vinetur

Nace 'Cocina de Madre' la propuesta más auténtica, tradicional y de vuelta al origen de los hermanos Echapresto

Está ubicado en la casa familiar junto a Venta Moncalvillo, en su pueblo, Daroca de Rioja (La Rioja)

miércoles 17 de marzo de 2021



Se cumplen 25 años del inicio de la andadura profesional de Carlos e Ignacio Echapresto, con lo que en un origen fue Venta Moncalvillo, su restaurante que ahora ostenta 1 Estrella MICHELIN y cuyo concepto nació como una sencilla casa de comidas. Para celebrar este aniversario, ponen en marcha un nuevo restaurante que viene a completar su oferta gastronómica: Cocina de Madre.

"Cocina de Madre es un homenaje a todas las madres cocineras, que han mantenido la esencia de la cocina tradicional y han enseñado a cocinar a las siguientes generaciones, y en especial a 'Rosi' nuestra madre, que fue la encargada de los fogones desde la apertura y sin la que nada de lo que hemos conseguido hasta ahora hubiese sido posible" afirman Carlos e Ignacio emocionados, recordando a su madre, fallecida hace 5 años.

Cocina de Madre se encuentra junto a Venta Moncalvillo, en la planta baja de la casa familiar de los Hermanos Echapresto, lugar donde nacieron. El espacio que ocupa era el salón destinado a los eventos y a las reuniones privadas, totalmente independiente al estar acondicionado con su propia cocina y servicios, estando conectado con Venta Moncalvillo.



"Estamos tremendamente ilusionados con este proyecto que teníamos en mente desde hace años y que ha ido cobrando fuerza en nuestras cabezas en los últimos meses" comenta Carlos. "Estos tiempos difíciles e inciertos nos han hecho mirar atrás, y darnos cuenta de cómo hemos llegado hasta aquí, y que camino queremos seguir. Este nuevo proyecto nos va a permitir expresar nuestro concepto de respeto por el origen en todos los sentidos; el origen del producto y el origen de nuestra cocina, de nuestra casa, pero sobre todo, nuestro origen, de dónde venimos, ya que nuestros antepasados fueron agricultores y ganaderos en el municipio de Daroca de Rioja, y ellos nos transmitieron el respeto al producto, al trabajo y a un modo de vida en el pueblo", indica Ignacio.

El comedor de Cocina de Madre, que alberga capacidad para 40 comensales, es un lugar totalmente natural, construido con materiales nobles, la sala es acogedora, amplia y con unos grandes ventanales que inundan el espacio de luz natural, donde lo más importante es que los comensales se sienten a disfrutar de una buena cocina de pueblo recorriendo La Rioja a través de sus platos, sus vinos y sus gentes.

En estos 25 años de andadura gastronómica, los Hermanos Echapresto han tejido una poderosa red de productores y proveedores que nutrirán a ambos espacios de lo mejor de cada lugar y en cada temporada. Porque Cocina de Madre no pretende otra cosa que dar bien de comer y hacer un guiño a la rica gastronomía de nuestra región, La Rioja, a través de sus productos y productores. Pero, por supuesto, la despensa principal de Cocina de Madre será su propio huerto, que ocupa toda la parte trasera de la finca. Un huerto que se cultiva siguiendo la metodología biodinámica, siendo respetuosos y sostenibles con el medio ambiente, y que no atienda a otras normas que a las que dictan la luna y la naturaleza.



La propuesta que Ignacio Echapresto ha creado para la carta de Cocina de Madre tiene un fuerte arraigo a su tierra, La Rioja. Comida casera a través de la interpretación de recetas clásicas de 'Rosi' y que han dejado huella en Venta Moncalvillo. La carta cambiará todos los meses y se dividirá en 3 apartados:

- Huerta y entorno, los platos estarán elaborados con productos de su propia huerta y de la Comarca de Moncalvillo
- Producto, donde los platos rinden homenaje a los productores y a sus productos.
- Golmajería, la parte más dulce, basada en la tradición y los postres caseros.

