

Miércoles 30.05.18
LA RIOJA



La VII edición de Conversaciones Heladas se celebró ayer en el Espacio Lagares. ■ JUAN MARIN

Ayer puede ser mañana

Conversaciones Heladas mira al origen para sostener la evolución de la gastronomía

■ PABLO GARCÍA-MANCHA

LOGROÑO. La cocina precolombina de México, los orígenes de los primeros maestros que dieron forma al clasicismo francés, el apasionante fondo documental de la Biblioteca Nacional de España, las nuevas formas de los vinos de siempre de Rioja, el almibar en los helados o la evolución del bodegón en la fotografía fueron algunos de los temas que se dieron cita ayer en la VII edición de Conversaciones Heladas, que organiza el heladero logroñés Fernando Sáenz Duarte y que se celebraron en el Espacio Lagares.

Comenzó Juan Luis Fernández, cocinero que hace revivir la 'Nouvelle Cuisine' y que explicó que su trabajo es «dialogar en andaluz a los salsas con fondos, con vinos... Nos hemos centrado en lo que denominamos retaguardia gastronómica».

Homenaje a Marisa Sánchez y Lorenzo Cañas en el cierre

Conversaciones Heladas culminaron por la noche con un homenaje a dos de los grandes referentes de la cocina riojana: Marisa Sánchez y Lorenzo Cañas, en una cena que se celebró en Venta Moncalvillo. Fue un evento muy especial en el que cocinaron Francis Paniego, Ignacio Echa-presto, Marcos Morán y Julio Bretón y en el que se basaron varias de las recetas en el libro de Adela Garrido, recientemente reeditado por Diario LA RIOJA. Fernando Sáenz Duarte explicó que se trata de agradecer la trayectoria de dos personalidades fundamentales para la modernización de la gastronomía riojana. El heladero logroñés ofreció una ponencia en la que se refirió a la utilización del almibar, al estilo de las antiguas conserveras riojanas, para sus creaciones.

El siguiente cocinero fue Roberto Ruiz, de 'Punto MX', de Madrid, un mexicano que ha logrado la primera estrella Michelin en España para la cocina de su país: «Mi obsesión es que supiera a México auténtico lo que ponemos en los platos. Y algo esencial son los insectos. Le llamamos entomofagia y su consumo parte de una tradición milenaria, de una cocina extremadamente pobre en la que faltaban las proteínas. Los traemos de México y se producen en el seno de una economía mínima y familiar», explicó.

Otra de las ponencias más interesantes fue la de Jesús Rocandio, que comenzó con una cita de Oscar Wilde: «Te cambio todos los cuadros sobre Jesús por una fotografía suya». El director de la Casa de la Imagen habló sobre la evolución del bodegón y las naturalezas muertas y la relación íntima entre las instantáneas y la cocina.

Roberto Oliván explicó su forma de entender la elaboración del vino y Gabriela Lendo y Elena Sánchez Nogales explicaron en qué consiste el proyecto 'Chef BNE' de la Biblioteca Nacional y la recuperación de recetas históricas.

Un total de 232 vinos de 30 regiones participarán en el concurso 'Ecovino'

■ L.R.

LOGROÑO. Un total de 232 vinos procedentes de 30 regiones vitícolas diferentes participarán este año en la novena edición de los premios 'Ecovino', el «mayor certamen internacional de vinos ecológicos de España» que se celebrará en la plaza de Abastos de Logroño el 22 de junio. Así lo anunció ayer la concejal de Comercio, de Logroño, Pilar

Montes, junto al secretario general de los Premios Ecovino, Íñigo Crespo, al presentar la entrega de premios y cata popular que pondrán el cierre a la novena edición de este concurso internacional de vinos ecológicos.

Montes dijo la degustación pública es el colofón de la IX Cata-Concurso Premios Ecovino, el «mayor certamen internacional de vinos eco-

lógicos de España», cuyo palmarés puede consultarse en la página web premiosecovino.com.

Tras la entrega de premios, a la que solo se podrá acceder con invitación, se abrirán las puertas al público para la IX Cata Popular Premios Ecovino. Las entradas pueden adquirirse a través de premiosecovino.com, o bien en las librerías Santos Ochoa de Logroño, por 12 euros en venta anticipada, a partir del 1 de junio; si quedaran entradas, podrán adquirirse en taquilla, el mismo 22 de junio, a partir de las 19, a un precio de 15,95 euros, ha indicado.

La entrada incluye una copa grabada, 5 fichas para ecovinos y los tres pinchos que se podrán degustar.

SCULTO

Feria nacional de Escultura Contemporánea

Del 30 de mayo al 3 de junio

LOGROÑO · LA RIOJA
Plaza de Abastos-Mercado de San Blas

EXPOSICIÓN
FERNANDO MAQUEIRA
"Gabinete de interferencias"

Cedida por Promoción de Bellas Artes del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

Comisariada por Paco Gómez.
1ª planta Plaza de Abastos (Mercado de San Blas)
C/ Sagasta 1, Logroño.
Del 30 de mayo al 3 de junio de 2018.

www.sculto.es

EXPOSICIÓN
COLECCIÓN ARTIUM
"Más allá de mis pies"

Comisariada por Enrique Martínez Goikoetxea.
Sala de exposiciones del Ayuntamiento de Logroño
Avenida de la Paz, 1.
Del 25 de mayo al 22 de julio de 2018.

EXPOSICIÓN
COLECCIÓN DKV SALUD
"Lenguajes contemporáneos de la escultura en la Colección DKV"

Comisariada por Alicia Ventura Bordes.
Sala La Capilla de la antigua Beneficencia de Logroño.
C/ Marqués de Murrieta, 76.
Del 31 de mayo a 22 de julio de 2018.

Inauguración de la feria, a las 12:00 horas, con invitación profesional, tanto para SCULTO como para la exposición de Fernando Maquieira, cedida por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. A las 21:00 horas, con invitación profesional, fiesta de inauguración en las Bodegas Casa La Rad, en Auzelo (La Rioja).

