, destácanos tu creación favorita.

En su momento las endibias con hongos por lo que ello supuso; el año pasado, las nuevas patatas con chorizo fue un plato que me llenó. Hubo un cliente que me dijo que no sabía hacer patatas con chorizo y me tocó el orgullo de tal manera que me planteé hacer unas patatas diferentes, que sorprendieran a primera vista. Utilicé para ello una técnica nueva, cocinándolas al vacío; se comen con cuchillo y tenedor porque es una especie de milhojas que conserva los mismos productos y sabores que el plato tradicional. Tienen la ventaja de que en pleno agosto, con 35 grados de temperatura, te apatecen más que el tradicional cocido.

“

UN CLIENTE ME DIJO QUE NO SABÍA  
HACER PATATAS CON CHORIZO  
Y ME TOCÓ TANTO EL ORGULLO  
QUE ME PLANTEÉ HACER  
UNAS PATATAS DIFERENTES.

”

## Exprés

- **Una verdura:** la borraja
- **Una legumbre:** el caparrón de Anguiano
- **Una ciudad, un pueblo:** el mío, Daroca
- **Una carne:** la de cordero
- **Un cocinero:** Santi Santamaría (El Racó de Can Fabes)
- **Un pescado:** el mero
- **Un condimento:** el azafrán
- **Una especia:** la pimienta
- **Una película:** *La vida es bella*, de Roberto Benigni
- **Un vino:** un vino blanco afrutado
- **Si sobra vino, ¿nos lo podemos llevar?:** estupendamente, sí.
- **Un postre:** no soy de postres... una fruta
- **Una fiesta:** una fiesta improvisada
- **Una fiesta por su plato típico:** la chuletada de las fiestas de mi pueblo, el 10 de agosto, San Lorenzo
- **Sus platos regionales preferidos:** las patatas con chorizo y los pimientos rellenos





## RECETA

### PATATAS CON CHORIZO 2005

(MILHOJAS DE PATATAS CON CHORIZO  
Y CREMA DE CHORICEROS)

Ignacio Echapresto García  
Jefe de cocina del Rest.Venta Moncalvillo

#### Ingredientes:

##### Para las patatas

2 patatas grandes  
150 grs. de chorizo  
1 diente de ajo  
cebolla  
aceite de oliva

##### Para la crema de choriceros

2 pimientos choriceros  
agua  
aceite de oliva  
sal

##### Para el crujiente de patata con chorizo

Láminas finas de patata  
Láminas finas de chorizo  
Aceite de oliva

##### Además:

Sal Maldhón  
Guindillas en aceite  
Pimentón



FOTOGRAFÍA: Contrabriefing

#### Elaboración:

##### Para las patatas

- Pelamos las patatas y las cuadramos dándoles forma rectangular. Con la ayuda de la mandolina o de un cuchillo de corte muy fino, las partimos a lo largo en láminas lo más finas posible, las cubrimos de agua y reservamos.
- Pelamos y picamos el chorizo muy menudo, lo mismo con la cebolla y el ajo. Ponemos todos los ingredientes en una sartén con aceite de oliva y hacemos una masa de chorizo con la que rellenaremos las capas de patata formando una milhojas de patata y chorizo (4 láminas de patata por milhojas).
- Una vez rellenas todas las milhojas, las envasamos al vacío con un poco de aceite de oliva y sal, cocemos al vapor durante 10 minutos a 100°.

##### Para la crema de choriceros

- Hidratamos los pimientos en agua fría, les quitamos las pepitas y los cocemos en agua con sal y

un poco de aceite. Trituramos, pasamos por el chino y reservamos.

##### Para el crujiente de patata con chorizo

- Sobre una lámina de patata ponemos una de chorizo, las envolvemos dándole forma de canutillo, las atravesamos con un palillo y las freímos en abundante aceite caliente. Retiramos del aceite, las secamos con un papel absorbente y reservamos.

##### Montaje y presentación

- Sacamos la milhojas de patata con chorizo de la bolsa de vacío y le espolvoreamos pimentón. La colocamos sobre un plato y encima de ésta un canutillo crujiente de patata con chorizo; a un lado un poco de guindilla en aceite y unas escamas de sal Maldhón. Salseamos unas gotas de crema de choriceros y un poco de aceite de oliva virgen extra.