“Mi apuesta es que las frutas y hortalizas se consuman frescas y desterrar la idea de que tienen que estar cocinadas”

En esta ocasión, entrevistamos a María José Meda Martínez, la única chef con estrella Michelin de Teruel y que regenta la hospedería “El Batán”, que se encuentra ubicada en una zona privilegiada en la Sierra de Albarracín, que le permite una simbiosis perfecta con la naturaleza y obtener productos frescos como frutas y hortalizas con solo salir a la puerta de sus instalaciones.

En primer lugar, para conocerla un poco más, ¿podría presentarnos su proyecto y trayectoria como chef de la alta cocina?

Soy la chef del restaurante El Batán en Tramacastilla, el único de Teruel con Estrella Michelin desde 2013 y que también cuenta con un Sol de la Guía Repsol. Este año cumplimos 25 años.

Nuestros orígenes vienen marcados por la ubicación, estamos en una zona despoblada y queríamos revalorizar los productos de nuestro territorio. En la cocina del restaurante utilizamos las materias primas km 0, respetando su temporalidad.

Por ejemplo, ahora que estamos en invierno y en la zona es época de la borraja, siempre está dentro de nuestro menú y de cualquiera de las transformaciones que hacemos. Igual ocurre con el melocotón de Calanda en agosto, que, aunque variamos la receta, siempre es protagonista. O con la trufa, en la variedad *Tuber melanosporum,* de la que somos el mayor exportador a nivel mundial y mi trabajo también se enfoca en ayudar a su promoción, incluyéndola entre nuestros platos.

Entonces, ¿cuáles son las frutas y hortalizas que más utiliza en su cocina y por qué?

Depende de la temporalidad. Por ejemplo, las setas siempre van a estar presentes en primavera y en otoño, la trufa a lo largo del año y las hortalizas, que van cambiando, pero que me gusta usar porque me dan mucho juego a la hora de crear platos.

Y respecto a las frutas, tenemos la suerte de que a nuestro alrededor se producen manzanas reinetas y cerezas. Las manzanas, aunque en esta zona no se recogen hasta octubre, me encargo de conservarlas para poder incluirlas en el menú durante todo el año. Y en el caso de las cerezas, contamos con una variedad autóctona que se ha recuperado recientemente, y que siempre es un triunfo por su sabor y calidad.

La alta cocina juega un papel fundamental en potenciar el consumo de materia prima y de frutas y hortalizas de proximidad ¿Está de acuerdo?

Si, por supuesto, los profesionales que nos dedicamos a la alta gastronomía tenemos que sentirnos responsables de dar a conocer y de darle la importancia que se merecen. Cada zona cuenta con productos muy valiosos y tenemos que trabajar desde dentro y ayudar a que sea sostenible.

¿Podría darnos un tip para potenciar el uso de frutas y hortalizas en nuestras cocinas?

Cualquier producto de cercanía en cualquier lugar de España tiene como razón de ser que se consuma fresco, no congelarlo, que al ser de kilómetro 0, tiene mayor durabilidad e incluso no necesita ser cocinado.

Un ejemplo de mi zona son los boletus o las setas, están muy buenos a la plancha, pero en un carpacho con unas gotas de aceite de oliva están espectaculares y no necesitan cocinado y lo mismo se puede aplicar a las verduras.

Mi apuesta es intentar que los productos, como las frutas y hortalizas, se consuman frescos y desterrar esa idea de que todo producto tiene que estar cocinado, y, por ello, también me

preocupo por enseñar cómo se pueden conservar durante más tiempo.

Entrevista publicada en;