



## PACO CARRETERO: COCINAR EN SOCIEDAD

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:

José Luis Pérez Pastor

Riojano de adopción, Paco Carretero nació en Alicante en 1950. Empezó a trabajar en la hostelería con 13 años. Después de desempeñar otros oficios, dedicó 27 años a la banca, una vez establecido en Logroño. Ahora es raro no verle entre fogones. Nos encontramos primero en el emblemático Círculo Logroñés para realizar unas fotos en su cocina, cuya renovación ha supervisado para la cadena Pretur. Luego la conversación nos lleva a la tranquilidad de la Sociedad Gastronómica a la que pertenece, el Bodegón.

—Casi siempre lo pregunto, para ver cómo encara la pregunta cada uno, ¿cocinero o restaurador?

—Cocinillas. Cocinillas de andar por casa, que es como me defino, porque yo nunca he trabajado de profesional en esto, salvo al principio, a los 13. Entonces en vez de cocinero parecías fogonero. Tenía cuatro fuegos de carbón en un sótano que por la mañana había que sacar la ceniza, limpiarlos, frotarlos con piedra pómez por la mañana, encender la lumbre... Te puedes imaginar que fresquito hacía allí.

—¿Cómo aterrizó un alicantino en nuestros fogones? ¿Qué fue lo que más

te sorprendió de nuestra mesa? ¿Qué destacarías?

—Yo llegué a la gastronomía en La Rioja, cuando me vine a trabajar en la banca aquí, a través de las sociedades gastronómicas. Lo primero que advertí fue la repetición que había siempre en la forma de cocinar: el tomate, el pimentón y el picante como base de todos los platos. Siempre ese sofrito, para el cocido, para los callos, para todo. La fritada es la salsa base de todo lo riojano. En cuanto a lo que me sorprendió y destacaría fue la calidad y la generosidad de los productos de esta tierra: el pimienta fresco, el pimienta chorricero, las verduras, las carnes...



—¿Qué podría mejorarse de esta cocina tradicional pensando en el estilo de vida de hoy en día (necesidades calóricas, ritmo de vida...)?

—Yo creo que ya está bien adaptada. La cocina riojana ha sufrido una transformación importante y además muy bien llevada. Se compaginan perfectamente los platos tradicionales por excelencia con los tiempos de ahora: las patatas, el bacalao, los huevos escalfados... Tampoco hay que olvidarse de un producto riojano que está de nuevo emergente, que es el aceite de oliva. Todo ello da platos sencillos, con elementos muy básicos, que no necesitan mucho tiempo y que dan resultados espectaculares.

—Seguro que hay cosas de la cocina de tu tierra que te has traído y que no dejarás jamás. ¿Podemos incorporarlas a nuestra forma de cocinar? ¿Alguna de ellas puede fusionarse con la gastronomía riojana?

—Por supuesto, los arroces. Y la forma de cocinar las verduras. Y todo ello se puede traer aquí. Aquí hay productos estupendos para hacer arroces, y no hablo de paella, hablo de arroces. Un arroz con verduras, sólo con verduras, agua y arroz, sale de locura. Lo que pasa que esos arroces son caldosos y son mejor para el invierno.

—Entre las actividades de formación que has llevado a cabo, has realizado una serie de vídeos divulgativos sobre cómo pelar/tratar diferentes verduras para el Museo de la Verdura de Calahorra. ¿Qué consejos darías para poder sacar todo el partido de las mismas?

—Las verduras hay que tratarlas con mucho cariño. Es un producto muy delicado, muy especial, que se ha maltratado en La Rioja generación tras generación hirviéndolas con mucho agua y demasiado tiempo, pasándolas de cocción. Hoy, afortunadamente, se tiene conciencia de que hay que tratarlas con esmero.

—La cocina es un acto de relación con los demás.

—Siempre. Es así. El arroz o la paella, que es mi plato favorito, es un acto de compartir, de luz, de generosidad. De hecho, el principio y la meta de las sociedades gastronómicas es compartir la acción de guisar y luego de disfrutar comiendo lo que se ha cocinado.

—¿Recuerdas alguna ocasión en la que hayas cocinado para alguien muy especial?

—Siempre que cocino considero que el que va a comer es muy especial. Incluso cuando concino para mí mismo. Fíjate que he incluso cocinado con mucho esmero para una cele-



bración sin saber que era mi propio cumpleaños lo que me esperaba al sacar los platos.

**—¿Y para quién o con quién te gusta o te gustaría cocinar?**

—Mira, las veces más especiales que he guiado ha sido para unos talleres en Ibercaja con una asociación dedicada a personas con discapacidad. Y todo los años cuando unos cuantos miembros de distintas sociedades gastronómicas vamos a cocinar a un hogar para los viejitos.

**—Te gustan los retos. ¿Cuál ha sido la experimentación más sorprendente en la que te has visto expuesto?**

—En Oviedo, con el grupo Faustino hicimos unas jornadas de cocina y vino y al final teníamos que hacer una cena para veinticinco personas que al final fueron 250. Me enteré dos días antes o tres y tuve que llamar a un amigo para que fuera desde aquí con una furgoneta cargada de ingredientes. Hicimos un menú

que empezaba con una crema de pimientos riojanos, seguía con bacalao a la riojana y terminaba con unas peras con arrope de vino.

