

La cocina riojana de los seis sentidos

Asador Kupela Sentido y sensibilidad. Encontramos el sexto pilar sobre el que se sustenta la cocina de siempre, la heredada de nuestras abuelas

ASADOR KUPELA
C/ Vitoria, 16. Logroño.
Tfno: 941213456

Con naturalidad: Es habitual ver al teléfono a Santi Oca. Al otro lado personas que se interesan por la amplia oferta de menús de este espacio aptos para todos los bolsillos. Menú del día, menú sidrería, menú kupela o menú para grupos, al margen de la carta que ofrece el Asador Kupela.

Santi Oca gestiona desde hace ya 23 años, junto a su mujer, este rincón que mantiene el pulso a la tradición.

La sal, aunque pueda parecer lo contrario, se huele; el punto de cocción hay quien lo llega incluso hasta a escuchar; el pimiento, entre las manos adecuadas, deja sentir su prestancia; la buena cazuela es aquella que se saborea con los ingredientes aún sin cocinar; y hasta el producto, en general, se ve cómo y cuándo hay que cocinarlo... Cinco sentidos en los fogones. Porque existen cocineros de esos que a día de hoy aún tienen la capacidad de sacar la vista de los libros y la carterita de la ciencia para seguir observando el proce-

so químico habitual de los alimentos en su contacto con el fuego, el agua, el aire o el aceite. Sentir la cocina, maravillarse por su capacidad cambiante, diferenciar cada sentido para generar en la mente una imagen preclara de lo que se desea transmitir a través de una receta ya inventada pero jamás explicada. Y o se tiene esa sensibilidad de cocinero o mejor dedicarse a otra cosa. El buen chef, a través de los recuerdos sensitivos que transfieren una ideología gastronómica pura, sencilla y directa al corazón, regresa todavía pequeño a la cocina donde se

crió para ver, oler, tocar, probar y sentir lo que su abuela prepara de espaldas a su visión. Es la escuela clásica que mantiene el nivel donde debe estar, ni un poco más abajo ni un poco más arriba. Las cosas, en ciertos lugares, siguen siendo como siempre han sido y como siempre serán. Por suerte. Así es la casa de Santi Oca y María Pilar Larrea, que llegaron hace más de dos décadas de su Lasarte natal a Logroño para reivindicar las raíces que comparten la gastronomía vasca y la riojana. «Creemos en la tra-

dición, en hacer las cosas como nos enseñaron. Hacemos lo que nos gusta de la forma en la que creemos que hay que hacerlo. Para nosotros la cocina pasa por el sentimiento. Jamás podría sacar un plato en el que no sintiera plenamente». Santi Oca no se anda por las ramas – como su cocinera a la hora de explicar su pensamiento culinario. «Hubo alguno que hizo bien aquello de la ciencia y la gastronomía, pero ahora son muchos los que se suben a un mo-

vimiento que no saben desarrollar». Defiende que la cuchara de humo es de Ferran Adrià y sólo de él; y no se trata de una crítica feroz. «Hubo un tiempo que la gente tenía capacidad para salir a degustar, pero ahora la gente sale a comer». Remarca mucho la diferencia entre estos dos verbos: «No es lo mismo degustar que comer. Lo primero se puede hacer de vez en cuando y ahora menos por la crisis, y lo segundo es un hecho diario al que nosotros tratamos de dar la respuesta más adecuada».

Y en este punto es donde surge el último sentido pero no por ello menos importante que los cinco anteriores. Todos huelen, escuchan, ven, prueban y tocan – con mayor o menor acierto –, pero sólo unos pocos tienen la suerte de articular todo este potencial a través del sentido común. Santi Oca es uno de ellos. Advierte la sociedad que le rodea y para ella cocina desde su pequeño espacio culinario. «Sabemos que la gente lo está pasando mal y que aun así desean salir a comer o cenar juntos. Nosotros les ofrecemos pro-

«Hubo alguno que hizo bien aquello de aplicar la ciencia a la gastronomía»

«Diferencio entre salir a degustar o salir a comer. En esta casa se come»

puestas que se ajustan a todos los bolsillos con multitud de opciones». Y no miente. Con precios cerrados, el comensal puede decidir entre el menú del día, el menú sidrería, el menú kupela, el menú para grupos o incluso la excelente carta de la cocina tradicional de Santi Oca y María Pilar Larrea.

«Aquí seguiremos tratando de sacar los sabores que recordamos de nuestra infancia, haciendo una cocina natural, sencilla, directa y sensata». Es el Asador Kupela que en los próximos quince días tiene pensado abrir un día sí y otro también.

Ensalada de pimientos najeranos asados

► **Elaboración:** Consiga como sea unos pimientos asados najeranos y llene hasta los topes su congelador. Tras conseguir este objetivo siga esta receta. Preocúpese de gastar un poco más en unas buenas anchoas, por ejemplo, de Santsa. Después corte cebolla muy fina para freirla bien. Junte estos tres ingredientes con un poco de salero y tendrá una ensalada sensorial. Para aliñar, en el Asador Kupela realizan una vinagreta de frambuesas. ► **Temporalidad:** Pimientos asados, anchoas y cebolla. Poco más que añadir. ► **Dificultad:** ¿En serio?



Chuleta de vacuno mayor sobre brasa de encina

► **Elaboración:** Lo de la vaca vieja enfada y mucho a Santi Oca. Es algo despectivo. Para las carnes, en el Asador Kupela utilizan piezas de vacuno mayor, de unos siete años. A temperatura de la chuleta, Santi Oca enciende la brasa de carbón de encina, o eso le dice su proveedor. Después la pone al fuego teniendo muy en cuenta el gusto de cada comensal. Para ello juega con la altura de la parrilla. Confiesa que la carne muy pasada no es la mejor opción, pero respeta los gustos. ► **Temporalidad:** Para hoy. ► **Dificultad:** Otra vez, ¿en serio?



Gosua

► **Elaboración:** Este postre tan tradicional es una de las especialidades de María Pilar. De aires vascos, este tercer plato se elabora poniendo un recipiente una capa generosa de nata, después otra de bizcocho emborrachado con whisky. Y la tercera y última capa se elabora con crema pasteleira. Para el final se deja el proceso de quemado de la capa superior con un mechero adecuado para esta labor. Solo queda servirlo en la mesa. ► **Temporalidad:** Para los muy golosos. ► **Dificultad:** No debería ocasionar problemas.

