



Rodrigo de la Calle, el chef verde

“El AOVE español es el mejor del mundo”

Hijo de agricultor y nieto de cocineros, Rodrigo de la Calle (Madrid, 1976) pasó su infancia rodeado de hortalizas. Creador -junto con el botánico Santiago Orts- del concepto de la gastrobotánica, maestro y abanderado de la alta cocina verde, su restaurante El Invernadero -una estrella Michelin y dos soles Repsol- fue elegido en 2017 por la Guía Metròpoli como el mejor restaurante de la Comunidad de Madrid. Premio Nacional de Gastronomía Saludable 2016, autor de libros como *Cocina Verde*, *Gastrobotánica* y *Paella Power*, en su currículum figura también que es director gastronómico de un importante grupo hostelero en China -Puerta 20- y primer chef asesor de la aerolínea asiática Air China, además de asesor en materia vegetal de Jöel Robuchon -el chef con más estrellas Michelin del planeta-, entre otros muchos méritos. Bienvenidos a la revolución verde.

Esencia de remolacha con helado de AOVE, queso y trufa con ensalada de brotes agripicantes.



[Texto: Alfredo Briega Martín]

Rodrigo de la Calle, el chef verde. Sueña bien...
Suena bien, pero es algo ajeno a nosotros. Hace tiempo alguien se ocupó de magnificar al chef de la revolución verde o al chef del mar... no fuimos nosotros, sino los periodistas. No se trata de ser el abanderado de las verduras, aquello fue una pelota que se fue haciendo cada vez más y más grande, pero nadie dijo “voy a ser el cocinero verde” o “voy a abanderar algo”. Aunque podría haberlo hecho.

Se le conoce como el padre de la gastrobotánica y en sus platos introduce variedades vegetales a menudo desconocidas para la gran mayoría. ¿Qué es exactamente la gastrobotánica y cómo nació el concepto?
La gastrobotánica es la fusión y el estudio de nuevas especies vegetales y fúngicas y el rescate de otras variedades olvidadas o desconocidas del reino vegetal, desde su raíz, tallo, hojas, flores,

“Jöel Robuchon me dijo: ‘tu propuesta vegetal es lo que se comerá dentro de 25 años’. Me dejó sin respiración”

frutos, semillas, setas, hongos, esporas, etc., para su uso y aplicación en la alta cocina verde. Surgió cuando yo estaba en Elche en La Huerta del Cura y conocí al biólogo Santiago Orts.

También es el creador de la denominada revolución verde, que potencia en la cocina el uso de frutas, verduras y hongos, así como la recuperación de especies vegetales y el respeto al entorno y la naturaleza como base de su propuesta. ¿Acaso le ha declarado la guerra a la carne? Es broma...
A pesar de lo que todo el mundo cree, no soy vegetariano, como de todo. Co-

cino con verduras, sí, pero me permito utilizar la proteína animal como condimento. Por eso he decidido llamarlo cocina verde, para tener la libertad de cocinar unos guisantes solos, otros con caviar y otros con un caldo de pollo, de mejillones o de mantequilla. Me resulta más agradable cocinar vegetales y hongos.

Sin duda el suyo es un restaurante muy particular. El Invernadero, con sólo ocho mesas, un máximo de 20 comensales y sin servicio de sala, es el único restaurante del mundo con una estrella Michelin que no sirve carne ni pescado. Aquí la proteína animal participa únicamente como aderezo o mero componente sazonador y la alta cocina es verde. ¿Cómo definiría su cocina y la experiencia que supone comer en su restaurante?
Es una cocina donde respetamos el producto y el entorno, aceptamos su temporalidad y nos dejamos llevar por las estaciones. La experiencia es



Árbol de la vida.



Croqueta de kale y espinacas.



sorprendente desde que llegas, puesto que los mismos cocineros que van a elaborar tu comida son los que te la van a servir y explicar los platos, pues nadie mejor que ellos para explicarte los detalles de los mismos y las elaboraciones que llevan. Creo que es mejor venir y disfrutarlo que contarlo, perdería la magia.

