



*Fernando Sáenz Quarte,
el cocinero del frío*

TEXTO: Isabel Espuelas Olagaray

FOTOGRAFÍAS: Domingo García Díez

Fernando y Angelines hacen honor a la conocida hospitalidad riojana y nos abren las puertas de su obrador para hablarnos de su trabajo. Nos reunimos alrededor de una mesa para aprenderlo todo sobre los helados. Aman lo que hacen, lo miman y esa pasión que sienten queda reflejada en sus palabras.



Charla distendida con Fernando y Angelines.



Le gusta llamarse cocinero de helados –siempre ha estado vinculado al mundo de la cocina–, pero no cabe duda de que Fernando es realmente un poeta del frío. Sus creaciones son un verdadero arte. Él y su mujer Angelines son los dueños de la heladería dellaSera, un establecimiento que no pasa inadvertido para ningún paseante de la logroñesa calle Portales ante la enorme hilera de personas que, sea la hora que sea, puede verse delante de su local.

TRAYECTORIA

Su historia se remonta a 1999, cuando Fernando soñaba con crear un tipo de helado que hasta entonces no existía. Trabajaba en la taberna propiedad de su familia y, tras formarse para adquirir las técnicas de elaboración de los helados y aprender a interpretar los ingredientes, este succulento bocado pasó a formar parte

de la carta y, posteriormente, a convertirse en el postre estrella. La producción de helados creció de manera considerable cuando la oferta traspasó los límites de la taberna y comenzaron a servir a otros establecimientos, hasta tal punto que fueron los propios clientes los que animaron a Fernando a montar una heladería. Cuatro años después adquirió el obrador –con la intención de elaborar un producto destinado únicamente a la restauración–, pero finalmente los afortunados en disfrutar de sus creaciones fuimos los propios logroñeses, ya

Le gusta llamarse cocinero de helados, pero no cabe duda de que Fernando es realmente un poeta del frío



que el primer helado que salió del obrador fue a parar a lo que hoy es el buque insignia de la marca dellaSera: la heladería. A partir de ahí comenzó a dibujar su propia trayectoria profesional, que le llevará a formar parte del menú de grandes restaurantes, a transmitir sus conocimientos a los equipos de los mejores cocineros, a participar en los congresos gastronómicos de la máxima relevancia e incluso a que su heladería reciba el título de mejor espacio dulce de España, reconocimiento que en 2015 se le concedió en Madrid Fusión.

LA IMPORTANCIA DEL SABOR Y EL PRODUCTO

El inconformismo y la inquietud que le caracterizan le invitan a trabajar con elementos que aparentemente carecen de valor gastronómico, los estudia y les saca el máximo partido para darles todo el protagonismo a través de sus helados. Como buen artesano que es, co-

Su empeño se centra en transmitir emociones a través de estos elementos y, en numerosas ocasiones, se apoya en los recuerdos

noce perfectamente la materia prima con la que trabaja y se sirve de estímulos muy cercanos, propios de esta tierra, como las hojas de la higuera, la racima o las barricas usadas de las bodegas de La Rioja. Su empeño se centra en transmitir emociones a través de estos elementos y, en numerosas ocasiones, se apoya en los recuerdos. Cada ingrediente cuenta una historia y es inmenso el orgullo que siente al saber que sus clientes sienten que retroceden a los meses estivales de su infancia en el pueblo gracias al aroma que desprende su helado de



El helado en dellaSera.



sombra de higuera, o se trasladan al mes de la vendimia –sin necesidad de que sea octubre– al degustar el helado de racima. En realidad, con cada uno de sus helados, Fernando hace un homenaje a la materia prima, que respeta, venera y de la que extrae todo su jugo para explotar al máximo su esencia. Por este motivo expresa con tanto ímpetu que el sabor constituye el fundamento de sus helados. Para ello se encarga personalmente de seleccionar las frutas y los productos con los que trabajará cada

temporada. Prácticamente todas las materias primas que emplea, a excepción de las hierbas aromáticas, se obtienen en invierno; por eso la actividad es incesante en el obrador en todas las épocas del año, no solo en verano cuando la heladería está abierta. El proceso de elaboración del helado de limón del que disfrutamos en agosto comienza diez meses antes. Los limones los escoge en Murcia en noviembre; inmediatamente después de cortarlos se trasladan a Logroño y en menos de dos días ya están exprimidos, colados y congelados: esta es la prueba de que el sabor comienza a trabajarse desde ese mismo instante. Ningún helado de dellaSera es el mismo año tras año e incluso puede variar dentro de la misma temporada. Fernando



Obrador Grate.

tampoco se sirve de un recetario; todas las temporadas se ve obligado a volver a escribir, equilibrar y ajustar la receta en su afán por otorgarle el protagonismo exclusivo a ese limón. Sus helados no saben a limón, sino a ese limón en particular. Por otro lado, conoce perfectamente las preferencias de sus clientes y es muy consciente de que cada helado tiene su momento, por ello las 24 cubetas que forman el mostrador de la heladería no se compondrá de los mismos sabores al inaugurar la temporada, con helados más golosos y cremosos,

