

Noor transmitirá cómo entendería hoy el lujo Abderramán III

Entrevista al chef Paco Morales

14/03/2016 - Autor: EFE - Fuente: eldiario.es

Cuando se cumplen 1.300 años de que *Qurtuba* se erigiese capital de la floreciente al-Ándalus, el prestigioso cocinero cordobés Paco Morales vuelve a su ciudad para traer el refinamiento de la cocina andalusí al siglo XXI con Noor, restaurante que se inaugura el 17 de marzo.

Es la primera vez que se interpreta la gastronomía andalusí en clave de alta cocina. Un hito más en una carrera dominada por la creatividad, con etapas determinantes en elBulli y Mugaritz, cuajada de galardones, como la estrella Michelin que logró en el restaurante del Hotel Ferrero de Valencia o el título de Mejor Cocinero del Siglo XXI menor de 30 años que se le otorgó en 2007.

A punto de cumplir los 35, Morales ha descubierto "un filón" en el mundo árabe. Noor se "reinventará" cada dos años y, después de al-Ándalus, se lanzará al descubrimiento y reinterpretación de las cocinas de países árabes, como la otomana de Turquía o la mameluca de Egipto, anuncia en una entrevista con Efe.

P:¿Qué es Noor?

R:Es un proyecto cultural que tiene un restaurante gastronómico y un espacio creativo. Es un concepto muy novedoso, que indaga en la cocina andalusí y, como andaluz, me siento muy orgulloso. El restaurante tiene sólo ocho mesas, con la cocina a la vista, como un teatro. Hemos querido recuperar el lujo, la excelencia de la cultura andalusí.

P: ¿Por qué la cocina andalusí?

R: No había nada a nivel andaluz que abordase la cocina de al-Ándalus de manera contemporánea y no podíamos dejar pasar esa vía a nivel creativo. La cocina vasca, la catalana, la peruana o la mexicana tienen su identidad, y la andaluza también, y viene de ahí. Nos metimos en libros de historia para recuperar el máximo esplendor de aquel momento, para ponerlo en valor. No podía volver a Córdoba y no hacer esto. Es mi camino de creatividad y de raíces, mi línea de trabajo, mi mensaje.

P: ¿Cómo se trae la cocina del siglo X al XXI?

R: Es complicado. Seremos fieles a los libros de historia, pero también habrá parte de magia, de interpretación. Con la historiadora Rosa Tovar hemos descifrado recetarios de la época y a partir de ahí vamos creando platos y conceptos. No es nada fácil.

P: ¿Entrar a Noor será un viaje en el tiempo?

R: Sin duda. Vamos a recrear las formas de vestir, de atender y de comer de al-Ándalus, pero en modo contemporáneo. Durante el Año Cero, 2016, y el Año Uno, 2017, vamos a intentar transmitir cómo entendería hoy el lujo Abderramán III.

P: ¿Y después?

R: Después de tanto investigar y estudiar, ¡tenemos tanto material y tanto que sacar a la luz! La idea es que Noor se reinvente en todo cada uno o dos años, inspirándonos en un país musulmán. Hay 22; tenemos para cuatro vidas.

P: ¿Qué ingredientes ha descubierto navegando por la historia con Rosa Tovar?

R: Fantásticos: la naranja amarga, tan nuestra y tan denostada; la asafétida, una raíz que se seca y se muele; la pistacha terevinta, que es una pasada, con aromas resinosos... Lo mejor de todo es que agricultores, viticultores y artesanos del metal y del cuero han hecho suyo el proyecto y se están volcando. Me hablan de un bebida de uva que han descubierto en el Líbano que nos puede cuadrar, nos seleccionan y mandan variedades vegetales... Me están dando muchas sorpresas. Noor no es un proyecto único de Paco Morales, sino de todos los que lo hacemos.

P: ¿Dejará fuera los ingredientes llegados de América?