**—Elige uno de nuestros platos más tradicionales. ¿Cómo le darías una “vuelta”?**

—Bien sencillo. Un bacalao hecho a baja temperatura en el horno, a 80 grados, con base de fritada y rociado con un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra.

**—Hace unos meses estuviste en el colegio español de Larache (Marruecos) para una semana dedicada a La Rioja. ¿Nos puedes contar qué tal fue la experiencia?**

Pues allí di una charla en la que ahondaba en la idea de Al-Ándalus como una de las raíces innegables de nuestra cocina. La cultura árabe aportó mucho a nuestra cocina en todos los aspectos. Sobre todo en los postres, en los hojaldres, pasteles y dulces de sartén como el fardelejo, el mazapán, las rosquillas... hasta el *croissant* tiene que ver con todo esto que digo.

Luego les hice una demostración en la que preparé un menú consistente en una sopa fría de pimiento riojano, como un gazpacho, que lo serví con una nata verde, montada con perejil, y lo presenté como los colores de su país. Luego hice una ensalada de pimientos con salsa de anchoa, que es un producto que se consume mucho allí.

**—Al final, siempre el postre. La entrevista contigo no sería completa si no habláse-**



### mos de helados. Resúmeme un poco tu palmarés en ese ámbito.

En el año 2007 ganamos en Italia el premio “Gelato in Tavola” para el que había que elaborar un menú en el que todos los platos presentasen un helado. Hicimos un plato de pescado llamado “Aromas del Mediterráneo” con salmón, rape y tocino confitado que acompañamos con un helado de pimienta rosa, aceite de oliva, tomate y vodka. El segundo plato se llamaba “La Rioja, su sierra y su huerta en perfecta armonía” y era un lomo de cordero de los Cameros con un helado de pimiento riojano acompañado con un mosaico de verduras de Calahorra. Y el tercer plato, que se llamó “Sinfonía floral” y constaba de un semifrío de crema inglesa y pétalos de rosa, una confitura de garnacha, mazapán y un helado de violetas. El equipo que ideó el menú lo formábamos Andrés Sirvent, Ventura Martínez, Juan Ángel Rodríguez y yo mismo. Recientemente también hemos ganado el premio que otorga la prensa especializada al mejor helado en la copa del mundo de la heladería italiana. En este caso el equipo estaba formado por Alfonso Herce, Lorenzo Blanco, Jesús Ruiz Arcas, Xavi Calatayud y yo. Ahora andamos en ciernes de preparar un taller de helados para el congreso “Lo Mejor de la Gastronomía”, que se va a celebrar en Alicante en noviembre de este año.

### —Podemos entonces concluir que el helado es importante en La Rioja.

—Siempre que he ido a estos certámenes relacionados con el helado lo he hecho representando a La Rioja y en los ámbitos especializados a los que hemos acudido se nos conoce por el helado. Concretamente Andrés Sirvent, que vive en Calahorra, es un exponente de orden internacional. Carlo Pozzi, referencia nacional de la heladería artesanal italiana quiere venir a Calahorra a hacer helados con él y Carme Ruscalleda, con tres estrellas Michelin, se lo lleva en Nochevieja a Japón para sus menús.

### EXPRÉS

- **Una verdura:** la alcachofa.
- **Una legumbre:** la pocha.
- **Una carne:** el corderito lechal.
- **Un pescado:** el mero.
- **Un condimento:** el jenjibre.
- **Un sabor:** el del recuerdo.
- **Un vino:** el Rioja “de siempre”.
- **Un día importante:** el 22 de enero de 2007, cuando ganamos la copa del mundo de helados en Italia.
- **Un cocinero:** Jesús Vera Morale, “Chucho”, mi primer jefe de cocina.
- **Una película:** *La leyenda de la ciudad sin nombre*.
- **Un libro revelador:** *Conduchos de Navidad*, de Francisco Martínez Montaña, cocinero de Felipe II.
- **Una fiesta de por aquí:** San Bernabé.
- **Una degustación que te guste:** de jamón ibérico.
- **El plato de tu infancia:** Los caracoles de seco con salsa de almendras de mi madre.
- **Un refrán:** Haz grandes a los de tu entorno y crecerás tú.





**RECETA**

## ENSALADA TEMPLADA DE ESCAROLA, ALCACHOFAS Y TOMATE

### INGREDIENTES (4 personas)

1 escarola  
½ docena de alcachofas  
2 tomates  
1 pimiento verde  
2 huevos  
El zumo de un limón  
Aceite, sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Poner los huevos a cocer. Limpiar bien la escarola y trocearla a mano. Colocarla en el centro del plato.

Lavar los tomates y cortarlos en rodajas finas. Colocarlos en el plato alrededor de la escarola.

Limpiar las alcachofas dejando el corazón, escurrirlas, laminarlas y saltearlas con aceite y una pizca de sal. Poner las alcachofas en el centro del plato, sobre la escarola, junto con las claras de los huevos previamente picadas.

Lavar y picar los pimientos y disponerlos alrededor de las claras.

Batir las yemas junto con el zumo de limón, la sal, el aceite y la pimienta recién molida. Reservar el aliño hasta el momento en que se vaya a servir.