vinetur

In Residence by Rioja culmina su edición con sabores de las Islas Feroe

La octava edición reunió a chefs internacionales y destacó la cocina feroesa maridada con vinos de Rioja

martes 21 de octubre de 2025



El ciclo gastronómico In Residence by Rioja ha cerrado su octava edición con la sesión Paz In Residence, celebrada en Madrid entre el miércoles 15 y el domingo 19 de octubre. El evento, organizado por la consultora Mateo&Co y patrocinado por la Denominación de Origen Calificada Rioja, ha reunido a chefs internacionales en el espacio Semilla Food Studio, situado en la calle José Ortega y Gasset 67.

En esta ocasión, el chef Poul Andrias Ziska, propietario del restaurante Paz en las Islas Feroe, ha sido el encargado de poner fin a la temporada. Ziska ha presentado un menú degustación basado en productos y técnicas tradicionales de su tierra natal. Entre los platos servidos se encontraban erizo de mar con bacalao y wasabi, ræstur fiskur og garnatálg (pescado fermentado con grasa de oveja y patatas), cordero feroés con

tupinambo y arándano, y flan de alga dulse. Todos los platos se han acompañado con vinos de Rioja, seleccionados para complementar cada propuesta.



Poul Andrias Ziska nació y creció en las Islas Feroe. Tras formarse en restaurantes como Geranium en Dinamarca y Mugaritz en España, obtuvo dos estrellas Michelin a los 28 años en el restaurante KOKS. En 2019 recibió el Young Chef Award de la Guía Francesa. Este año, apenas dos meses después de abrir Paz, ha vuelto a recibir dos estrellas Michelin para su nuevo proyecto. Su cocina se centra en la cultura gastronómica feroesa, la sostenibilidad y la colaboración con productores locales.

El ciclo In Residence by Rioja ha traído a Madrid durante este año a varios chefs europeos que han ofrecido menús exclusivos durante cinco días. La programación comenzó con James Henry del restaurante Le Doyenné (Saint Vrain, Francia) y continuó

con Sarah Ciccolini de Santo Palato (Roma). En ediciones anteriores han participado figuras como Nicolai Nørregaard (Kadeau, Dinamarca), Merlin Labron-Johnson (Osip, Somerset), los chefs de Kasama (Chicago), Ivan Orkin (Ivan Ramen, Nueva York), Jakob Zeller y Ethel Hoon (Faviken, Suecia), Rodolfo Guzmán (Boragó, Chile), Ana Roš (Hiša Franko, Eslovenia), Mauro Colagreco (Mirazur, Francia), Nacho Manzano (Casa Marcial, España) o Grant Achatz (Alinea, Estados Unidos).

La iniciativa busca acercar propuestas culinarias internacionales al público madrileño y fomentar el maridaje con vinos de Rioja. Cada edición permite conocer diferentes estilos gastronómicos y técnicas culinarias procedentes de distintos países. Los menús degustación se diseñan para resaltar tanto los ingredientes locales del chef invitado como las características de los vinos seleccionados.

El evento se ha consolidado como una cita relevante para los aficionados a la alta cocina en Madrid. La colaboración entre Mateo&Co y la D.O.Ca Rioja ha permitido que la ciudad reciba propuestas originales que no suelen estar disponibles fuera del país de origen del chef invitado. Además del componente gastronómico, In Residence promueve el conocimiento sobre los vinos de Rioja mediante catas dirigidas y maridajes específicos.

La edición Paz In Residence ha puesto el foco en la tradición culinaria feroesa y en la importancia del producto local. El chef Ziska ha explicado que su objetivo es transmitir las historias y valores de su tierra a través de cada plato. Para ello utiliza técnicas ancestrales como el ræst, proceso tradicional de fermentación propio de las Islas Feroe.

El ciclo In Residence by Rioja continuará trayendo a Madrid nuevas propuestas internacionales en futuras ediciones. La organización prevé mantener el formato pop-up anual con menús exclusivos durante varios días y la participación de chefs reconocidos por su trabajo en diferentes países.