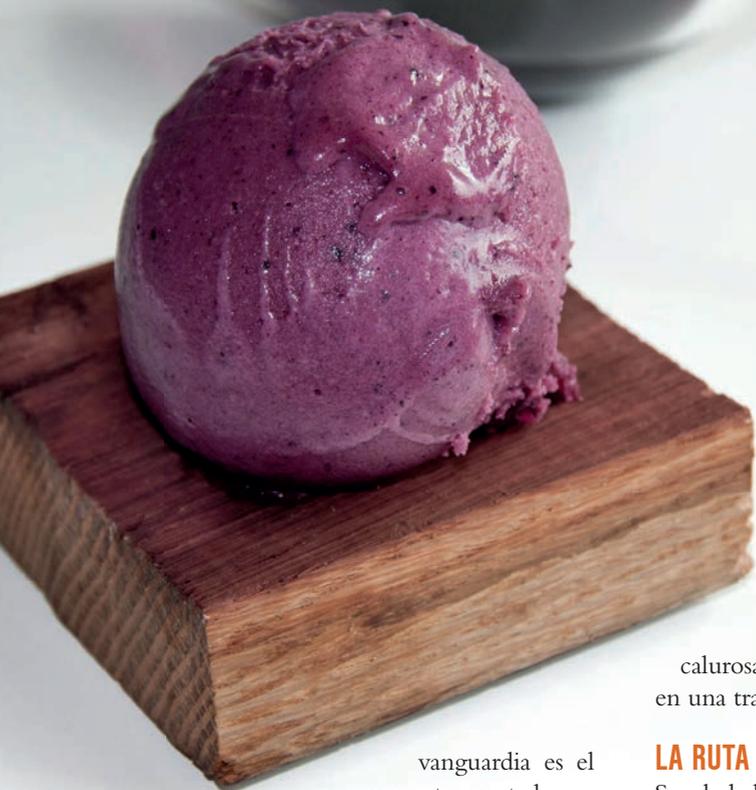
que durante los meses estivales, cuando apetece gustos más refrescantes y menos dulces.

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

El aspecto más tradicional de su trabajo reside en el respeto por el oficio. Elabora helados como se hacía hace 50 años e incide en la importancia del respeto por la profesión. Nunca se olvida de que un helado es un alimento y, por consiguiente, debe ser saludable. En el lado opuesto, afirma con orgullo que en su obrador se encuentra la tecnología más moderna del mercado para elaborar sus productos

y siempre está atento a los avances que surgen en el mundo de la gastronomía. A este respecto reflexiona sobre la vanguardia. Tiene muy claro que la

El proceso de elaboración del helado de limón del que disfrutamos en agosto comienza diez meses antes



vanguardia es el presente contado en el futuro, por eso nunca podremos saber en este momento si uno de sus helados se convertirá en un icono con el paso del tiempo. Desde hace unos años trabaja con los aliños helados y percibe que la línea se está asentando, con lo que tiene la esperanza de estar creando un producto vanguardista, que solo sabremos si se merecerá este calificativo dentro de unos cuantos años.

PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Tiene la asombrosa capacidad para convencer a todo tipo de paladares, desde el más cultivado de un famoso cocinero hasta el del peregrino cuando pasa por Logroño con destino a Santiago: esa es la magia del excelente trabajo de Fernando. La técnica que utiliza para elaborar el helado es la misma, pero el discurso gastronómico que utiliza -y domina a la perfección- para venderlo varía en función del tipo de cliente. Para él, exponer su trabajo ante cientos de periodistas especializados y los

mejores chefs del mundo, y convencerles, tiene un valor similar a comprobar que para muchos riojanos acercarse a su heladería mientras paseas por Portales en una calurosa tarde de verano se ha convertido ya en una tradición.

LA RUTA DEL FRÍO

Sus helados nacen en Viana, en el obrador Grate, y parten hacia el corazón de Logroño, a la heladería dellaSera, donde residen desde marzo a octubre, y ocasionalmente algunos días en Navidad. Los helados dellaSera tienen cabida en todo tipo de restaurantes y en La Rioja se reparten entre locales tan diferentes como el restaurante Tondeluna, el Café Bretón, el restaurante japonés Kiro Shuhi o el bar de pinchos Umm en la calle San Juan, entre otros. El restaurante Viura en Villabuena de Álava también los incluye en su carta y en San Sebastián, ciudad gastronómica por excelencia, son parte de la cocina de A Fuego Negro. En Madrid, entre los muchos restaurantes en los que se sirven, destaca el menú que el hotel

Nunca se olvida de que un helado es un alimento y, por consiguiente, debe ser saludable



Fernando Sáenz.

The Westing Palace ofrece con 9 platos combinados con 9 helados de la firma de Fernando Sáenz Duarte.

Tiene la asombrosa capacidad para convencer a todo tipo de paladares, desde el más cultivado de un famoso cocinero hasta el del peregrino cuando pasa por Logroño con destino a Santiago



Para conocerlos un poco mejor...

Instagram: [@ferlado](#) [@angyhelado](#)

Twitter: [@fernandohelado](#) [@angyhelado](#)