



Mesón Egüés

*la bandera en el asado o la
precisión en la parrilla*



TEXTO: Aurora Martínez Ezquerro
FOTOGRAFÍAS: Darío Eguizábal Martínez

Me recibe Fermín Lasa (Egüés –Navarra–, 1956), una fría mañana invernal, en la puerta del Mesón Egüés, ubicado en la logroñesa calle de La Campa. Viste immaculado uniforme blanco, va tocado con el típico gorro de cocinero y su rostro se ilumina con la sonrisa de quien se encuentra satisfecho con lo que sabe hacer muy bien y que resume su profesión: cocinar y satisfacer paladares exigentes. La conversación fluye de forma natural –igual que su cocina– y resulta placentero verlo disfrutar cuando habla de lo que le gusta porque lo conoce a la perfección.



Fermín con la bicicleta que emplea a diario para hacer la compra.

—¿Cómo comenzaste a familiarizarte con el mundo de la gastronomía?

—Todo empezó en el año 1979 cuando a mi hermana mayor se le ocurrió la idea de transformar una cuadra de vacas que se encontraba en un pueblo cercano a Pamplona, concretamente en Egüés, en un asador (lo llamamos Mesón Egüés). Lo habilitamos adecuadamente y, aunque era un local pequeño, junto con el trabajo de mis hermanos, empezamos a tener éxito muy pronto. Vistos los buenos resultados, en el año 83, nos planteamos ampliar el restaurante: aprovechamos el terreno de la huerta colindante, instalamos una gran cocina y preparamos un comedor para 200 personas.

—¿Cuál era la esencia de la carta que ofrecíais?

—La comida que ofrecíamos guarda la esencia de la que preparamos actualmente: fuego y carne o pescado en su más desnuda sencillez, dando muchísima importancia a la precisión en su ejecución. En este sentido, me he mantenido

“ Lo más reseñable de la carne que hago a la parrilla: la bandera en el asado, tres colores por cada lado (rojo, mate y tostado)

”



“ “
Como restaurador he mantenido siempre una idea que aporta calidad y exquisitez a mi cocina: fuego y carne o pescado en su desnuda sencillez conjugado con la precisión en su ejecución

” ”

siempre fiel a mis principios culinarios puesto que sigo cocinando carne y pescado a la brasa y con idéntico mimo en su elaboración, si bien desde que estoy en Logroño se complementa con verduras de temporada procedentes de mi huerta del Ebro, que yo mismo cultivo.

—¿Hubo algún factor determinante para obtener tanto éxito que, posteriormente, os impulsara a ampliar el negocio?

—La dedicación personal y profesional, trabajar muchas horas y, por supuesto, la calidad y técnica de la comida. Servíamos, como ya he dicho antes, lo mismo que ahora: carne o pescado de primera calidad, hechos con carbón vegetal en la parrilla inclinada y presentados con cortes adecuados, junto con un trato cercano y en un ambiente agradable.

—Actualmente tu restaurante se halla ubicado en Logroño, ¿por qué te afincaste en tierras riojanas?

—Fue en abril del año 85 —tenía 28 años— y la verdad es que fue por pura casualidad,





pero estoy encantado. Un amigo que trabajaba en la vuelta ciclista a España —soy muy aficionado al ciclismo— vio el local de Logroño y me lo comentó. Tomé la decisión en 15 días. Me animé porque por entonces aquí no había una comida de chuleta tan arraigada como ahora y resultaba novedoso.

—¿Cómo fueron tus comienzos como restaurador en Logroño?

—Al principio me costó porque los clientes decían que la carne no estaba hecha, al verla roja por dentro la rechazaban, pero yo les explicaba que estaba caliente en el interior y eso significaba que sí estaba hecha. Ahora nos parece normal comer así la carne, pero el cliente de entonces no estaba acostumbrado a comerla de esa manera.

—¿Cuáles fueron tus primeros contactos con el mundo de la restauración?

