La gastrobotánica de Rodrigo de la Calle

Francisco García Olmedo
28 julio, 2014

? He hablado como si fuera un profesor? dijo Rodrigo para sí, mientras recogía diversas frutas y verduras del atril, después de haberlas presentado en su charla.

? Todo el que habla tras un atril como si supiera es un profesor? le dije yo, al tiempo que me disponía a iniciar mi contribución a un seminario de Gastronomía que se estaba celebrando en la Universidad Internacional Menéndez Pelayo de Santander.

Rodrigo marcó de inmediato el número de su madre en el teléfono móvil y le dijo orgulloso:

? Madre, aquí hay un profesor que dice que yo también lo soy.

Así conocí al joven chef cuando venía de ser nombrado «Cocinero revelación» en Madrid Fusión y yo andaba compartiendo carteles y tribunas con los más famosos chefs del momento, tales como Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Santi Santamaría, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Paco Torreblanca y otros, en eventos gastronómicos como el propio curso de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo, las Jornadas Gastronómicas de Zaragoza o el ya mencionado de Madrid Fusión. Santiago Orts, el viverista y biólogo que desde el Huerto del Cura le suministraba a Rodrigo los exóticos vegetales

que habían servido para que entre ambos desarrollaran el concepto de Gastrobotánica, había hablado antes que él. Bajo dicha etiqueta se esconde el propósito de rescatar vegetales silvestres o cuyo cultivo está en desuso para incorporarlos a la alta cocina.

Había dátiles en distintos grados de madurez, que en manos de Rodrigo rinden sabrosos arroces de color verde metálico, «verduras del desierto», incluidas las anémonas de tierra (*Mesembryanthemum crystallinum*), que confieren un sabor a percebe al guiso al que se incorporan, o el caviar cítrico, una especie de limón australiano con forma de bellota grande de cuyo interior surgen perlas sueltas como las del caviar, llenas de zumo ácido. Si se depositan unas pocas de estas perlas sobre una ostra antes de ingerirla, el zumo explotará en el paladar y en la ostra al mismo tiempo mientras se mastican. Estas y otras innovaciones similares llevaron al restaurante de Rodrigo en Aranjuez a obtener rápidamente una estrella Michelin. Recientemente he leído en el periódico que ha sido nombrado, ya en solitario, cocinero ejecutivo del hotel Villamagna de Madrid.

Aparte de como comensal, habiendo escrito algún texto de Nutrición Humana, mi interés en la Gastrobotánica y en la «revolución verde» que preconiza Rodrigo radica en la posible relación de sus ideas con las aspiraciones a una dieta más saludable. Contra la obesidad, la gran «epidemia» del siglo XXI, es conveniente rebajar la densidad calórica media de la dieta, disminuyendo las proporciones de carnes y grasas, así como la ingesta calórica total. La línea de Rodrigo de idear recetas en las que los vegetales, las frutas y verduras, tomen el protagonismo, relegando a los alimentos proteicos y grasos a un papel complementario y minoritario, parece apuntar en la buena dirección. En el contexto de conseguir una dieta variada de este tipo, la ampliación del repertorio de ingredientes y recetas con estas características puede considerarse como acertada.

Una dieta gastrobotánica se mantendría todavía dentro del ámbito de lo omnívoro y sería más fácil de mantener que cualquiera de la variopinta gama de dietas vegetarianas. Por supuesto que es posible seguir una dieta vegetariana que puede llegar a ser hasta más saludable que la dieta más común que ahora se sigue, pero su diseño es mucho más delicado. En ella es más difícil obtener un equilibrio de nutrientes, y existe mayor riesgo de sesgos que resulten en carencias de calcio, vitaminas D y B₁₂ y, tal vez, de ácidos grasos omega-3, e incluso existe la posibilidad de desarrollar anemia. Especialmente, en las dietas vegetarianas más estrictas, como la vegana, es imprescindible complementarlas con vitamina B₁₂, que de modo natural sólo se encuentra en alimentos animales.

En el *Diccionario de plantas de interés agrícola*, de mi profesor Enrique Sánchez-Monge y Parellada (Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2001) se consignan más de dieciocho mil especies, una fracción significativa de las cuales ha sido usada como alimento por la especie humana en algún momento de su historia, además de un gran número de especies silvestres que han ido eligiéndose por un expeditivo método de prueba y error (el que se equivoca, muere). Esto abre un gran horizonte a las indagaciones de Rodrigo de la Calle, pero debe ejercer la prudencia, porque el hecho de que un vegetal haya sido consumido alguna vez es un hecho que apenas garantiza que no haya toxicidad aguda, pero que nada dice de los posibles efectos a medio y largo plazo.