

NUEVA COCINA DE PUEBLO



JORDI LUQUE
FOTOGRAFÍAS DE SARA CASTAÑO

NUEVA COCINA DE PUEBLO

JORDI LUQUE

FOTOGRAFÍAS DE SARA CASTAÑO



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47. Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

© de los textos: Jordi Luque

© de las fotografías: Sara Castaño

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Realización: Planeta

Diseño y maquetación: Planeta

Editorial Planeta, S. A., 2025

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

Primera edición: octubre de 2025

Depósito legal: B. 12.699-2025

ISBN: 978-84-08-30958-1

Printed in Spain — Impreso en España



SUMARIO

Introducción 11

Capítulo I

Menos romanticismo, esto es un negocio 21

Capítulo II

Un pastor es gastronomía 43

Capítulo III

Un pionero olvidado 65

Capítulo IV

Trabajadores del monte 89

Rutas y otros restaurantes de pueblo 122

Capítulo v

Alrededor de la chimenea 125

Capítulo vi

La cocina empieza en la huerta 147

Capítulo vii

Cartuchos contra el apocalipsis 173

Capítulo viii

El restaurante biodinámico 201

Epílogo

Cuestiones de familia 225

Viajo cuatrocientos kilómetros hacia el sur desde Barcelona, con el Mediterráneo, deslumbrante esta primavera, a mi izquierda. Dejo atrás los cinturones industriales de la Ciudad Condal, la distópica petroquímica de Tarragona, el Ebro, afortunadamente caudaloso, y sonrío cuando el coche se inunda de azahar a la altura de Castellón. Siempre que recorro este tramo de la AP-7 bajo las ventanillas. A la altura de Valencia tuerzo a la derecha y oriento el coche hacia el interior, en dirección a Requena. La autovía cruza uno de los infaustos torrentes que hicieron tanto daño durante la gota fría del 29 de octubre, cinco meses más tarde aún hay maquinaria pesada limpiando los restos de aquel horror.

El paisaje se transforma en el erial semidesértico que es el prelitoral ibérico y vuelve a cambiar pasado Requena, donde recojo a Sara, que va cargada con sus cámaras, el *flash* y otras herramientas fotográficas. A partir de ahí, a ambos lados de la carretera se suceden viñedos plantados en vaso sobre tierras rojas y las vides parecen garras monstruosas que atraviesan la superficie de la tierra desde el inframundo. Nos dirigimos hacia la serranía de Cuenca.

La carretera asciende lentamente y solo nos damos cuenta de la altura a la que hemos llegado cuando nos percatamos de que las coníferas dominan la vegetación. Estamos en una meseta rocosa, Sara advierte que llevamos un buen rato sin ver un pueblo y la aguja señala que el depósito está por debajo del cuarto de su capacidad. No hay nada aquí, solo árboles, rocas y viento.

Durante décadas, decenas de miles de conquenses y conquensas han recorrido el camino contrario que Sara y yo estamos haciendo. Desde la soledad de la serranía hacia la bulliciosa Valencia o cualquier otra ciudad que prometiera estudios, trabajo, un futuro más fácil que el sentenciado aquí arriba, donde el aislamiento es abrumador.

Es un milagro que alguien hiciera ese viaje de vuelta. Cuenca es el ejemplo perfecto de la España vaciada, y Huerta del Marquesado, el pueblo a donde nos dirigimos, está en una situación de extrema despoblación según la Junta de Castilla-La Mancha. El padrón contempla 173 habitantes, pero son algunos menos. Olga García, una de las pocas personas



que se fue y regresó, ha contado 130. La infancia de Olga fue muy feliz: «Mis padres vivían con veinte ovejas y cuatro huertos», dice. Después del colegio, se iba con otras niñas y niños a correr por el monte, remontando la vera de alguno de los arroyos, tal vez encontraban un montón de arena y pasaban la tarde saltando encima, dejándose caer rodando, ensuciándose a base de bien. Yo la imagino como una suerte de Heidi celtíbera. La cosa empezó a cambiar cuando Olga llegó a la adolescencia. Entonces, Huerta del Marquesado le quedó pequeña, quería otras cosas, dice, y con la mayoría de edad fue a Valencia a estudiar cocina. Son solo 183 kilómetros que se recorren en poco más de dos horas, pero en términos de densidad humana es la misma distancia que separa los solitarios confines del universo de la zona general de un concierto gratuito de Taylor Swift. En los Montes Universales de la serranía de Cuenca, colindantes con Teruel y pegados al pueblo de Olga, vive menos de un habitante por kilómetro cuadrado.

