



(84) entre fogones

FRANCIS PANIEGO

(Hotel Restaurante Echaurren, Ezcaray)

TEXTO: José Luis Pérez Pastor

FOTOGRAFÍAS: H. Rte. Echaurren



La actividad en el conocido hotel restaurante ezcarayense es intensa, pero Francis nos recibe en el salón de estar con la sonrisa de quien gusta de la conversación. En esa habitación, el tiempo parece hecho para conocerse. No en vano, mientras dura la entrevista, vamos siendo presentados a su madre -Marisa Sánchez- a su padre -Félix Paniego- y a su hijo Quique. Entre todos dibujan un cuidado espacio donde lo profesional y lo familiar se complementan. La charla se prolonga por el espacio de una hora y, según vamos hablando, el rostro de Francis se enciende como viva muestra de la ilusión con la que acomete su oficio.



Francis, no he podido dejar de observar los cuadros de la pared. Contigo ya es la quinta generación de cocineros dedicados a este lugar, al “Echaurren”. Con eso nos remitimos al siglo XIX...

Sí, y mucho más atrás. Esto era un ventorro, una parada de postas de la diligencia de Haro-Ezcaray. Este salón eran las cocheras, los antiguos establos. Se sabe que esto era un ventorro en 1698. Pertenece a la familia García y puede ser muy anterior. Más adelante, la tía Andrea García se casó con don Pedro Echaurren. Eso coincidió con la llegada del ferrocarril, y decidieron transformar la antigua venta en un hotel, al que llamaron “Hotel Echaurren”. Eso fue en 1898.

Supongo que este lugar es especial para vosotros, y

que uno tiene que sentir una cierta responsabilidad al formar parte de algo que viene tan de lejos.

Por supuesto. Aquí han pasado muchas cosas. Te sientes heredero no sólo de un negocio, sino también de toda una tradición, de toda una forma de entender la hospitalidad. Mis hermanos y yo somos la última generación que ha vivido en el propio hotel y yo recuerdo de niño a mi madre ir enseñándome lo que es la hostelería, el acoger a la gente, el preparar cubiertos...

“

**LA PROFESIÓN DE
COCINERO SE HA
DIGNIFICADO MUCHÍSIMO.**

”

Tras muchos años en las profundidades de las cocinas, la profesión de cocinero ha adquirido un prestigio y una presencia social considerables. Tú mismo y el restaurante que regenta tu familia habéis podido experimentar este proceso. ¿Cómo ha sido todo?

Lo que es cierto es que la profesión del cocinero se ha dignificado muchísimo, y eso es muy bueno. Efectivamente, los cocineros andábamos allí metidos en las catacumbas que muchas veces eran las cocinas. El que lucía los saberes del cocinero era el metre de sala. Hoy en día el cocinero es alguien respetado y de eso me alegro un montón, pero creo que lo que no hay que perder, y en mi casa no se ha perdido nunca, es el sentido del servicio a los demás. Al final nuestro negocio es un estableci-



miento que vive de recibir gente y que lo importante es la humildad, el acoger con cariño, el que la gente se encuentre a gusto y que guarden un recuerdo que les lleve a volver. Despertar interés y salir en los medios es algo que surge al hilo de todo eso, pero lo que está sucediendo ahora es una moda que pasará, y volveremos a ser lo que hemos sido siempre. Por eso es importante no perder la esencia del oficio, que no es más o menos bonito que el de un panadero.

Has recorrido mundo, pero Ezcaray y el tándem “Echaurren/El Portal” ha sido siempre tu telón de fondo como lugar de referencia al cual tenía que volver todo lo aprendido.

El “Echaurren” sobre todo. “El Portal” es muy posterior, es el sueño realizado después de muchos años. Aquí siempre se ha echado una mano, y yo empecé desde chiquitín a montar unos platos, a repasar unas copas... El mérito es de mis padres, que se dieron cuenta ya en aquellos tiempos de que lo importante era que los chicos salieran de casa y aprendieran por allí y por allá. Recuerdo que cuando fui a trabajar con Juan Mari Arzak, mi madre, que ya era alguien muy conocido en el mundo de la gastronomía –había sido premio nacional– me llevó ante él con una mantita de Ezcaray como detalle. Y él parecía reacio, porque tenía un montón

de chavales, pero mi madre consiguió que me quedase con él como aprendiz. Y así, esforzándose de ir de un sitio a otro ibas aprendiendo. Luego tocaba volver a casa, en junio, a trabajar y poner en práctica lo aprendido.

En la cocina de “El Portal” se da una vuelta de tuerca a los platos tradicionales. ¿Cómo es el camino de la investigación culinaria? ¿Cómo se idea un plato? ¿Cómo te planteas, por ejemplo, dar un “toque” a una menestra?