El precio del menú será de 38 € que incluye un aperitivo, un entrante, un plato principal y postre, además de agua natural y pan artesano.

Carlos Echapresto, "Premio Nacional de Gastronomía al mejor sumiller" ha preparado para Cocina de Madre una cuidada selección de vinos que nos llevarán a recorrer en la copa, esa hermosa tierra con nombre de vino para conocer sus bodegas y productores, y serán el acompañamiento perfecto para esos platos sabrosos y honestos que componen la propuesta.

Cocina de Madre abre sus puertas el viernes día 19 de marzo y lo hará, en horario de comidas de miércoles a lunes, de 13:00 a 15:00. Las reservas podrán hacerse a través de la web www.cocinademadre.com o por teléfono en el 941 44 48 32.

Cocina de Madre es un homenaje a las cocinas de las casas y a esas mujeres que la hacen posible, pero es, sobre todo, un homenaje a 'Rosi' cuyo legado sigue más vivo que nunca en sus hijos Carlos e Ignacio y en toda la familia y equipo que ampara el sello de los Echapresto.

CARLOS ECHAPRESTO

Nacido en Daroca de Rioja, Carlos, una de las mitades de Venta Moncalvillo, apostó junto a su hermano Ignacio, por hacer de su pequeña aldea el lugar donde emprender su negocio hace más de 20 años y gracias a su constancia han conseguido hacer de su otrora sencillo proyecto uno de los mejores restaurantes de La Rioja. Es el hermano mayor, el sumiller, jefe de sala y el anfitrión de la casa. Impulsor del primer curso de sumilleres llevado a cabo en La Rioja, Carlos es uno de los referentes tanto de la atención en sala como en el servicio de vino del panorama nacional. Es uno de los fundadores de la Asociación de Sumilleres de La Rioja, de la que es Socio de Honor. En 2016 fue reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Sumiller. Hace tan solo unos días la carta de vinos del restaurante elaborada por Carlos, era premiada con el premio IWC 2020 a la Mejor Carta de Vinos de España. Lidera también el proyecto 'Moncalvillo Meadery' con sede en su pueblo, Daroca de Rioja y que elabora hidromieles artesanales con carácter gastronómico. Carlos es un vehemente defensor de los vinos de La Rioja tanto en España como en el extranjero donde ejerce de embajador dando ponencias y catas a profesionales del mundo entero.



IGNACIO ECHAPRESTO

Ignacio es la otra mitad de Venta Moncalvillo. Nacido también en Daroca de Rioja, es el hermano pequeño, el cocinero autodidacta, inquieto, curioso y meticuloso, que codo a codo con su hermano Carlos han hecho de Venta Moncalvillo un lugar de referencia gastronómica en el panorama nacional. La cocina de Ignacio es una cocina de pueblo, de cercanía, de entorno, de sabor, de verdad, siendo una de sus fuentes principales de abastecimiento su propia huerta, que es cultivada por la familia Echapresto. Ignacio domina la cocina tradicional que combina a la perfección con algunas de las mejores técnicas de vanguardia porque nunca deja de aprender siendo asiduo de los congresos de gastronomía. En el año 2019 organiza, en Venta Moncalvillo, junto a su hermano Carlos el encuentro 'Cocinas de Pueblo' con el objetivo dar la visibilidad que se merece a las grandes cocinas de los pequeños pueblos de la geografía española, además de debatir y analizar la situación actual y el futuro de la gastronomía rural en la que participan cocineros de 1 y 2 Estrellas MICHELIN de España con proyectos ubicados en

entornos rurales como el suyo. Al igual que Carlos, Ignacio es emisario de su tierra, La Rioja dando charlas y ponencias en encuentros españoles e internacionales donde cuenta las riquezas de su gastronomía y cultura.

Carlos e Ignacio, lideran Venta Moncalvillo, un proyecto que, con empeño y perseverancia, ha pasado de ser una discreta casa de comidas, a ser un restaurante de peregrinaje gastronómico del máximo nivel.