

Poco a poco los restauradores de renombre se han ido acercando a los alimentos ecológicos, porque les permiten elaborar sus exquisitos platos con ingredientes de un aroma y unos sabores que se habían perdido y porque tienen cada vez más claro que en sus cocinas debe primar la calidad, lo que incluye que los ingredientes estén libres de residuos no deseables ni para la salud ni para el entorno.

En Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) del 12 al 18 de septiembre se celebró la III Semana Gastronómica de Productos Ecológicos, organizada por la Unión de Agricultores y Ganaderos de La Rioja (UAGR) y la Asociación de Restauradores Calceatenses (Arescal), de la que es Presidente el restaurador y propietario de un restaurante Pedro García, con quien hablamos.

¿Cómo surgió la idea de crear estas Jornadas con productos ecológicos?

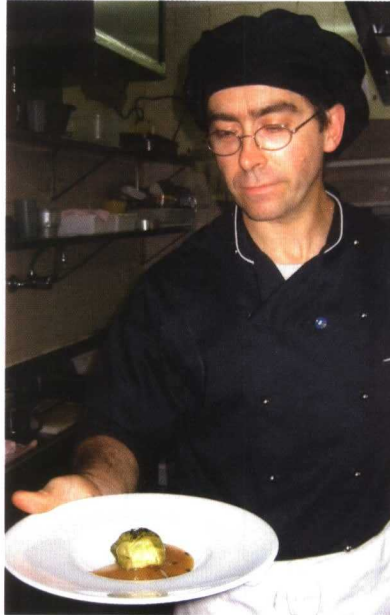
"En la asociación Arescal nos planteamos hace unos años organizar unas Jornadas Gastronómicas que aportaran algo nuevo y diferente. Conocíamos a agricultores ecológicos de La Rioja, como Jesús Ochoa, por esto sabíamos que en La Rioja misma teníamos unos productos sanos y saludables procedentes de la agricultura ecológica, pero que todavía eran desconocidos por gran parte del público porque les faltaba promoción".

¿Cuál es su impresión después de estas tres ediciones de las Jornadas?

"Que la gente en general tiene todavía por el producto ecológico una especie de "respeto" o de prevención precisamente por una falta de información. Piensan que lo ecológico es algo de hippies, de gente extraña, que vive apartada en la montaña... y nosotros les demostramos que es algo natural, que son unos productos que por su cultivo y elaboración mantienen un sabor y además que están libres de residuos de abonos químicos, de plaguicidas, etc. El precio en general de estos productos es superior, pero

Ingredientes de calidad para una cocina de calidad

Pedro García, restaurador y empresario



porque todavía no hay una demanda ni una oferta que facilite una normalización de la distribución y de los precios".

¿Cómo ha sido acogida por parte de los restauradores la utilización en la elaboración de los menús de productos ecológicos?

"Ha sido muy buena y muy positiva. Se dan cuenta de que están introduciendo unos alimentos sanos y saludables. En la cocina no tienes que hacer nada especial, nada diferente, de por sí tienen un sabor y un aroma más intensos y te dan la tranquilidad de que no tienen ningún residuo. La persona que toma estos platos es la que sale ganando, por el sabor y por la salud".

¿Se puede afirmar que se aprecia una mayor calidad organoléptica?

"Se diferencian claramente, por su olor, sabor... algo que ha perdido el producto convencional. Te recuerdan los sabores de antaño, cuando éramos niños y comíamos un melocotón o un tomate. Los cortas y huelen y saben con esa intensidad que se había perdido. Ahora pelas un melocotón convencional y sabes que es un melocotón, pero si te vendan los ojos no sabrías distinguir clara-

mente qué fruta estás comiendo. En cuanto a tiempo de cocción o conservación no se aprecian tantas diferencias, pero en nutrición sí. Necesitas comer menos cantidad de alimento ecológico. Por ejemplo 80gr de patata ecológica equivalen a 140gr de patata convencional, porque la ecológica contiene menos agua, tiene más contenido en materia seca y esto se nota al comer".

Después de las jornadas ¿Van a continuar utilizando productos ecológicos en sus cartas?

"Personalmente, como restaurador y como propietario de un restaurante en Santo Domingo de La Calzada hace seis años que empecé ofreciendo vinos elaborados con uvas ecológicas y desde hace cuatro años ofrecemos platos ecológicos. No puedo ofrecer un menú completo porque todavía falla la distribución, el poder abastecernos con una regularidad".

¿Qué productos ecológicos suele utilizar habitualmente?

"Todos los que nos pueden facilitar los agricultores ecológicos de La Rioja. Lo que tenemos que traer de fuera encarece el plato, por eso tenemos que colaborar todos a que haya una mayor demanda y con esto las mismas tiendas que tenemos alrededor se preocuparían de abastecernos de estos productos con toda normalidad".

¿Cree que los productos ecológicos pueden aportar algo a la llamada Alta Cocina?

"Pueden aportar lo mismo que otros productos de buena calidad, pero con la diferencia de que los productos ecológicos potencian muchísimo los aromas y los sabores, porque han elegido buenas variedades y están bien cultivados, aparte de la tranquilidad de que no tienen ningún tipo de manipulación y que se mantienen tal cual son y con su sabor característico, lo que facilita mucho las cosas y da una tranquilidad". ■