Yo no creo en la creación por la creación, ni creo que tengamos una varita mágica para hacer platos. Es mucho más complejo o a veces mucho más fácil. A veces el motor de la inspiración es una necesidad. Por ejemplo: tienes unos aguacates en la cámara y te encuentras con la necesidad de tener que hacer algo con ellos, y empiezas a jugar, y los cortas en láminas, los picas en daditos y va y te sale un tartar de aguacate estupendo. Otras veces es un fin, como el de modernizar un plato tradicional, y entonces es el fin el que te va guiando. Otras veces es una idea abstracta la que te conduce, como hemos hecho nosotros con el aroma de los sarmientos: la idea era trasladar ese aroma tan particular a la cocina de una forma más práctica que tener que hacer brasas. El producto fue un aceite aromatizado con sarmientos. A veces, por supuesto, está la casualidad y la sensibili-



dad del cocinero para saber aprovechar un ingrediente como el líquido de los pimientos asados, con el cual puedes a lo mejor hacer un caldito, una gelatina... mil cosas. Lo importante del cocinero es ser observador y estar atento para aprovechar todo ello.

En la página web de vuestro restaurante (<http://www.echaurren.com>) se menciona el contacto que has mantenido con importantes cocineros del ámbito nacional: Víctor Merino, Larumbe, Subijana, Arzak, Arrambide... ¿Cómo ha sido la experiencia de conocer a esta gente?

Maravillosa. A mis treinta y ocho años recuerdo cuando empecé a trabajar con ellos y guardo un recuerdo estupendo. Empecé en la cocina en 1984



en Cabo Mayor, donde me presentaron a Víctor Merino, que ya falleció y que era un hombre maravilloso. Luego he conocido a todos esos que citas, y el trato que tenías con ellos como aprendiz y el sentimiento con el que te recuerdan y te tratan ahora como compañero de profesión, bueno, pues es algo muy hermoso. Ahora coincides en charlas y en sitios con ellos y el verte delante de tus maestros es algo muy especial para los dos, una satisfacción personal para ambos. Aparte son gente muy maja, muy entrañable, y notas que les agrada que hayas seguido sus pasos.

Ese contacto incluye –cito– “alguna visita a El Bulli” de Ferran Adria, publicitado a veces como “el mejor restaurante del mundo”. ¿Qué es lo más sorprendente que te ha tocado ver en este extremo de la creatividad?

Pues de todo. Ferran es la leche. El miércoles cenó en “El Bulli” y no sé lo que verá. Me lo puedo imaginar: un menú degustación de treinta platos totalmente sorprendente, divertido... una bomba. En “El Bulli” sorprende todo. Cuando entras en la cocina y ves una cabeza de toro de madera, hecha por un escultor, te das cuenta de que no es un sitio normal. Yo creo que hay tres grandes personajes en la gastronomía mundial. El primero es Escoffier, que realizó la primera revolución importante de la alta cocina, de la cocina puesta al servicio

del restaurante, la que estudié en la escuela. Escoffier y su manual marcan toda la cocina hasta los años sesenta, en los que surge la nueva cocina con Paul Bocuse, con su libro *La cocina de mercado*. Frente a la cocina de Escoffier, esa *nouvelle cuisine*, propone cocina de mercado, de temporada, de producto, redescubrir lo popular y tradicional, aligerar las grasas de los platos, que cada cocina tenga su carácter en función de su tierra... Cuando entró en España, al principio hubo un mimetismo total con lo que se hacía en Francia, sin comprender que esos postulados había que trasladarlos a lo que se hace en tu territorio. Luego poco a poco la nueva cocina vasca fue poniendo en práctica las verdaderas ideas de esa cocina con resultados muy interesantes. La última revolución, absolutamente distinta, es la protagonizada por Ferran Adria y su libro *El Bulli. La cocina del Mediterráneo* es una cocina muy inteligente, que busca mucho más la inspiración de un cocinero y la creatividad. Hay una frase que dice que “la creatividad es no copiar”. Lo que hace Adria en su libro es simplemente dar motores de inspiración a cada cocinero. No renuncia a las bases de la nueva cocina, pero cree en una cocina de conceptos, de desarrollos prácticos, como la gelatina, el sifón... Elementos que pueden sostener y aportar cosas a los platos.

El propio Ferran Adria ofrece la siguiente reflexión: “La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.” ¿Dónde acaba la idea que más extendidamente podemos tener de “comer” y dónde empieza la pura pirotecnia de los sentidos?

Actualmente lo más importante para un cocinero es tener un estilo definido y que ese responda a unos parámetros, a un contexto: en nuestro caso La Rioja, la montaña, la cocina de mi madre... Según vas creciendo como cocinero te vas dando cuenta de dónde están tus límites y de dónde te puedes mover sin traicionar todo ello.

Hay toda una hornada de nuevos cocineros con inquietudes e iniciativas, ¿estamos viviendo un buen momento para la alta gastronomía en nuestra comunidad o tendremos todavía que esperar un poco?