—Cuando estaba estudiando en los Salesianos, ya trabajaba en Labastida (Álava) con Txanton Arrieta, en el Mesón Alai, aprovechaba las vacaciones del colegio y los fines de semana. Ahí fue donde aprendí. Después me ayudó de forma especial mi buen amigo y consejero Julián Rivas de Tolosa (fundador de Casa Julián de Tolosa) que, cuando se retiró de la parrilla, estuvo viniendo todos los días a comer a mi restaurante de Logroño durante 22 años y, como te imaginas, seguí aprendiendo con él.

—Según explicas, Julián Rivas ejerció una influencia fundamental en tu aprendizaje como restaurador, ¿qué destacarías de su magisterio gastronómico?

Preparando los chuletones.



—Siempre le estaré agradecido a Julián Rivas —Julián de Tolosa—, es un maestro de la cocina porque inventó una forma de comer la carne, los espárragos, las alcachofas, los pimientos del piquillo, etc. Su forma de cocinar se basaba en la sencillez pero de algo que en realidad era complicado y que consistía en dominar una técnica, la de la parrilla. La parrilla tenía que estar inclinada para que no se encendiera la carne excesivamente cuando gotea la grasa, además realizaba los cortes en el servicio para que el cliente no se equivocara al hacerlos.

“ También me enseñó la familiaridad

Un elemento muy importante en mi cocina son las verduras: se hacen escaldadas sólo con agua y luego a la plancha o brasa. La clave es buscar las mejores verduras de La Rioja y en mi huerta del Ebro las tengo





Cámara frigorífica.

dad en el trato para conseguir que el cliente se sintiera como en su propia casa. Pero quizá lo más reseñable es la bandera en el asado, tres colores por cada lado: rojo, mate y tostado.

—¿Aprecias diferencias entre la cocina riojana y la navarra?

—En relación con mi tipo de cocina, es decir, carne o pescado a la brasa, no veo diferencias. Existe una estrecha relación entre la zona sur de Navarra y La Rioja (más La Rioja Baja), por eso gastronómicamente no aprecio distancias. El norte de Navarra sí que es distinto.

—¿Cómo definirías la cocina de tu restaurante?

—Es un asador, cocina clásica, en el que la carne y el pescado se hacen a la brasa de forma sencilla pero muy cuidada, solo se usa la sal gorda marina para la carne y un refrito de ajo para el pescado. Un elemento muy importante

“ En el asado la base es la precisión en el tiempo, lo difícil es conseguir en un tiempo exacto sacar un plato a la mesa desde la nada, sin preparación anterior. Es una técnica



son las verduras, que también forman parte de la carta. Se hacen escaldadas solo con agua y luego en plancha o brasa. La clave es buscar las mejores verduras de La Rioja.

—“La clave es buscar las mejores verduras de La Rioja”: ¿dónde las encuentras?

