

Las claves de la gastrobotánica del Celler

Plantas, flores y hongos son el universo de Evarist March, gurú de Naturalwalks España y proveedor de naturaleza de 'El Celler de Can Roca' (3 Soles Guía Repsol). En este inicio de Madrid Fusión su taller ha sido toda una inmersión en el vasto universo del mundo del pantone más natural. La instrucción se ha dado a través de diez aprendizajes con los que Evarist ha guiado un taller mucho más allá de lo dinámico, donde las flores comestibles y las plantas aromáticas han rodado de mesa en mesa.



Evarist March, gurú de Naturalwalks España y proveedor de naturaleza de 'El Celler de Can Roca' (3 Soles Guía Repsol)

“Soy experto en el uso de las plantas silvestres para cocinar y, cuando digo esto, me refiero a su uso en la cocina tradicional, a la más vanguardista o la más healthy, en el sentido más amplio”. Evarist trabaja con el equipo de I+D de 'El Celler de Can Roca' cada semana a través de un proyecto científico llamado Tierra Animada, un viaje desde el Pirineo hasta el verde de los valles. Diez años trabajando junto a los hermanos Roca le han valido para ser uno de los reyes de la

llamada gastrobotánica. “Quiero buscar los orígenes de muchas de estas plantas, recuperar conocimiento en torno a las plantas silvestres comestibles, pero eso sí, esto es ensayo-error”.



El botánico de ‘El Cellar’ ha recalcado que los ingredientes genuinos se pueden encontrar como especies originarias en la naturaleza.

Evarist recalca que trabaja con material silvestre, es decir, no adaptado. Entre sus lecciones se puede destacar que los productos silvestres son más sanos, más baratos y tienen la cultura del lugar integrada. “Las plantas silvestres tienen muchas más moléculas dentro que la mayoría de las cultivadas. Tienen menos concentración y la cultura del lugar está dentro de ellas, en su esencia, porque no somos los primeros que las hemos utilizado”. En otras palabras: la naturaleza de la que tiraban nuestros abuelos vuelve a estar en primera fila.

El botánico de ‘El Cellar’ ha recalcado que los ingredientes genuinos se pueden encontrar como especies originarias en la naturaleza. También ha animado a tirar de una mínima base científica cuando lo natural es recurso en cocina. “Nos garantiza disponer de una información muy útil porque, con unas bases escuetas, ya podemos hacer búsquedas reales”. Él muestra con nombres científicos e ilustraciones, a la vieja usanza, como los profesores legendarios, mientras explica de forma pausada su visión de la tierra más salvaje. Habla de cocina de profundidad, siempre apoyada en el lab, esa que mira a las caléndulas, “cuyo nombre viene del calendario”, y llama a romper clichés, para acercarse a la cocina de autor.



Diez años trabajando junto a los hermanos Roca le han valido para ser uno de los reyes de la llamada gastrobotánica.

“Hay que abrir nuevos escenarios y esto lo digo porque mucha gente piensa que toda flor comestible es dulce. Somos organismos icónicos, comemos con la vista, pero cuidado, si vamos a probar una parte de la planta, que siempre sea la flor”. Y nunca arrancar partes de las plantas, “siempre cortar, porque es cuando vuelve a brotar. Desde la gastronomía hay que favorecer la biodiversidad local y la sostenibilidad del planeta”. Su lema en el restaurante: “si no puedes con las especies tóxicas, cómetelas. Usamos la flor del tupinambo, de la familia de las margaritas, y otras especies silvestres súper invasoras”. Y siempre entender la tierra, para comprender las flores, las plantas, “porque, en cada lugar del mundo, las plantas se adaptan a lo que pasa y la cocina debería hacer lo mismo”.