



Luis Lera, portavoz de los cocineros rurales españoles, en la cocina de Arreal con Edorta Lamo y su equipo. J. MÉNDEZ

## Los chefs rurales comparten «el complejo» del emigrante

Reunidos en Campezo a la llamada de Lamo, los garantes de la memoria rústica constatan cómo les marca el desarraigo

JULIÁN MÉNDEZ

**S**e les llamaba manchurrianos, maquetos, belarrimochas, coreanos... pero, como escribió Bertolt Brecht, aquel que tiene que abandonar su tierra, su pueblo, de una manera infame no es sólo un emigrante, es un desterrado porque no ha elegido tener que irse». Jon Maia, el trovador de Zumaia, es un mago de las palabras. También, y lo tiene a gala, el primer bertsolari que, en una final, sacó a relucir en público sus orígenes castellanos, tantas veces enterrados bajo una montaña de vergüenza. «Debemos entender qué han sido nuestros padres y nuestros abuelos para saber quiénes somos», dijo Maia en Arreal, el restaurante de Campezo durante la tercera edición de los encuentros Campo & Montaña, que organizan Edorta Lamo y Luis Lera.

«Es importante hablar de cómo ha influido ese desarraigo, tanto cultural como físico, en nuestra cultura gastronómica y, sobre todo, en el buen hacer en la coci-

na. No es sólo la pérdida física de la gente que tuvo que emigrar para buscar un trabajo sino que con ese flujo de gente que se fue se perdió una cultura y conocimiento que se ha quedado en el limbo», resaltó Lera, de Castroverde de Campos, tierra de emigración. Como esa misma Montaña Alavesa fronteriza con Navarra, que visitamos: el viñedo de altura recuperado en Orbiso, la carbonera de Suso, las salinas del manantial de Aguilar de Codés y el Pozo Callejas que mantiene Zogollo, quinta generación de salineros, los pueblos de piedra y adobe detenidos en el tiempo que sólo ahora, en verano, parecen despertar de su sueño.

### Palabra, emoción y magia

«En estos momentos, cuando la gente se ha diluido en ese espacio común que es la cultura urbana (las series, las televisiones... lo urbano ha impuesto ya sus formas aunque vivas en el lugar más aislado del Universo) es bello encontrar anclajes en cosas únicas que nos reafirman. Los que abanderan esta nueva ruralidad –reflexiona Andoni Luis Aduriz– son cualquier cosa menos gente ingenua; son personas brillantes que se niegan a perder sus esencias, unos valores que cada vez van a cotizar más al alza».

«Lo mejor de todo es la emoción que surge en estos encuentros. Es muy difícil que en un mundo tan globalizado brote la

emoción, el abrirnos como personas y ser capaces de hablar de nuestros orígenes, de nuestros miedos», resaltó el anfitrión Edorta Lamo.

Esa evidencia del desarraigo, del origen vergonzante que hay que ocultar a toda costa para tratar de ser aceptado en la supuesta tierra de acogida, de la renuncia voluntaria o el olvido a los ancestros y sus conocimientos, a la que aludió Maia desde su «literatura oral cantada» vertebraó la jornada en Campezo. Las confesiones, la evidencia de haber experimentado sensaciones similares de desarraigo y pérdida por la emigración a las ciudades, transformó la jornada en una sana y reparadora terapia de grupo. «Ha sido mágico», reconoció Lamo.

«En los años 50 y 60 ser de aquí era lo peor. Se vivía con miedo por el rechazo a lo pobre», señalaba el sociólogo Jesús Prieto Mendaza. El botánico sabio y tejedor de esparto Juan Carlos Roldán, Otiñar, me mostró una bella flor, la blanca 'Niguella damascena', recogida en un muro de Campezo que demostraba la presencia judía, pueblo errante donde los haya, en Campezo. «Los judíos usaban sus semillas para condimentar los platos. Las plantas guardan la memoria de la civilización,

nuestra tradición», señaló Roldán que nació en Otiñar, «un pueblo con amor» que ha dado origen a un documental terrible con ese nombre.

Asistieron Nacho Manzano, Francis Paniego (el mejor de su mesa contando chistes), el cineasta Paul Urkijo ('Iratí'), Javier Suso 'Pajarillo', Roberto Ruiz (que regaló su boina a Luis Lera en señal de respeto), los viñadores Sancho Rodríguez, Saúl Gil Berzal y Roberto Oliván; Javi Olleros, Iván Cerdeño, Fernando Huidobro, Aitor Arregui, Carlos Hernández del Río, Andoni Mikelarena, Ramón Perisé (Mugaritz), Natalia Fernández, Ramón Blas González y Adrián Ferrón (los tres de Lera), entre otros.

**ARREAL**

Teléfono 689 740 370  
Web [www.arreal.eus](http://www.arreal.eus)

## LA NOTICIA

## Laguardia celebra la fiesta del vino con 18 bodegas

ELENA SIERRA

Una entrada de 50 euros pone la pulsera que da de derecho a disfrutar de todos los vinos que se presentan en la jornada –y no son pocos, ya que participan 18 bodegas–, cinco pintxos elaborados por chef de renombre y música en directo. Es el plan de Laguardia en Vino, el evento en torno al vino que se celebra en la localidad alavesa para convertir a esta bebida en protagonista absoluta de este sábado.

Se trata de poner en la copa siempre el resultado del trabajo de las bodegas de allí, con la participación de Artadi, Cosme Palacio, Dominio de Anza, El Sacramento, García de Olano, Gil Berzal, Gómez de Segura, Guardianes del Reino, Las Orcas, Laukote, Luis Alegre, Oxer Wines, Primicia, Ruiz de Viñaspre, Sierra de Cantabria, Solar de Ayala, Ukan y 1808. Pensado tanto para los amantes del buen vino como para los profesionales del sector, Laguardia en vino nace para posicionar el municipio en el mundo a través de la que es su gran seña de identidad.

Son las bodegas las que deciden qué vinos ofrecen a los visitantes y se encargan de contar su historia y su evolución. Además, estará presente la cocina del chef Cristian Solana, del Restaurante El Puntido; la oferta gastronómica incluye cinco pintxos para maridar, que se cocinarán allí mismo, y que tienen nombres como La Alquimia, Matrimonio, Brioche de Steak Tartar de vaca madurada, Roca de ensaladilla y, de postre, Chocolate&Pistacho. Habrá música en directo. Todo en el Paseo de El Collado de 11:30 a 15:30 horas..