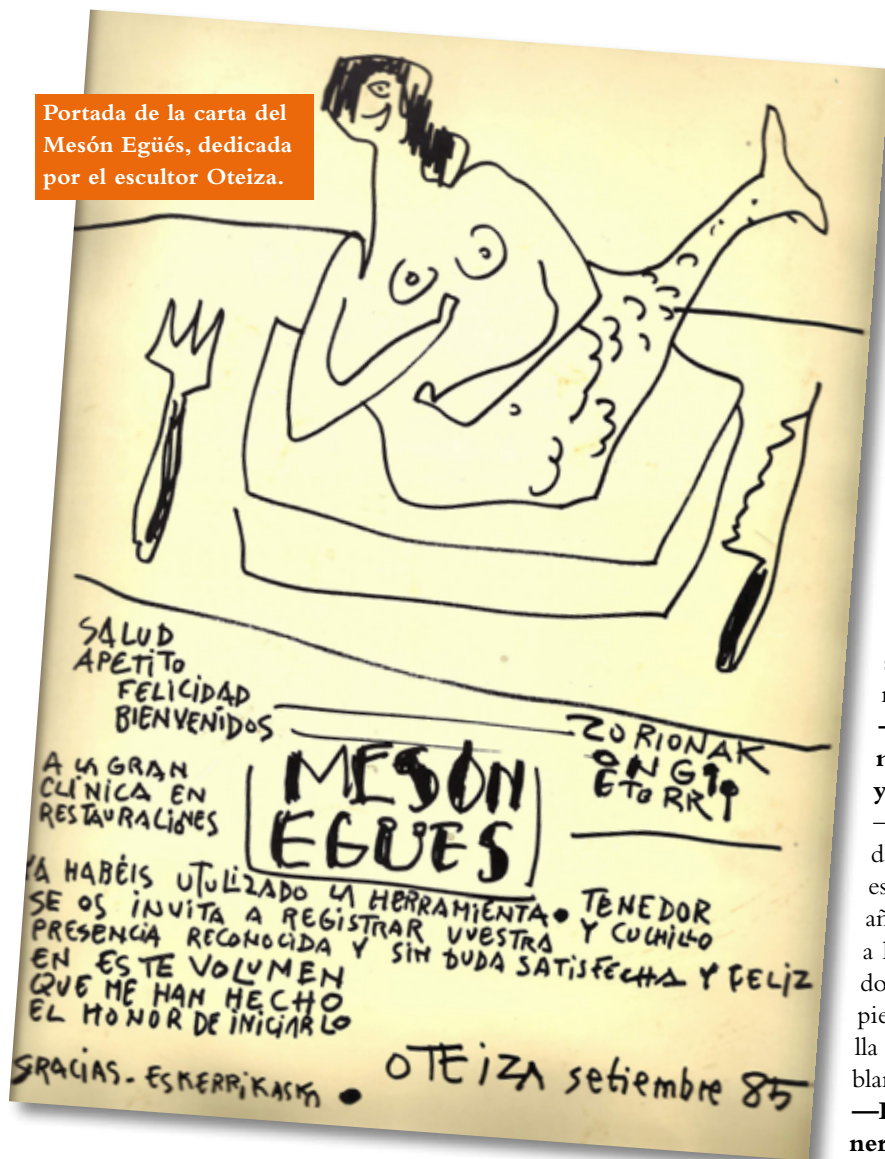
—Como complemento a mi cocina, tengo una huerta en la carretera de El Cortijo, a la orilla del Ebro, que yo mismo cultivo. Es un suelo riquísimo, arenoso, de sedimentos y ahí pongo ajos, cebollas, pimiento, tomate, lechuga, pepinos, alcachofas, etc., en temporada y abierto —nunca uso plásticos—. Cada verdura se ofrece en su temporada. Ahora, por ejemplo, solo tengo ajos. La carta de verduras va en función de la temporada porque siempre ofrezco producto fresco, en el año la rotación es la misma y las verduras van cambiando.

—¿Qué significa para ti cocinar?

—Concibo la cocina como diversión. No se puede estar tantas horas haciendo algo que no te resulta divertido, hay que trabajar con ilusión. La base de mi trabajo no está en inventar cosas, sino en el día a día. En el asado la base es la precisión en el tiempo, lo difícil es conseguir en un tiempo exacto sacar un plato a la mesa desde la nada, sin elaboración anterior. No tengo nada preparado y el plato sale en el momento gracias a la exactitud, es una técnica.



Portada de la carta del Mesón Egüés, dedicada por el escultor Oteiza.



pero han creado restaurantes que no pueden sobrevivir porque su mantenimiento es carísimo. Cuando termine la crisis, volverán a surgir.

—Cocina moderna y cocina tradicional, ¿complementarias u opuestas?

— Para mí son complementarias: los inventos de la moderna vienen bien para la tradicional y la tradicional sirve de freno para la moderna.

—¿Qué opinas del maridaje entre el vino y la comida?

—Hay relación, es indudable, pero mi restaurante es de tintos. Son vinos del año que acompañan tanto a la carne como al pescado; sí, al pescado, porque pierde la grasa en la parrilla y resulta mejor que el blanco.

—La profesión de cocinero se ha vuelto prestigiosa, ¿qué puedes añadir desde tu perspectiva?