“Soy cocinero porque adoro comer, para mí es el mejor momento del día”, afirma. ¿Cuándo y cómo descubrió su vocación?

Desde muy pequeño siempre estaba mirando cómo cocinaban mi padre y mi madre, podía estar horas mirando cómo lo hacían. Creo que gracias a ellos nació mi amor por la cocina.



“Sigo sin entender cómo en los colegios y escuelas no se trata el tema de la alimentación más en profundidad, creo que puede llegar a ser igual de importante que la educación física”

Martín para mí es una referencia a nivel mundial en el mundo de la cocina, pero eso no es nada comparado con el Martín persona, al que me enorgullezco de llamar amigo.

El 24 de noviembre de 2011 recibe su primera estrella Michelin con su restaurante homónimo en Aranjuez y en noviembre de 2016, apenas un año después de su apertura en plena sierra madrileña, la consigue con El Invernadero.



“En El Invernadero sólo cocinamos y servimos como nos dicta el corazón. No hay más limitaciones”. Vamos, lo que viene a ser cocina emocional, ¿no?

Totalmente, muchas veces recibimos de las huertas o de nuestros proveedores productos nuevos o recién sacados de la huerta y elaboramos platos según lo que nos va llegando a la cocina. Por ejemplo, la semana pasada nos enviaron unas criadillas de tierra espectaculares, teníamos un caldo de cebolla y ajos tiernos, y por asociación, los terminamos ensamblando. Ese plato salió ayer y emocionó a todos los clientes que lo probaron.

Desde 2014 es asesor en materia vegetal de Jöel Robuchon, el prestigioso chef francés que ostenta el mayor número de estrellas Michelin en el mundo. ¿Cómo surgió esta colaboración y en qué consiste exactamente su labor?

En la etapa final de Aranjuez. Fui a Singapur para apoyar una campaña de promoción de la cocina española y me tocó ofrecer un menú de verduras

Tras obtener su titulación en la Escuela de Hostelería de Aranjuez, pasó por las cocinas de restaurantes como Lhardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea y en 2000 se traslada a Elche, donde comienza a trabajar en los fogones del Hotel Huerto del Cura y logra establecerse como chef ejecutivo. Es entonces cuando conoce al botánico Santiago Orts y su cocina da un giro de 180°...

Sí, ahí fue cuando iniciamos el concepto gastrobotánica, nombre que le pusimos una tarde tomando unos vinos para definir lo que hacíamos: la recuperación e introducción de especies vegetales en la alta cocina tales como la mano de buda, la cidra, el caviar cítrico, la escarcha, la salicornia...

Andoni Luis Aduriz, Paco Torreblanca, Quique Dacosta, Martín Berasategui... Ha trabajado y aprendido al lado de los mejores. A este último le considera su maestro y mentor, y creo que su influencia puede apreciarse aún hoy en sus platos.



dero, que en mayo de 2018 se traslada al centro de la capital. ¿La estrella supone una responsabilidad y/o presión añadidas, un estímulo o ambas cosas? Creo que es un reconocimiento a lo que hacemos; responsabilidad o presión, ninguna.



en un restaurante frente a uno de sus *ateliers*. Vinieron a comer Juan Moll, su asesor en España, y el propio Robuchon con su equipo. Probó mis platos y me dijo: “tu propuesta vegetal es lo que se comerá dentro de 25 años”. Me dejó sin respiración, le agradecí sus palabras y le comenté que acababa

de firmar un contrato con el Hotel Villamagna. “Cuando termines con ellos seguiremos hablando, tenemos tiempo”, me dijo, y se fue.

Cuando un año después se enteró de que volvía a estar disponible, me ofreció irme con él, en aquel momento estaba organizando una apertura en Bombay.