Lo que realmente es bueno es que La Rioja no es ajena a lo que está pasando en el resto de España. Han proliferado las escuelas de hostelería por todas partes, los cocineros tienen rendimiento mediático, los chavales se animan a estudiar hostelería, disfrutar de ello y hacer algo distinto... Lo importante ahora es que la cosa funcione. Yo creo que



ninguno de mis compañeros en esto de la cocina quiere ser divo ni estrella de nada. Lo único que quiere es dedicarse a su oficio y sentir placer realizándolo. Si quisieran ganar dinero abrirían un restaurante para dar comidas. Y no pasaría nada, pero ellos han optado por lo difícil. Y lo difícil es tener un buen salón para tomar puros, tener un buen restaurante, una buena vajilla, una cocina arriesgada que todo el mundo no entiende. Ese es el camino difícil y yo lo único que espero es que el público entienda y valore el esfuerzo que está realizando esta gente por hacer cosas diferentes. Ezcaray es un pueblo conocido y con mucha afluencia, pero hay gente que está metida en pueblos más apartados y que están llevando adelante su proyecto.

“

**SUPONGO QUE LA COMIDA
O LA CENA IDEAL SERÍA
AQUELLA EN LA QUE TODO
ES IMPORTANTE.**

”

Dentro del ámbito de la mesa riojana, ¿cuál sería para ti –con tu estilo– la sucesión de platos y vinos para una comida perfecta? ¿Y para una cena?

Eso no se sabe. La perfección te la llevas sólo después de haberla probado. Siempre recuerdas qué fue perfecto, no qué sería perfecto. La perfección es el recuerdo. Supongo que la comida o la cena ideal sería aquella en la que todo es importante, no sólo en lo relativo a la cocina. La comida perfecta está en aquella que llegas y la recepción que te hacen es agradable, puesto que el cliente ha llegado haciendo un esfuerzo, y luego te guían a la mesa de un modo especial, te escuchan, te toman nota con una sonrisa, el café está estupendo, los baños huelen bien, hay un ramo de flores frescas en la mesa... Vamos, todo, no sólo los platos en sí.

Alguien tan motivado como tú seguro que tiene en mente unos cuantos retos para el futuro. ¿Hay algo que se pueda avanzar?

Esto es una empresa de una larga tradición. El reto es mantener la ilusión, el espíritu, que los clientes vengan, se sientan a gusto y repitan. Y convertirlos en amigos, ése es el reto más importante. Aparte de eso, pues claro que hay otras cosas: estamos trabajando en un librito que sea un recuerdo de la cocina de mi madre y la mía. Hay mucho material fotografiado, pero ya digo que se va haciendo poco a poco, sin prisa. Mientras van surgiendo viajes y otras cosas de por medio, como ahora el proyecto de las bodegas Marqués de Riscal, cuyo restaurante llevamos ahora nosotros. Es un

proyecto en el que estamos trabajando ahora muchísimo y tiene cierta complejidad. Asesoramos todo el apartado de gastronomía, desde el servicio de habitaciones hasta las pausas del café. Eso da unas posibilidades y un desarrollo tremendos para quien le guste la hostelería. He desplazado allí un equipo de cinco personas formado en el Echaurren, al frente del cual está Ramón Piñeiro, que trabaja conmigo desde hace diez años y al que quiero como a un hijo. Creo que va a salir muy bien.

Exprés

- **Una verdura:** la borraja
- **Una legumbre:** el caparrón
- **Una carne:** el jamón ibérico
- **Un pescado:** la merluza
- **Un condimento:** el perejil
- **Un sabor:** el ajo
- **Un vino:** el Rioja
- **Si sobra vino, ¿nos lo podemos llevar?:** sí
- **Un día importante:** el 25 de mayo
- **Un cocinero:** mi madre y mi hermano Luis
- **Una película:** *Doctor Zhivago*
- **Un libro revelador:** *El Bulli. La cocina del Mediterráneo*
- **Una fiesta de por aquí:** la Virgen de Allende
- **Una degustación que te guste:** de arroces
- **El plato de tu infancia:** la paella de mi madre



RECETA

QUESO DE CABRA Y GERMINADOS BAJO UN VELO DE NÉCTAR DE PIMIENTO

Francis Paniego



Ingredientes:

PARA EL VELO

- 400 gr. del jugo resultante de asar pimientos morrones
- 2,5 gr. de agar-agar ó 20 gr. de gelificante vegetal en polvo sosa

OTROS INGREDIENTES

- Queso rulo de cabra
- Pimiento rojo asado
- Anchoas de Ondarroa en salazón
- Germinados variados (cebolla, soja, lombarda...)
- 1 litro aceite de oliva virgen extra
- Sal Maldón

Elaboración:

VELO

- Poner a hervir el jugo de pimientos resultante de asar los pimientos, cuando hierva añadir el agar-agar y colar en una bandeja plana de forma uniforme. Dejar enfriar y cortar con forma circular.

OTROS INGREDIENTES

- Cortar los ingredientes de forma regular en daditos. Para los germinados aliñarlos con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal.

MONTAJE DEL PLATO

- Colocar los ingredientes combinados de manera regular, encima un pequeño bouquet de germinados y para finalizar el velo cubriendo los ingredientes, encima de este terminamos con un poco de néctar de pimiento y sal maldón.