R: Exacto. En Noor no habrá ni patata, ni aguacate, ni pimientos, ni tomate, ni cacao... Nada del Nuevo Mundo. Hemos agudizado el ingenio; por ejemplo, sustituimos el cacao por algarroba. Vamos a ser muy radicales en eso en 2016 y 2017.

P: ¿Qué supuso la cocina andalusí en el medievo español y cómo influyó en el mundo?

R: La cocina medieval era un desastre, muy calórica; se llenaba el estómago, no se alimentaba el alma. Con los árabes llegó el refinamiento, que tuvo su máximo esplendor durante el Califato de Córdoba. Córdoba tuvo el primer alumbrado público, fue el faro de Occidente, la ciudad de la luz. Pero en el siglo XV, te mandaban a la hoguera por comer cilantro, vino una época de oscuridad para Europa y Occidente. Nosotros buscamos ese esplendor y esa luz, traer ese refinamiento al presente. Y, en cuanto a influencias, el refinamiento de la cocina francesa tiene muchas reminiscencias árabes; el hojaldre, sin ir más lejos.

P: ¿Es Córdoba una plaza difícil?

R: Sí, sin duda. No sólo para la gastronomía, para muchas cosas. Tengo entendido que cuando una franquicia quiere instalarse en España abre primero en Córdoba y, si funciona, sigue adelante. Es un público muy complejo pero, curiosamente, desde que abrimos las reservas -tiene ya más de 500 clientes confirmados para sus ocho mesas-, un 30 % es de Córdoba, y eso nos hace muy felices. El resto se reparte entre un 45 % de público nacional y un 25 % extranjero. Creo que en el futuro irá subiendo el porcentaje internacional.

P: Noor Ha generado muchísimas expectativas. ¿Le asusta o le espolea?

R: Por partes iguales. Me crezco ante los retos, pero con los pies muy en el suelo. Como dice Vicente Amigo, si no tuviese miedo cada vez que me subo a un escenario le faltaría el respeto a mi público. No nos asusta que los clientes nos juzguen porque estamos muy seguros de tener una propuesta honesta, sensata, redonda, muy comprensible para el cliente, con cosas muy amables como el paladar, como el pepino de la sabana con shanklish y menta, acelgas guisadas y yema emulsionada con mantequilla de cabra ahumada, y *laymun* cocido con clavo y pimienta larga y helado de *lawayza*. Puede sonar muy exótico, pero son nuestra raíces.

P: ¿Es complicado reinventarse?

R: Muchísimo. Yo vengo de una cocina más vegetal, por mi trabajo en Mugaritz, pero para mí es mágico haber descubierto el filón de al-Ándalus y del mundo árabe, es un arsenal de conceptos e ideas, una locura. Siete años después he encontrado mi camino, con un discurso propio. Y seguiré estudiando, trabajando paralelamente en la innovación y la creatividad.

P: ¿Va a por las estrellas Michelin?

R: A mí personalmente no me gusta hablar de estos temas. Nos preocupamos y ocupamos del cliente, buscando la excelencia constantemente, queremos que salga del restaurante fascinado. Si viene será consecuencia de nuestro trabajo.

P: Fue pionero en la aplicación de la impresora 3D a la alta cocina. ¿cuál será su siguiente innovación?

R: Estamos trabajando con los baños de arena del desierto (un método de cocción de los bereberes), seguimos perfeccionando la impresora 3D en comida. Y hemos creado Noor Concepts para comercializar utensilios de cocina, pastelería, aderezos, condimentos...

P: Imagino que habrá leído muchos recetarios andalusíes. ¿Cuál me recomienda?

R: "La cocina hispano-magrebí durante la época almohade", de Ambrosio Huici Miranda. Es muy sencillo, pero, aviso a navegantes: no se puede coger una receta del siglo X y traerla a la actualidad sin más; la gracia es que hay que interpretarlo. Yo nunca he copiado una receta, siempre he interpretado, y eso me ha venido de lujo para Noor.

Fuente: eldiario.es