Para mi era un reto apasionante, pero empezaba a trabajar con Makro, los asesoramientos en China habían empezado a funcionar y las hipotecas a reducirse, y sentí que tenía que volver a echar raíces... así que negociamos una solución intermedia y al final me



LOS PAISAJES DEL OLIVAR ANDALUCÍA
Candidatura a Patrimonio Mundial



expoliva

XX Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines
XX International Fair of the Olive Oil and Allied Industries

Patrocina



Jaén
Mayo

May
Jaén
(Spain)

2021
Recinto Provincial
de Ferias y Congresos
de Jaén
www.expoliva.info

Vehículo Oficial Expoliva

Jeep
Autos Auringis

Organiza



Patrocina



Colabora





Restaurante Virens, en el hotel Almanac Barcelona.



comprometí a viajar cada temporada a su cocina central en París y crear menús vegetales sin gluten que él quería ofrecer en todos sus restaurantes.

Su último proyecto, el restaurante Virens del hotel Almanac (Barcelona), se presenta como “una confluencia de alimentos de proximidad, saludables y honestos”. Háblenos de él.

Virens es un lugar donde trasladar la idea de lo que hacemos y nuestro trabajo en El Invernadero al público catalán. Una oportunidad de descubrir nuevos productos y proveedores de Cataluña con los que ampliar nuestras opciones a nivel gastronómico.

Vd. es un enamorado -y convencido- del valor didáctico de la gastronomía. ¿Estamos bien educados gastronómicamente? ¿A quién corresponde o debería corresponder esa labor?

Creo que no. Esa labor debería de transmitirse en primer lugar en los hogares por parte de los padres. Pero sigo sin entender cómo en los colegios y escuelas no se trata el tema de la alimentación más en profundidad, creo que puede llegar a ser igual de importante que la educación física e irían de la mano las dos; es importante hacer ejercicio pero si comes mal, da igual que hagas ejercicio, y viceversa.

Por cierto, ¿qué es paella power? Además del nombre de su arrocería



“Prácticamente el 70% de mis platos llevan AOVE, para mí es la grasa vegetal más importante del restaurante”

en el Mercado de San Miguel -inaugurada en julio de 2018-, me refiero...

El libro de arroces que acabo de publicar hace poco, donde he podido plasmar la gran pasión que tengo por el

arroz y transmitirla de una forma sencilla y clara a todo el mundo a través de 52 recetas hechas con cariño y pasión. Una para cada domingo del año, para disfrutarlas en familia.

Hablando de AOVE

¿Qué representa para Vd. el aceite de oliva virgen extra y qué papel juega en su cocina? ¿Qué variedades suele emplear y por qué?

El AOVE para mí es la grasa vegetal más importante del restaurante. Aunque trabajo con otros tipos de grasas vegetales, casi el 70% de los platos llevan algo de AOVE. Gracias a mi padre he entendido y conozco el esfuerzo que conlleva hacer un gran virgen extra.

Yo consumo el de la cooperativa San Vicente de Mogón a la que pertenece mi padre, que elabora el AOVE *Puerta de las Villas*. No uso otro para crudos. Pero reconozco que, gracias a gente como Firo Vázquez, ahora me planteo muchos usos distintos con otras marcas y variedades.

Yo utilizo muchos tipos de grasas vegetales y soy hijo de olivarero, pero no entiendo por qué no se pueden usar otras grasas vegetales, es como si te dijeran que sólo tengas vino blanco en tu carta de vinos... Adoro la manteca de cacao, el aceite de aguacate o de semillas de calabaza, el aceite de sésamo para mi es una pasada... o la grasa de coco, el aceite de colza y el aceite de girasol.



¿Qué problema hay en usar otras grasas? Los que nos dedicamos a la cocina buscamos elaborar platos distintos y usar siempre la misma grasa es un error. Que nadie se equivoque: soy un defensor del AOVE, pero la diversidad de sabores en grasas vegetales proporciona riqueza a la gastronomía.

