Tendal Gastrobar, el templo del virgen extra

Impulsado por Joaquín Claramunt, CEO de Aceite Claramunt, Jesús Zurera, socio de Bodegas Delgado, y el chef Marcos Castillo, Tendal Gastrobar es un proyecto de cocina de autor consagrado al aceite de oliva virgen extra y localizado en un antiguo palacete de Baeza que pretende divulgar y reivindicar la cultura milenaria del virgen extra como forma de vida. O, lo que es lo mismo, "un viaje por nuestra gastronomía donde nuestro vehículo será la Dieta Mediterránea y nuestro combustible, el aceite de oliva virgen extra". AOVE y gastronomía, el maridaje perfecto.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Tendal Gastrobar abrió sus puertas el pasado 6 de diciembre de 2014 en un enclave privilegiado y nada casual: el antiguo restaurante palaciego Paquito Díaz, un palacete señorial de 1869 situado en pleno centro de Baeza, ciudad Patrimonio de la Humanidad y cuna de excelsos AOVEs rodeada del singular mar de olivos que caracteriza la campiña jiennense. El objetivo no era otro que ocupar una plaza que, en opinión de sus artífices, aún no estaba cubierta dentro de su amplia oferta gastronómica, la cocina de autor.

En Tendal el protagonista es el

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

aceite de oliva virgen extra y sus infinitas posibilidades en la cocina, elaborado fundamentalmente en la provincia de Jaén, si bien la intención de sus propietarios es que los clientes de este templo dedicado al oro líquido puedan degustar vírgenes extra procedentes de diferentes regiones, no sólo de producción local. Hablamos de más de 20 referencias de AOVE de alta gama cuya selección responde a un criterio claro, el sentido común, como destaca Joaquín Claramunt. "Buscamos vírgenes extra que transmitan sensaciones, que aporten aromas y sabores, que reflejen las propiedades del fruto a partir del que han sido elaborados. Cualquier AOVE obtenido bajo estos parámetros tiene cabida en Tendal; cada agricultor decide qué tipo de aceite quiere producir".

Aquí, todo está proyectado bajo el signo de la excelencia. El local dispone de ocho ambientes distintos, entre los que destacan un patio andaluz y dos salones reservados para reuniones privadas, y en su restauración se ha respetado la estructura original del edificio, con varios artesonados y frescos de enorme belleza, amén de un mobiliario elegido en consonancia con este exclusivo espacio que traslada al afortunado comensal a finales del siglo XIX.

¿Crisis?¿Qué crisis?

El cliente que acude a este gastrobar es tan variopinto como su propuesta gastronómica, pero responde a la misma inquietud: descubrir nuevos aromas y sabores en una cocina basada en el AOVE y en productos de primera calidad, alejada de convencionalismos y con un punto canalla, como le gusta recordar a su autor, el chef Marcos Castillo, aportando un toque moderno a la cocina de siempre e incorporando producto andaluz a recetas internacionales. Un cliente que entiende y aprecia lo que degusta, o que, en caso contrario -sobre todo el público de fuera de Jaén-, solicita información acerca de cada variedad, sobre cómo y dónde comprar tan preciados zumos, al tiempo que muestra gran interés por los denominados *aceites verdes*, "tan distintos de los que puede encontrar en un lineal", indica Castillo, que reconoce que la acogida de Tendal Gastrobar "ha sido espectacular para los tiempos que corren. Recibimos visitas de clientes procedentes de toda la ge-

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

ografía española y de otros países; éstos últimos son los más sorprendidos ante la gran calidad de nuestros vírgenes extra, y se quedan aún más sorprendidos cuando ven que ello no les supone un coste extra en la factura", afirma.

La diferencia, añade Joaquín Claramunt, se advierte tanto en sala como en cocina: "Nuestro objetivo es que todos los empleados posean el curso de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen, incluyendo apartados teóricos y prácticos de cata y diferentes sesiones de maridaje. Además, el jefe de sala y el personal de cocina deben complementar dicho curso con otro de nivel avanzado".

En semejante escenario no hay lugar para la crisis. "Para mí, la crisis es un concepto ya rancio -afirma el chef Marcos Castillo-. No hay negocios que no funcionen por la crisis; hay negocios que no han querido o no han sabido renovarse y evolucionar a los tiempos que corren. Personalmente, no creo que una recuperación económica repercuta en los hábitos gastronómicos modernos de una forma decisiva, y en todo caso esto tardaría años. Considero que la tendencia del comensal se dirige hacia los pequeños bocados gourmet elaborados con productos de primera calidad a precios competitivos".