En Valencia, Olga se formó como cocinera e, imagino, se desquitaría de tanta soledad. Sentirse en el centro del mundo



después de habitar el margen tuvo que ser excitante. Durante el último año de formación conoció a Álex Paz, valenciano, compañero de escuela, con intereses culinarios y profesionales compartidos. Se enamoraron. Pasaron por alguno de los restaurantes de Ricard Camarena. Y los fines de semana, para sacarse un dineri-



llo, iban a Huerta del Marquesado y trabajaban en el bar que los padres de Olga regentaban y al que habían bautizado tomando prestado el nombre de un manantial de los alrededores: Fuentelgato.

El hilo que unía a Olga con el pueblo no era tal, sino más bien una goma elástica que la atraía de regreso cuando ella la tensaba alejándose. Y, contra todo pronóstico, a Álex le sedujo la idea de instalarse en un pueblo vacío y a 1.257 metros de altura, con inviernos rigurosos, lluvia cada tres días y una fea planta embotelladora de Fuenteliviana que da empleo a los paisanos al mismo tiempo que les aliena de su entorno. Cuando le pregunto a Álex si aceptó mudarse a Huerta del Marquesado por amor, él responde que por amor y porque ahí tenían una infraestructura.



Poco imaginaria Debbie Harry en 1979 que *Atomic*, hito del *new wave* neoyorquino compuesto junto al teclista de Blondie Jimmy Destri, terminaría sonando más de cuatro décadas después en un pueblo extremadamente despoblado de Cuenca.

Cuando Sara y yo llegamos al restaurante de Olga y Álex, Debbie está soltando los versos de la sugestiva canción a través de un altavoz —*Oh, esta noche házlo magnífico, oh, tienes un pelo precioso*—. Es una banda sonora tan descontextualizada del exterior que podría parecer que la puerta de Fuentelgato separa dos mundos. Fuera, la serranía, dentro...

Un interior cálido, paredes blancas, vigas de madera al natural, mobiliario de recuerdos nórdicos y bonitas piezas de arte

gráfico colgadas en las paredes, además de una estantería con multitud de libros de cocina y los reconocimientos que la pareja ha recibido, que no son pocos: un Sol de la Guía Repsol, una distinción de la revista *Tapas*, la inclusión entre los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía seleccionados por el Basque Culinary Center en 2022 y una recomendación de la *Guía Michelin*; cosecha notable para un restaurante fundado hace seis años, en 2019.

La barra desde la que Elena, madre de Olga, despachaba bocadillos a senderistas, ciclistas de montaña y a sus paisanos sigue ahí, aunque no los bocadillos. Este sacrificio —el de los entrepanes— hizo pensar a muchos que Álex y Olga tenían poca visión y, la verdad, nada se puede reprochar a aquellos incrédulos, ¿quién apostaría por la supervivencia de un restaurante de alta cocina en este pueblo? Vais a arruinar el negocio, decían sus paisanos a la pareja

Tal vez ni siquiera ellos dos estuvieran muy seguros de tener éxito. En 2019 ofrecían un prudente menú de cinco pases a 15 euros, querían probar el agua antes de tirarse a la piscina, y de ahí fueron incrementando la complejidad y el precio, demostrándose a sí mismos y a los incrédulos que aquello funcionaba. Hoy, ya con el restaurante en boca de muchos gourmets, Álex y Olga proponen dos menús, el más corto consiste en nueve pases y sale por 65, mientras que el largo incluye unos doce platos y cuesta alrededor de 110 euros.

