

Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)
[Seguir Navegando](#)

Briñas - Palacio Tondón
Blogs

[Reserva](#)

Miranda de Ebro - Sercotel
Ciudad de Miranda

[Reserva](#)

Briñas - Hospedería
Señorío de Briñas

[Reserva](#)

Laguardia - Hot
Ugarte

[Reser](#)


Salsa de chiles

por **Carlos Maribona**

[Inicio](#) [Sobre el autor](#) [Restaurantes Internacionales](#) [Restaurantes Españoles](#) [Productos Gourmet](#) [Otros temas](#)

Conversaciones y cocina en La Rioja



Carlos Maribona el 02 abr, 2019



Fernando Sáenz y Angelines González han logrado un nuevo éxito con la octava edición de sus Conversaciones Heladas. En esta ocasión bajo el lema "Somos Campo". Reflexiones sobre el mundo rural y su progresiva desaparición. Visiones negativas algunas, positivas otras. Diálogos sobre la importancia de los productores en el mundo de la cocina. Todo concentrado en una intensa jornada que tuvo como adecuado escenario las antiguas escuelas de la localidad de Ollauri y un hotel rural, aunque de lujo, el Palacio Tondón, en Briñas. Las principales aportaciones de los ponentes y mis reflexiones sobre ellas podrán leerlas el viernes en las páginas del suplemento Jantour, del diario El Correo, y en días sucesivos en otros periódicos de Vocento. Por eso me voy a centrar aquí en la parte gastronómica de esas Conversaciones Heladas.



Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Javier Olleros (Culler de Pau) durante su ponencia en Conversaciones Heladas. Foto Justo Rodríguez

Desgraciadamente, por culpa de Iberia (muy notable retraso en el vuelo de Almería a Madrid, nula colaboración en Barajas para permitirnos acceder al vuelo a Logroño por apenas un par de minutos), perdimos el enlace que nos hubiera permitido llegar a la cena inaugural en el Palacio Tondón. Me interesaba el restaurante de este hotel, que está a cargo de dos ex jefes de cocina de Mugaritz, Miguel Caño y Llorenç Sagarra. Los que estuvieron en la cena me hablaron muy bien del menú. No tengo más remedio que volver para probarlo. Como además el hotel es una preciosidad, a orillas del Ebro (foto que encabeza el post), creo que no tardaré en regresar.

Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Patatas a la riojana en la bodega Conde de los Andes

Tras las ponencias en las antiguas escuelas de Ollauri, comida en las bodegas Conde de los Andes, antiguas Paternina. Un menú popular a cargo de La Taberna de Ollauri. Todo bien tradicional: patatas a la riojana, chuletilas de cordero y pimientos asados. Y vinos de la casa. Para bajar la comida un amplio recorrido por la bodega, con sus calados centenarios (algunos datan del siglo XV) y su cementerio de botellas también centenarias. Pura historia de La Rioja Alta.

Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Cocineros que prepararon la cena de despedida. Foto Justo Rodríguez

Por la tarde un encuentro con algunos cocineros riojanos, cada uno de los cuales presentó a uno de sus productores favoritos. Francis Paniego con María Moneo, elaboradora de esos estupendos quesos de cabra que llevan la marca Tondeluna. Ignacio Echapresto con el apicultor trashumante Álvaro Garrido. Iñaki Murúa y Carolina Sánchez (restaurante Íkaro, de Logroño, flamante estrella Michelin) con Jaime García, que produce trufa negra en Finca La Planilla, en Clavijo. Miguel Caño (Tondón) con Saioa Urkiza, que en su granja Epetxea, en Labastida, cría gallinas en libertad. Y los anfitriones Fernando Sáenz y Angelines González, con Leticia Zorzano, productora de azafrán ecológico bajo la marca Aguas Mansas, y también con Miguel Martínez, quien además de ser el alcalde de Ollauri elabora un aceite de mucha calidad, El Alberque. Una interesante forma de presentar la otra cara de la cocina, esos productores anónimos sin cuyo trabajo no sería posible el de los cocineros.

Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Champiñón de Autol laminado, yema de huevo, nuez y trufa, de Tondón

Y como despedida de las Conversaciones, en el Palacio Tondón, una cena a cargo de esos mismos cocineros con platos que incluían el producto que habían presentado minutos antes. Cena de alto nivel, en el que los chefs se lucieron. Y que se acompañó con los estupendos vinos riojanos de Abel Mendoza. Un menú que abrió y cerró Fernando Sáenz y su Obrador Grate. Para abrir boca, una crema helada de lías con aove y azafrán sobre queso de Tondeluna. El postre, un sorbete de mosto en flor de manzana de Astarbe (el sidrero Hur Astarbe fue uno de los ponentes de la jornada). El sorbete volvió a demostrar que Fernando es uno de los grandes maestros heladeros españoles.

Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Bulbo de hinojo, bacalao y aliño de miel de roble. Venta de Moncalvillo

Iñaki Murúa y Carolina Sánchez, de Íkaro, prepararon unos langostinos en dos pases: semicrudo y croqueta de encocado. Los "locales" Miguel Caño y Llorenç Sagarra ofrecieron un champiñón de Autol laminado con yema de huevo de Epetxea, nuez y trufa. Ignacio Echapresto llevó la cocina de su Venta Moncalvillo con un bulbo de hinojo confitado con lascas de bacalao y aliño de miel de roble. Y finalmente, Francis Paniego, con la imprescindible colaboración de su repostero en Echaurren, Pol Contreras, ofreció una napolitana de caza (con conejo al chocolate) que dentro del alto nivel general fue para mí el plato más destacado de la cena.

Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Napolitana de conejo al chocolate. Echaurren

Conversaciones Heladas: tiempo para dialogar y reflexionar y tiempo para la buena gastronomía. Un acierto.

Congresos Gastronómicos



Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

+ 6 comentarios

Si quieres ponerte en contacto conmigo: cmaribona@salsadechiles.es

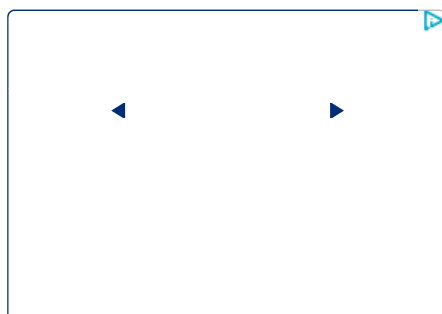
LO MÁS LEIDO

Salsa de chiles

ABC Blogs

- 1 **Conversaciones y cocina en La Rioja**
- 2 **Almería y la Academia**
- 3 **Historia de un servicio**
- 4 **Casa Silvano-Maracaibo, una alternativa en Segovia**
- 5 **Santceloni, el número uno**

Publicidad



Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)
[Seguir Navegando](#)

Laguardia - Hotel Laguardia - Mas...
Eguren Ugarte

Reserva

SOBRE EL AUTOR



Carlos Maribona

Síguelo en



Periodista y profesor universitario. Ha sido subdirector del..... [ver más](#)

BLOGS DE CULTURA & OCIO



Salsa de chiles

Carlos Maribona



La viga en el ojo

Fredy Massad



Ape&Tito

Diego Moreno Bermejo



framework

Ignacio Gil



Orientaciones

F. Pastrano



Crónicas de un nómada

Francisco López-Seivane

Publicidad

Entradas más recientes

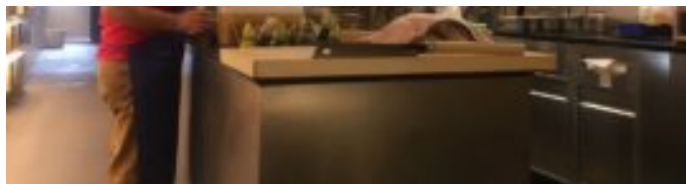


Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)
[Seguir Navegando](#)


Almería y la Academia

29 de mar.



Fórum Coruña y visitas a Nado, Miga y Boca Negra

15 de mar.



Historia de un servicio

08 de mar.



La sólida cocina de Tierra en el hotel Valdepalacios

05 de mar.



Santceloni, un lugar para perderse

28 de feb.



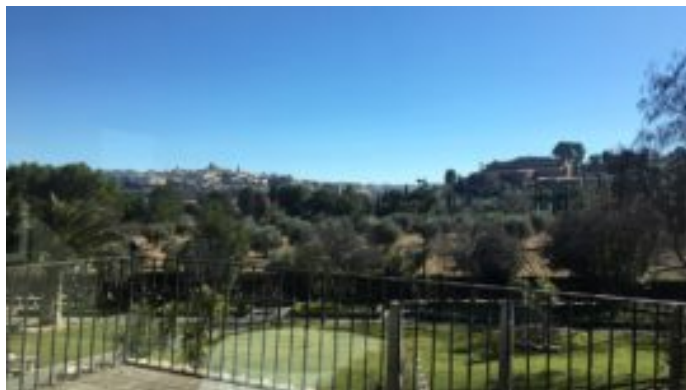
Producto y cocina en Gran Canaria

22 de feb.



Árbore da Veira, la estrella de Luis Veira en Coruña

15 de feb.



Iván Cerdeño estrena casa

07 de feb.



Utilizamos cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y para mostrarte publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de tu navegación. Por otra parte, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con empresas colaboradoras con el fin de personalizar la publicidad. Si continúas navegando aceptas su uso, si bien podrás retirar tu consentimiento en cualquier momento. También puedes pinchar en "Saber más" para configurar o rechazar el uso de cookies. Más información en nuestra [Política de Cookies](#).

[Saber más →](#)[Seguir Navegando](#)

Copyright © DIARIO ABC, S.L.

ENLACES VOCENTO