Más que un restaurante

Pero, digámoslo ya, Tendal Gastrobar es algo más que un restaurante; mejor dicho, mucho más que un restaurante. Al margen de la elaboración de diversos menús maridados con diferentes AOVEs, el local realiza numerosas catas de aceite en las que se explican los conceptos básicos para producir excelentes vírgenes extra, aportando material gráfico. Asimismo, y en colaboración con la empresa Pópulo Servicios Turísticos, organiza visitas guiadas al campo para que los clientes puedan conocer *in situ* el lugar donde nace todo, al tiempo que se celebran talleres para escolares, una actividad que se quiere potenciar con vistas a la próxima campaña. También acoge reuniones -por ejemplo, el evento *Mujeres Virgen Extra*- y presentaciones de marcas de AOVE, caso de *Claramunt Extra Virgin* u *Oleícola Jaén.* Sin olvidar las sinergias con vinos y cervezas en forma de cenas maridaje organizadas junto con expertos de bodegas y almazaras de la zona. La colaboración con el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda, todo

Tendal Gastrobar aspira a convertirse en un referente en cuanto a maridajes elaborados con los mejores vírgenes extra y a ser un espacio dinámico donde explorar este potencial gastronómico

un referente del oleoturismo en la provincia, también es estrecha, como no podía ser de otro modo. En definitiva, resume Claramunt, se trata de "divulgar y reivindicar nuestra *cultura virgen extra* como estilo de vida".

El futuro del proyecto a medio plazo se dibuja ilusionante, como señala Joaquín Claramunt. "Nos gustaría convertirnos en un referente en nuestra provincia en cuanto a maridajes elaborados con los mejores vírgenes extra; ser un espacio dinámico donde explorar este potencial gastronómico. Poner a disposición de cada productor nuestro *laboratorio* para que pueda desarrollar el maridaje más adecuado a su AOVE, así como utilizar nuestras instalaciones para la presentación de sus productos; en definitiva, queremos estar a disposición de un sector que aún tiene por delante un gran camino que recorrer".

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Vidrimon
ENVASES DE VIDRIO

www.vidrimon.net

desarrollo y fabricación de envases personalizados

VIDRIMON ENVASES DE VIDRIO,S.L
Ctra.Córdoba-Málaga km.44 P.O.BOX 89
Tel. +34 957650925 - Fax +34 957653554
14550 MONTILLA(Córdoba)SPAIN
vidrimon@vidrimon.net

957 650 925

DISPONIBLES

ENTREVISTA

Marcos Castillo, chef ejecutivo de Tendal Gastrobar

"La televisión ha prostituido la gastronomía"

"Nací, me hice grande y conocí la gastronomía...", reza la biografía de Marcos Castillo (Noguerones, Jaén, 1984), chef de Tendal Gastrobar, un descubrimiento que marcó su vida. Castillo, que se define como *gastroyonky* -adicto a la gastronomía, un término que da nombre a su blog-, ecléctico y pragmático, aún no ha decidido si ama más la cocina desde dentro o fuera de los fogones. Pero eso debe ser lo único que no tiene claro este discípulo aventajado de Ferrán Adrià, que proclama su amor eterno por el virgen extra -la auténtica estrella en su cocina- y lamenta el mercantilismo que rodea a la gastronomía en el medio televisivo, reducida a mero imán de audiencias en detrimento de la difusión de la cultura de la calidad.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Hablemos de sus comienzos. ¿Cuándo se dio cuenta de que quería dedicarse profesionalmente a la cocina?¿Cuáles han sido sus referentes, si los ha tenido?

En realidad acabé en la cocina por casualidad. Trabajaba en un local básicamente de copas donde empezaron a hacer lo que en el gremio llamamos *BBC,* bodas, bautizos y comuniones. Fue aquí donde me empezó a picar el gusanillo de la cocina. Después de dos años en esta empresa, decidí estudiar y me matriculé en la Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén. Casi 12 años después, y tras haber trabajado con cocineros tan conocidos como Ferrán Adrià y Rafa Morales en Hacienda Benazuza "El Bulli Hotel" (Sevilla) o Dani García en su restaurante Manzanilla (Málaga), y haber regentado algunos restaurantes propios que por falta de medios para avanzar me acabaron aburriendo, Joaquín Claramunt y Jesús Zurera me proponen emprender juntos en Baeza este maravilloso proyecto que es Tendal Gastrobar.

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

En Auxiliar Conservera hemos unido innovación y las más altas tecnologías disponibles para ofrecerte nuestros envases de última generación, elaborados a partir de materiales permanentes, proporcionando la máxima calidad del envase, una altísima velocidad de producción y una gran eficiencia

AUXILIAR CONSERVERA

Los productos de Auxiliar Conservera:

Proporcionan las mejores propiedades de conservación al producto envasado

Contribuyen al sostenimiento del Planeta al poder reciclar indefinidamente este material

MURCIA
Ctra. Torrealta, SN
30500 MOLINA DE SEGURA
MURCIA. ESPAÑA
T_968 644 788 F_968 610 686

SEVILLA
Ctra. Comarcal 432, KM 147
41510 MAIRENA DEL ALCOR
SEVILLA. ESPAÑA
T_955 943 594 F_955 943 593

auxiliarconservera.es

MÁS DE MEDIO SIGLO EN EL MUNDO DE LA ALIMENTACIÓN

¿Cómo definiría Marcos Castillo su cocina?
Hay dos palabras que me encantan, ecléctico y pragmático. En los tiempos que corren hay que sorprender al cliente con unos medios limitados para que salgan las cuentas. Considero que la mejor manera es nutrirse de conocimientos de toda la cultura gastronómica mundial y enfocarlos desde un punto de vista práctico. Esto crea un efecto en nuestra oferta que es lo que yo llamo cocina divertida. Versionamos platos de tal manera que, haciéndolos más simples en la elaboración y servicio, también resultan divertidos al comensal, al tiempo que diseñamos y creamos algunos de nuestros platos. Servimos, por ejemplo, unos buñuelos de bacalao con especias *ras el hanout* en una cajita de fresa que yo mismo he pintado. Esto crea un efecto *vintage* que al cliente le encanta y que desencadena el efecto foto-redes sociales, que a mí me parece el nuevo boca a boca tan importante para este negocio.