Por cierto, ¿cuál es su primer recuerdo asociado al virgen extra?

Posiblemente, la poza de tomate que hacía mi padre. Cogíamos los tomates del huerto, los troceaba, los metía en un cuenco y los aliñaba con sal, aceite de oliva virgen extra de Jaén y hierbabuena. Partía en dos una barra de pan, a la que le quitaba la miga para meterla en el cuenco y



que se bebiese el jugo. Y al final rellenaba la media barra de pan con la mezcla de los tomates y la miga; era algo espectacular al morderlo y saborear los jugos del tomate con el aceite.

Háblenos de sus creaciones y platos icónicos con el virgen extra como protagonista. ¿De cuál/es se siente más orgulloso y cuáles gozan de mayor aceptación entre sus clientes?

Del que me siento más orgulloso actualmente es del "tartar de remolacha con helado de AOVE, queso y trufa con hierbas agripicantes". Prácticamente el 70% de mis platos llevan AOVE, hacemos un pan de tomate y licopeno con el que servimos un cuenco de AOVE de Jaén que a todo el mundo le vuelve loco.

FÁBRICA Y ALMACÉN

Avda Vicente Piernagorda nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL

Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



Nos adaptamos a sus necesidades.
La extracción a su medida.





De izqda. a dcha., y de arriba a abajo, sandía y raíces, remolacha, carrot cake y helado de tomate verde.



“Soy un defensor del AOVE, pero la diversidad de sabores en grasas vegetales proporciona riqueza a la gastronomía; usar siempre la misma grasa es un error”

Como muchos otros chefs, Rodrigo de la Calle también ha sucumbido al irresistible poder de atracción de la televisión. ¿Qué opina de la proliferación de programas y contenidos dedicados a la cocina y a la gastronomía? ¿Es un fenómeno que ha llegado para quedarse o con el tiempo su efecto se diluirá?

Como todo, tiene su parte buena, que es el empuje, el reconocimiento y la vi-



Esencia de remolacha, helado de AOVE, queso y trufa con ensalada de brotes agripicantes.

un cornicabra o un hojiblanco, hablando solo de monovarietales. Soy un enamorado del aceite y me resultaría difícil decantarme por uno en concreto.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores de la gastronomía española y, por ende, del aceite de oliva virgen extra, uno de los productos más representativos de la Marca España. ¿Qué percibe dentro y fuera de nuestro país en relación con este alimento básico de la Dieta Mediterránea?

Actualmente creo que por fin se le ha dado el valor que merece, cada vez es mayor la calidad de nuestro AOVE y se reconoce a nivel mundial, raro es el restaurante que no use un buen AOVE para un aliño, para acabar un plato, para decorar... Y el AOVE español es el mejor del mundo.

Incluso en los hogares españoles todo el mundo tiene, aparte de los aceites comerciales, una botellita de un buen AOVE para disfrutarlo.



Pan de tomate y licopeno con AOVE.

sibilidad que le ha dado a la gastronomía. Y luego está la parte menos buena, que es la falsa impresión de que la cocina es fácil y que cualquiera puede ser un cocinero genial sin esfuerzo... nada más lejos de la realidad, pues la hostelería en general y la cocina en particular supone mucho esfuerzo y trabajo duro. Por eso mucha de la gente que comienza lo suele dejar pronto al darse cuenta del enorme trabajo y esfuerzo que implica. 🍯

¿Cuál diría que es su AOVE o AOVES favoritos? ¿Y el mejor virgen extra que ha probado en su vida?

Como he dicho antes, el que utilizo actualmente en el restaurante es *Puerta de las Villas*, de Jaén, que proviene de la cooperativa de mi padre. Decir uno en concreto es complicado, cada cual tiene su momento y acompañamiento ideal, no es igual un picual que un arbequino,