vinetur

La cocina de montaña necesita productores dispuestos a cambiar para no perder su vínculo con el territorio

Chefs de Andorra Taste apuestan por adaptar recetas a la estacionalidad sin romper con la tradición

jueves 17 de septiembre de 2026

Andorra Taste reunió este jueves, 17 de septiembre, en la segunda jornada de su quinta edición, a varios cocineros que coincidieron en una idea: la cocina de montaña necesita productores dispuestos a cambiar ciertas inercias para mantener el vínculo con el territorio sin romper con la tradición. Las intervenciones giraron alrededor de la estacionalidad, la escasez de suelo cultivable, la recuperación de recetas antiguas y la adaptación de platos pensados para otro tiempo.

El austriaco Julian Stieger, chef de Rote Wand Chef's Table** en Lech am Arlberg, explicó que la estacionalidad condiciona toda la organización de su restaurante. En esa zona de los Alpes, dijo, julio y agosto concentran prácticamente todo el tiempo disponible para recolectar y cultivar lo que luego servirá para abastecer el invierno. “El verano es la ventana temporal que tenemos para abastecer lo que será el invierno”, afirmó. Esa limitación obliga a planificar con antelación y a aprovechar al máximo cada ingrediente.

Stieger añadió que, además del calendario, pesa la escasez de terreno agrícola. “La falta de suelo se convierte en una falta de variedad de productos porque se acaba cultivando siempre lo mismo y se hace aburrido”, señaló. A su juicio, ahí entra en juego

la relación con los productores locales. El cocinero relató que al principio no fue fácil convencerles para introducir cambios, pero que con el tiempo logró impulsar otras formas de trabajar para probar productos y elaboraciones nuevas sin perder el respeto por lo que ya existía.

Puso como ejemplo el trabajo con los quesos y con artesanos que, en sus palabras, han asumido que la innovación puede convivir con el producto local. Ese paso, añadió, ha ayudado a crear una comunidad alrededor de la cocina alpina austríaca.

La recuperación de recetas antiguas apareció también como una vía para mantener esa relación con el territorio. Iván Cerdeño, al frente del restaurante que lleva su nombre en Toledo, con dos estrellas Michelin, presentó una revisión de la llamada “receta diabólica” de perdiz roja de Ángel Muro, incluida en ‘El Practicón’. Su propuesta invierte el planteamiento original, que combinaba perdiz rellena de sardina, y lo transforma en sardinas rellenas de perdiz. “La clave es acercarse con respeto”, dijo. Para Cerdeño, recuperar recetas del patrimonio gastronómico es una forma de honrarlo sin convertirlo en una pieza fija.

Vivien Durand, chef de Le Prince Noir* en Lormont, cerca de Burdeos, defendió una idea parecida desde su experiencia en la cocina de raíz pirenaica. Durand apostó por transformar los clásicos en platos más lúdicos y sostuvo que volver a los orígenes sigue siendo un camino válido para construir una cocina actual. De la tradición de montaña, dijo, conserva sobre todo la enseñanza del tiempo de cocción y de elaboración. “Hay platos que necesitan tiempo y tiempo es precisamente lo que te ofrece la montaña”, afirmó. Como muestra, preparó un foie con remolacha cuya base es un foie cocido, no mi-cuit.

Javier Torres, de Cocina Hermanos Torres*** en Barcelona, llevó ese debate al terreno de la adaptación de las recetas de montaña a las necesidades actuales. Recordó que durante mucho tiempo fueron platos de supervivencia, con una función energética y con elaboraciones pesadas. En su opinión, esa base puede mantenerse sin renunciar a versiones más ligeras. Su ejemplo fue una interpretación del trinxat hecha con jugo de col, hierbas, flores y lomo de cerdo ibérico curado en sal de especias. El cocinero resumió así su intención: conservar la receta tradicional y sus sabores, pero lograr un

plato más limpio y depurado.

El italiano Riccardo Gaspari introdujo otra idea en el debate: la obligación de devolver a la tierra parte de lo que el restaurante toma de ella. Gaspari, al frente de SanBrite* en los Dolomitas, vinculó esa visión a su historia familiar. Contó que creció en una pequeña granja y que desde niño participó en el cuidado de los animales, una experiencia que, según dijo, le permitió entender el trabajo que hay detrás de cada producto. A partir de ahí ha desarrollado en su cocina un modelo regenerativo basado en reducir el desperdicio y cerrar ciclos entre el restaurante, los animales y el huerto.

En la práctica, ese sistema pasa por usar restos del restaurante para alimentar a los animales y emplear después su abono en el huerto. Gaspari defendió que esa dinámica refuerza el vínculo entre la cocina y el territorio y ayuda a ordenar la oferta del restaurante según el ritmo de las estaciones. Describió el verano con verdes frescos y el invierno con sabores más grasos y una paleta de marrones, grises y blanco.

Manolo Franco, chef de La Casa de Manolo Franco* en Valdemorillo, llevó la conversación a la Sierra de Madrid. Aunque su restaurante se ubica en una zona de monte bajo, sostuvo que esos paisajes comparten con la cocina de montaña una misma intención: trabajar el sabor, la historia, la emoción y la estacionalidad. Su propuesta, dijo, busca “cocinar el tiempo” y mostrar cómo cambia la sierra en cada estación del año.

La jornada terminó con una mesa redonda sobre identidad culinaria y territorio en la que participaron Joël Sala, de La Borda del Pi en Canillo; Rafel Muria, de Quatre Molins* en Cornudella de Montsant; y Josep Maria Masó, de Fonda Balmes en Barcelona. Moderados por Benjamín Lana, director de Vocento Gastronomía, los tres debatieron sobre hasta qué punto la cocina de un lugar puede definirse solo por una tradición heredada cuando el paisaje productivo cambia.

Muria planteó la cuestión con una cadena de ejemplos: en el Montsant, dijo, antes había corderos y ancas de rana, y ahora ya no; los mejillones del Delta, añadió, solo están disponibles un mes al año. A partir de ahí lanzó una pregunta que cruzó toda la conversación: cuál es realmente la cocina de un territorio, si la que se conoció en el pasado, la que manejan los cocineros de una generación o la que surja cuando

aparezcan nuevos productos. Sala respondió que el territorio no pone los límites por sí mismo y que son los cocineros quienes deciden hasta dónde llegan. Masó coincidió con esa idea y defendió que la autenticidad de la propuesta y el compromiso del cocinero son la base que la sostiene.