—No hay que equivocarse: el prestigio mediático puede llevar a vender humo en lugar de dedicarse a trabajar. Me duele que se hayan dejado de lado los servicios, ya nadie conoce a ningún gran *máître*. Los medios se han ocupado de los grandes cocineros, pero no de los *máîtres* y por eso ahora nadie desempeña ese papel.

—Me comentas que la cocina riojana es tradicional, ¿qué opinas de la cocina más innovadora?

—La cocina riojana es tradicional y, por tanto, resulta familiar al paladar de todos; eso implica que es más fácil hacer su crítica porque hay más conocimiento de la misma; en cambio, en la cocina ultramoderna no hay apenas conocimiento y la crítica es más difícil. Al margen de esto, la cocina ultramoderna es buena y los avances han sido beneficiosos para todos



—¿Es un buen momento para la gastronomía riojana?

—Permanece estable, siempre ha estado bien considerada y además su situación geográfica es privilegiada, se encuentra rodeada de lugares que también aportan buenas materias primas para su elaboración.

—¿Cuál es tu creación favorita, aparte de carnes y pescados?

—La tarta de queso con membrillo y cuajada, es un postre exquisito que recomiendo.

—Se trata de una ineludible pregunta o de una pregunta retórica: ¿has sentido el embate de la crisis?

—Se nota que la gente está intentando economizar cuando sale a comer a un restaurante porque el cliente hace sus recortes en la carta, antes no calculaba tanto el precio de lo que iba a comer. Se ha frenado el consumo, es lógico.

—¿Qué le recomendarías —a partir de tu experiencia— a una persona que comienza en el mundo de la restauración?

—Lo que estoy haciendo yo todos los días: trabajar dedicado de forma exclusiva al negocio, siempre pendiente del mismo. Yo hago la compra, la huerta, cocino, atiendo a los clientes, es decir, doy parte de mí mismo. Tengo cuatro personas que sirven —una de ellas está en la cocina elaborando las verduras y los postres—, pero yo estoy en la parrilla haciendo la carne o el pescado y controlando su punto exacto.

“ Concibo la cocina como diversión. No se puede estar tantas horas haciendo algo que no te resulta divertido, hay que trabajar con ilusión. La base de mi trabajo no está en inventar cosas, sino en el día a día ”

EXPRÉS

- una **verdura**: la alcachofa
- una **legumbre**: caparrón
- una **carne**: de buey
- un **pescado**: mero
- un **postre**: cuajada de Ultzama
- un **condimento**: sal
- un **sabor**: bacalao
- un **olor**: la violeta
- un **vino**: maloláctica en barrica Bodegas Treviño
- un **día señalado**: 15 de abril de 1979 (apertura del primer Mesón Egüés)
- un **cocinero**: Lorenzo Cañas
- una **canción**: Alfonsina y el mar (Mercedes Sosa)
- una **película**: Lo que queda del día
- un **libro**: El Quijote
- una **fiesta**: San Fermín
- un **lugar memorable**: La Concha
- el **plato de tu infancia**: garbanzos
- el **plato que no comerías**: ninguno
- un **refrán**: “Más vale tarde que nunca”
- un **consejo culinario**: humildad
- una **“micro-anécdota”**: el dibujo que me dedicó Oteiza y que es la portada de la carta de mi restaurante





RECETA

CARDO A LA PLANCHA ENCEBOLLADO

INGREDIENTES

1 cardo
50 gramos de sal
80 gramos de azúcar
4 limones
1 cebolla
Aceite virgen extra
Vinagre de Módena
1 cebollino

PREPARACIÓN:

Limpiar el cardo hoja por hoja, quitando todas las hebras y meterlo en agua con dos limones, para que no se pongan negros.
Colocar en una olla a presión los trozos de cardo, la sal y cocer durante unos cuatro minutos.
Una vez cocidos, trocear en tiras y plancharlos en una sartén o en una plancha.
Colocarlos en un plato, cubrirlo con cebolla cruda en tiras, añadir unas gotas de vinagre de Módena y aceite virgen extra.
Para decorar, espolvorear cebollino picado.