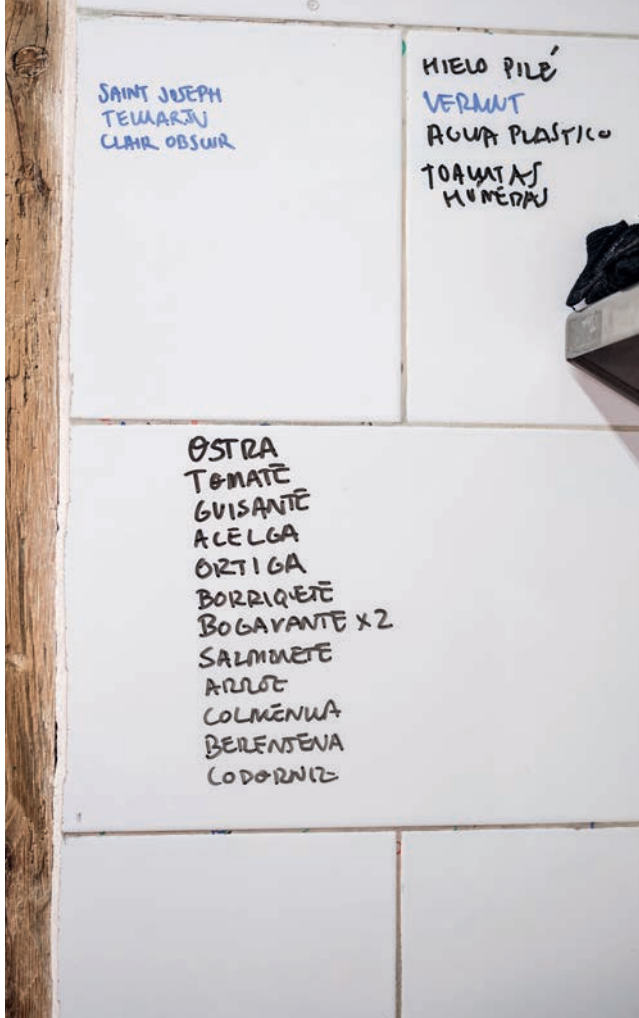
Mientras como (el menú largo) sonarán «Foxy Lady», de Hendrix, «Rock the Kasbah», de The Clash, o «The Weight», de The Band. Ni una jota ni unas seguidillas manchegas.





Fuentelgato







Mientras charlamos, después de comer y antes de un paseo por los alrededores del pueblo, a Álex le cuesta mirarme a los ojos y a ratos consulta el móvil compulsivamente, está ahí, pero me da la sensación que querría estar en otra parte. Está incómodo, tal vez no le gusta hablar de lo que hace en Fuentelgato. Su discurso es poco popular en el círculo de los cocineros y de las cocineras rurales. Él ya me avisó cuando nos entrevistamos por teléfono por primera vez: tú vendrás aquí esperando encontrar un restaurante de kilómetro cero y no hacemos kilómetro cero, me dijo, porque aquí no hay nada, solo patatas.

Olga secunda la postura de Álex. Ella, que se presentó a las elecciones municipales en la lista de Huertanosune, tercer partido en votos de los cuatro presentados, es crítica con sus vecinos, dice que los huerteros y huerteras son conformistas, que prefieren el cómodo trabajo de la embotelladora a emprender actividades que dinamicen el territorio.

El breve resumen sobre las actividades económicas en Huerta del Marquesado que puede encontrarse en la página web del pueblo, confirma el punto de vista de Álex y Olga; dice así:

- Agricultura, residual y de autoconsumo. Hortalizas, legumbres y frutales.
- Ganadería ovina, en declive. Ganadería intensiva (cunicultura).
- Actividades forestales y extracción de madera. Industria, consolidada.



- Envasado de agua mineral (marca Fuente Liviana y marcas blancas). Transporte y logística.

- Actividades terciarias, en auge. Servicios y turismo.

Lo que podría parecer bucólico (vivir en el monte, restaurar una casita), no lo es tanto cuando uno está ahí. Los mismos lugareños abandonan las tareas agrícolas porque a nadie le gusta tener lumbalgia y sabañones en las manos por cuatro pa-

El caso es que Álex y Olga no han encontrado proveedores cercanos que les abastezcan regularmente de ingredientes con la calidad que desean ofrecer a sus clientes. Así que han decidido hacer una cocina deslocalizada, la codorniz (deliciosa, perfectamente cocinada) viene de las Landas, pasando por el puesto del mercado de La Paz que regenta Higinio Gómez, *dealer* de aves de buena parte de los restaurantes estrellados de España. Desde fuera, no me cabe en la cabeza que no sirvan caza autóctona, pero Sanidad lo pone



tatas y las pocas verduras que sobreviven a las traicioneras heladas de abril que se dan en esas alturas. No es fácil vivir ahí arriba, desde la urbe tenemos una visión edulcorada de la España rural, una visión de turista, de casa de vacaciones, de enciéndeme la calefacción que llegamos esta noche.

muy difícil y, aunque existen fórmulas, por ejemplo, crear un Centro de Caza, un matadero que certifica la idoneidad de las piezas abatidas por los cazadores, la montaña de burocracia que implica abrir algo así es más alta que la cota máxima del término municipal: 1.841 metros, cumbre sur de Collado Bajo.

