

Encuentro de los Mares

Donde la Ría de Arousa se adentra en la huerta

Javier Olleros

Restaurante Culler de Pau (O Grove) 1 estrella Michelin

Javier Olleros, del restaurante Culler de Pau, estrella Michelin en O Grove, en el corazón de la Ría de Arousa, fue el último ponente de la mañana antes de la mesa de debate del congreso.

El cocinero Javier Olleros nutre su cocina con los productos de la Ría de Arousa, donde se ubica su restaurante Culler de Pau, con una estrella Michelin. Para el cocinero, las rías son aún grandes desconocidas, e hizo especial hincapié en su diversidad biológica, su riqueza y en el potencial culinario de sus productos. “La ría de Arousa se encuentra a tan solo 200 metros de nuestro restaurante y para nosotros es una gran despensa”, afirma Olleros.

Las corrientes saladas marítimas y las dulces de los ríos junto con los pequeños cursos de agua que crean estuarios y zonas arenosas crean una temperatura perfecta para la existencia de un ecosistema verde único. “La altura también es importante, suele ser no mayor de 60 metros de profundidad y todas estas características hacen que se genere mucho alimento para que cualquier animal viva de forma cómoda, saludable y sostenible. Es una fábrica de recursos naturales muy importante”, señala Javier Olleros. Para demostrarlo preparó ante el público dos recetas: una con espárragos marinos y otra con moluscos, ambos procedentes de las rías.

A modo de curiosidad, el cocinero señaló que el plato del espárrago marino estaba vinculado al trabajo de Ángel León con el mar y que lo descubrieron de manera natural. Sus primeras investigaciones en torno a este producto los llevó a saber que, aunque los espárragos de tierra son más conocidos, su verdadero lugar de nacimiento fue el mar. La salicornia y la verdolaga fueron dos de los ingredientes que se añadieron a la primera receta “se recogen cuando baja la marea porque hemos observado que es cuando más notas salinas concentran”, apuntó el chef.

Durante la elaboración de las recetas, Javier Olleros aprovechó para explicar que su abuelo era marinero y que cuando traía alguna pieza describía no solo su zona de pesca, sino incluso “de la roca de donde procedía”. Esta información, explica, se manejaba de manera habitual en su pueblo y era vital para saber cuál había sido la alimentación del pescado. Para el cocinero, todo este saber marinero se está perdiendo y es un legado que debería conservarse. También aprovechó para reivindicar la preservación de esas zonas tan concretas de pesca, ya que son “como el terroir en los vinos”.

Para finalizar, el cocinero destacó sus diez años de trayectoria al frente del restaurante, una década que le ha ayudado a “tomar perspectiva, limar inseguridades” y en la que ha mantenido un “compromiso real con el planeta”, ya que su cocina se nutre en un 90% de “pesca sostenible, productores pequeños y de personas que quieren traer lo mejor a nuestra casa”.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES
GARÇONS®
DE CAFE

www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464