

No és xef de formació i dirigeix la cuina com una gran orquestra. Llicenciada en Belles Arts, viatgera ja amb el passaport ple de segells tot i la seva joventut, i filla d'una família de músics, amb la mare soprano professora de cant a Igualada, l'Estela de Arenzana va decidir un dia a la Índia que es dedicaria a cuinar. Així ha esdevint directora creativa gastronòmica i des dels fogons del restaurant Arc de l'Hotel Cerdanya Viva de Prullans ha creat les experiències musicals. Menús amb productes de casa per maridar amb el Rèquiem de Mozart i l'òpera La Bohème de Puccini. I el que vindrà.

Estela de Arenzana té 37 anys i va néixer a Barcelona. Ha viscut en molts llocs, en un gran periple que inclou Igualada, on va passar la infantesa, Barcelona, Madrid, Menor-

Noves experiències

Estela de Arenzana, filla de soprano i de família de músics, crea a Prullans els menús inspirats en peces de tots els temps com el 'Rèquiem' de Mozart o 'La Bohème' de Puccini maridant música i gastronomia en una experiència total a partir de receptes tradicionals i productes locals.

La cuinera cerdana que fa de la sala un gran teatre d'òpera

MIQUEL SPA
Prullans



La cuinera llicenciada en Belles Arts Estela de Arenzana a la cuina de Prullans

Miquel Spa



Arxiu particular

L'equip de cuiners saluda els comensals en acabar el sopar òpera a la sala ambientada

ca, Formentera, França, la Índia i Girona, i des de finals de març d'aquest any a la Cerdanya. És il·lustradora de formació, atès que va estudiar Belles Arts, i no té formació específica en cuina. Com a il·lustradora és coneguda per haver fet el Calendari del Consumidor, el qual exposava quines verdures, fruites i plantes silvestres es poden menjar en cada temporada. Tot i això, «l'hostaleria ha format part de la meua vida des de molt jove; des dels 16 anys he treballat en tot tipus de llocs, començant com a ajudant i fregant plats, i progressant fins a cambrera, cap de sala i gestió de projectes gastronòmics». Recorda especialment la seva etapa al restaurant Nou Urbisol d'Igualada, on va créixer professionalment gràcies a la interacció amb els clients i la gestió de sales.

La cuina sempre l'ha atret des d'un vessant artístic, «vaig fer un màster en il·lustració a Barcelona i vaig treballar amb empreses del món del luxe com Dior i Guerlain, però després d'un 'burnout' vaig decidir deixar-ho tot i viatjar al Nepal i a la Índia durant un any. Allà

vaig participar en un projecte comunitari com a voluntària en què la cuina era clau per a l'organització i cuinava per a mil persones. Em llevava i anava a la cuina i no en sortia fins la nit. Era genial. Cuinavem un equip de vint hippies amb estris molt rudimentaris i sense electricitat. Vaig descobrir que volia dirigir una cuina.»

A Formentera va començar a donar forma a aquest desig: «vaig treballar com a cap de cuina i vaig desenvolupar un projecte agroecològic, a Can Mercaderet, recuperant varietats antigues i cuinant amb productes de temporada». Ja aquí va poder treballar amb els conceptes apresos fins llavors sobre la creativitat i capacitat de gestió dels excedents, la temporalitat i la gestió dels aliments, aprenent a cuinar amb el que tenien i aprofitar els recursos locals. Al restaurant Arc del Cerdanya Viva, el nou cor de l'històric Hotel Muntanya, l'Estela va connectar amb el projecte: «em van proposar treballar a la cuina i vaig començar dirigint el projecte gastronòmic, treballant amb productors locals i

L'Arc de Prullans fa dels comensals públic i dels cuiners, intèrprets

Després de Mozart i Puccini, de Arenzana planeja l'amor sublim de Tristan i Isolde

adaptant la cuina al ritme de l'hort, creant plats frescos i de temporada amb una visió molt més creativa que la cuina industrialitzada». És així com ara es defineix com a «directora creativa gastronòmica, liderant l'equip, impulsant la creativitat i donant narrativa a cada plat, combinant gust i emoció». L'Estela explica que la combinació de cuina i mú-

sica ha estat una part fonamental de la seva feina: «inspirada per la meua família de músics, he creat plats que interpreten peces musicals, com el Rèquiem de Mozart, incorporant escenografia, llums i ambientació per convertir cada plat en una experiència completa».

Els plats de la partitura

Amb una expressió fàrcica de passió i ganes de menjar -se el món, l'Estela exposa el llibret de mà d'aquesta nova experiència: «aquesta és la segona proposta que es crea a partir d'una peça de música clàssica. El primer projecte es basava en el Rèquiem de Mozart i, ara, interpreta La Bohème, una òpera molt coneguda de Puccini, ambientada al París del segle XIX, que parla del fred, de l'amor i de la pobresa. El procés consisteix a escoltar l'obra sencera, seleccionar els fragments més significatius i transformar el sentit de cada ària en un plat».

La cuinera desgrana el que experimenten els comensals: «el menú s'inspira en plats tradicionals humils de la regió i inclou també algun

gest cap a la cuina francesa. L'aperitiu fa referència al primer acte de La Bohème, Questo Mar Rosso, que representa els artistes al fred de les golfes, amb gana, cremant les seves obres. Aquest moment es trasllada a un pa de massa mare fet a casa, una mantega fumada i un record als papers cremats».

El segon plat s'inspira en Que lidamanina, una de les àries més conegudes, que representa el primer encontre entre Rodolfo i Mimì, quan ella té la mà molt freda. Per escalfar-la, se serveix un brou tradicional, amb una reinterpretació del cocido acompanyada d'una salsa royal, molt típica de París. El tercer plat s'associa a O soave fanciulla, una ària romàntica que parla de l'amor jove. Aquí s'hi presenta una versió suau i delicada del trinxat, amb dife-

rents tractaments de la col i la patata, aligot amb formatge del Molí de Ger, patata emmascarada amb cols de Bruseles de l'hort i una crema suau de xirivía i nyàmera amb un vel de rosta. L'últim plat salat correspon a l'ària de Musetta, Quando me'n vo. Musetta és un personatge carismàtic, exuberant i aparentment acomodad. S'hi ofereix un estofat de cabra del Pirineu amb un xutney de remolatxa de l'hort, un plat intens, amb contrastos de dolç i àcid, i un dels més potents del menú. Les postres reflexen la neu, el fred i el final de l'obra, que es reserva com a sorpresa. El menú està pensat per a tots els públics, també pel que fa al preu. Tot una experiència completa de sentits per escoltar i menjar La Bohème a través de la gastronomia de la Cerdanya.

L'acollida de les seves propostes ha estat emocionant en molts casos: «ha estat molt positiva, amb ple en diversos àpats i emoció per part dels comensals. S'aixecaven a aplaudir com al teatre». La propera, l'amor sublim de Tristan i Isolde, el gran Wagner. ■