Virgilio Martínez y Jorge Vallejo: “Hay que rescatar el origen para salvar el futuro”

Por César Marcos

Madrid Fusión suele apuntar a la vanguardia gastronómica con un radio de acción global. Pero también retorna al pasado, sobre todo, cuando es el soporte del legado culinario de futuras generaciones. Los chefs Virgilio Martínez y Jorge Vallejo se enfundan el papel de

Dock y Marty McFly, rescatando las raíces de alimentos y técnicas de cocción olvidados en Latinoamérica, junto al argentino Mauro Colagreco, para que el presente de ese legado que hoy por hoy intacto. Es un proyecto coherente que conecta cocina con territorio y con marcado carácter social.

e-Comercio Agrario: Antes de entrar en detalle, no está de más que nos rescatéis quien está detrás de sus cocinas.

Jorge Vallejo: Vengo de la Ciudad de México del restaurante Quintonil. La cocina que realizamos es justamente una mirada hacia los productos que han sido segregados, relegados por temas de racismo y clasismo en México. Tratamos de poner estos ingredientes en perspectiva y en un contexto valor, no en términos monetarios, sino en claves cualitativas y de cercanía, la manera lógica y orgánica de trabajar las preparaciones.

El lado humano de esta cocina está también muy valioso, que se circunscribe en el vínculo entre el productor y la granja, el artesano que confecciona los platos o los elemento en los que molemos nuestros moles. Contamos así a los comensales, de una manera amable, que todo esto es la esencia de un cocinero.

Virgilio Martínez: Tengo un restaurante, Central, en Lima (Perú). Hacemos una cocina que trata de comunicar todo lo que sucede en toda nuestra biodiversidad, desde la costa del mar Pacífico, los desiertos, los Andes y la Amazonía. El enfoque es transformar esa biodiversidad en experiencias que puedan ser emocionantes.

Luego tenemos restaurantes en Londres, con propuestas muy abiertas, pero comunicando qué está ocurriendo en Perú desde el punto de vista culinario.

ECA: ¿Cómo surgió la idea del proyecto “Rescatando los orígenes”?

VM: Todo comenzó con una amistad. Queríamos divertirnos investigando técnicas de cocción ancestrales y productos casi extinguidos de Perú, México y Argentina. Pero la evolución fue otra conforme avanzábamos con la búsqueda, ya que surgían ideas fascinantes e inspiradoras en nuestras vacaciones. Junto al productor, conocíamos cómo vivía la comunidad y eran sus actividades netamente gastronómicas.

Entonces, nos dimos cuenta que había que convertir y contar algo totalmente desconocido en toda Latinoamérica. Por ello, animamos a que la gente participe, porque para que los productos y cocinas originarios sean sostenibles. No es cuestión de una labor de tres cocineros en tres países.

ECA: ¿Sobre qué materias primas habéis colocado los focos para ponerlas en valor en la

cocina?

JV: Si bien hay mucha tierra de por medio en Latinoamérica, existe un vínculo directo con productos, un hilo conductor entre nuestras geografías tan extensas, como son el maíz, la papa, los chiles o los ajíes. Encontrábamos congruencias entre nuestras culturas, pero queríamos explorar más en ellas, ir más al fondo, aprender, que es la palabra clave que definiría “Rescatando los orígenes”. El proyecto es un movimiento transversal, en el que queremos que la gente se sume. No es algo que es nuestro. No solo pertenece a los cocineros, sino al consumidor final. Planteamos introducir una semillita en la gente para concienciar y encender la mecha para que se tome en valor a quienes nos dan identidad, que son nuestras regiones y culturas. A través de los alimentos queremos reinsertarlas en la sociedad. Hay que rescatar el origen para salvar el futuro. Por eso decidimos arrancar el proyecto.

ECA: “Orígenes”, ¿vais a continuar inmersos en este viaje?

VM: Tendrá una continuación muy larga. Estamos programados a trabajar rápido y con plazos muy específicos. El proyecto va a seguir con otros países, con otras regiones de Latinoamérica, para que se registre de forma en la plataforma del proyecto la información de técnicas gastronómicas y productos originarios rescatados para compartir entre todos. Esto va a ayudar mucho a reconocer nuestros productos, las estacionalidades, las carencias o las oportunidades en un continente muy complejo. Podríamos a adaptar otros modelos, pero optamos por asomarnos a la naturaleza, uniendo pequeñas voluntades y esfuerzos, un paso minúsculo para cambiar el mundo.