¿Qué uso le da en su cocina al aceite de oliva virgen extra y qué le sugiere o inspira este alimento básico de la Dieta Mediterránea?
Lo usamos para todo, en crudo para ensaladas, aliños, marinadas, mayonesas, emulsiones… Nuestra carta reza: "Les ofrecemos un viaje por nuestra gastronomía donde nuestro vehículo será la Dieta Mediterránea y nuestro combustible, el aceite de oliva virgen extra". Creo que tu pregunta queda contestada con esto…

¿Le gusta recomendar el AOVE apropiado para cada plato o prefiere que el cliente pruebe y elija libremente?¿Qué variedad es la que tiene más éxito entre los comensales?
Cada plato de la carta está maridado y recomendado con un AOVE. Las variedades clásicas como picual y arbequino tienen más calado entre el comensal, pero otras como koroneiki y frantoio están pegando muy fuerte, sobre todo entre el cliente que busca nuevas sensaciones.

¿En qué se diferencia la propuesta gastronómica de Tendal Gastrobar respecto al resto de establecimientos de Baeza?
Bueno, en Baeza existe muy buena oferta gastronómica; nuestra gran baza -y a la vez apuesta- es incluir las nuevas técnicas y tendencias sin dejar atrás nuestros productos y elaboraciones tradicionales. En Tendal encuentras un flamenquín relleno de setas en vez del tradicional, o unas bravas que se aderezan con picantes asiáticos como el *kimchee* o el *sishimi tougarashi.* El atún rojo se ha hecho imprescindible en nuestra oferta y lo preparamos de manera más clásica, como un marmitako versionado, o en otras más actuales como ceviches, tiraditos, etc.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores del zumo de aceituna, y el aceite de oliva virgen extra es uno de los productos más representativos de la Marca España. Sin embargo, algunos de nuestros cocineros más mediáticos desconocen las virtudes y buen uso de nuestros AOVEs, y así lo demuestran en sus declaraciones. ¿Cómo es posible que siga ocurriendo esto?
Hace poco publiqué en mi blog un post llamado "Todo por la pasta". Con esta fuerte crisis económica, hay chefs que se han vendido al mejor postor y esto perjudica mucho al mercado, promocionando productos de quinta gama o de dudosa calidad. En este aspecto, cada uno es libre de hacer lo que quiera con su imagen; el problema es que confundimos al cliente y eso es malo para todos.

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Por cierto, si tuviera que destacar uno o varios AOVEs, ¿cuál o cuáles serían?
Tendal empezó porque yo me hice fanático de *Claramunt* cuando lo conocí. Entiendo que pueda surgir aquello de "qué va a decir si es su socio", pero si alguien tiene alguna duda puede comprobar que en mi Facebook hay fotos que constatan que soy fan del AOVE *Claramunt Extra Virgin* mucho antes de que Joaquín y yo fuéramos socios. Si tuviera que mencionar algunos más, *Oleícola Jaén* y *Spiritu_Santo* son dos AOVES que en calidad y presentación -muy importante para mi- son bastante más que notables.

La reciente normativa que obliga al uso de envases irrellenables e inviolables en el canal Horeca suscitó en su momento encendidas críticas por parte del sector hostelero. ¿Qué opinión le merece este asunto?
En este momento en que tantas malas decisiones se toman en el sector, una tan buena como ésta sólo puedo aplaudirla.

En su opinión, ¿cuál sería la mejor fórmula para educar al consumidor y fomentar la cultura del virgen extra?
La educación tiene que empezar en los "peques" y, ojo, no les estamos vendiendo un producto, les estamos vendiendo hábitos saludables. Por nuestra parte, los restauradores debemos asesorar y nunca confundir al comensal.

Es evidente que la gastronomía está de moda en televisión, conquistando incluso el *prime time* de las cadenas, algo que se antojaba casi imposible hace unos años. Triunfan formatos como *MasterChef o Pesadilla en la cocina.* ¿Hablamos de simples programas de entretenimiento o también contribuyen a formar al consumidor y difundir la buena cocina y sus productos?
Por suerte y por desgracia he participado en uno de estos concursos en Canal Sur, y me sirvió para ver que en este tipo de formatos no importa la difusión de la calidad, sino el margen de beneficio. Si tuviera que definir con una palabra cómo tratan este tema las productoras, la tengo clara, aunque no suene nada bien: prostitución.