

Tras el corazón
verde

In pursuit of
the green heart

Rodrigo de la Calle,
Virens



VIRENS

VIRENS
Spécialité

CHÉF

I'll be honest with you. For lunch, I went to Virens, the gastronomic restaurant of the Hotel Almanac, thinking that I would still be hungry and that after the interview, I would have a snack. A vegetable-based menu? Not my cup of tea. I sat down at the table sceptical and left with a reservation for my next dinner with friends.

I enjoyed each dish so much that I forgot they were “only” vegetables. If I were asked today what I would eat for the last time in my life, I would say Rodrigo de la Calle's roasted peppers with egg yolk. A mellow, sweet, intense mouthful that moved me in a way I hadn't been moved in a long time. It could be the surprise, or it could be that the hype wasn't too high. I may be getting older. All I know is that it was one of those days (and there are very few) when I was very grateful to be a journalist and to be able to live that experience.

Talking to the chef only made my day better. What a gift of life it is not to know what life has in store for us, isn't it? I met a chef who communicates like no one else and transmits stacks of passion for the product, his team, and life. I am about to learn more about a cuisine that dignifies vegetable produce and a chef who has fought to work honestly and respectfully with the environment and his ideals.

Roots

It is evident that Rodrigo de la Calle knows a lot about produce and that before learning to cook, he learned to eat. His origins go back to Mogón, a village in the province of Jaén with far more olive trees than inhabitants, just 900 residents. The olive oil he serves in his restaurants comes from his land, and he is also one of the cooperative members involved in the oil: a farmer and expert in the infinite possibilities offered by the area. Rodrigo remembers well his days as a child in the village when he used to go out to play and carry salt in his pockets to snack on spring onions in bites.

At the chef's house, there was always good food. Dinners were humble but with good produce. Sourdough bread, sardines, fresh eggs and even the camomile was natural. His grandfather became head chef at the Ritz Hotel, and his whole family on his mother's side are chefs. One could make a tv show tracing back to eight culinary surnames. Rodrigo learned from those details, from cooking with authentic flavours, from festivities celebrated with vegetables and from the salad at the centre of the table. “In my house, it was a ritual to dip the bread in oil once the salad was all finished. That's why I incorporated a dish based on that idea into the menu, which I called ‘the end of

Os seré sincera. Llegué a comer a Virens, el restaurante gastronómico del Hotel Almanac, pensando que me quedaría con hambre y que después de la entrevista ya merendaría algo. ¿Un menú basado en verduras? *Not my cup of tea*. Me senté a la mesa escéptica y salí de allí con una reserva para mi próxima cena con amigas.

Disfruté tanto de cada plato que me acabé olvidando de que «solo» eran verduras y creo que si hoy me preguntaran qué comería por última vez en la vida, diría los pimientos asados con yema de huevo de Rodrigo de la Calle. Un bocado meloso, dulce, intenso y que me emocionó como hacía tiempo que no me pasaba. Quizás fue la sorpresa o que no tenía el *hype* por las nubes. Quizás me hago mayor. Solo sé que fue uno de esos días (y son muy pocos) en los que agradecí mucho ser periodista y poder vivir esa experiencia.

Hablar con el chef no hizo más que mejorar mi día. Qué regalazo de la vida es no saber lo que nos depara, ¿no? Me encontré con un chef que comunica como nadie y que transmite pasión a raudales por el producto, por su equipo y por la vida. Me dispongo a saber más de una cocina que dignifica el producto vegetal y de un cocinero que ha luchado por trabajar de manera honesta y respetuosa con el entorno y con sus ideales.

Raíces

Es evidente que Rodrigo de la Calle, de producto, sabe mucho y que antes de aprender a cocinar, aprendió a comer. Sus orígenes se remontan a Mogón, un pueblo de la provincia de Jaén con muchos más olivos que habitantes, solo 900 vecinos. El aceite de oliva que sirven en sus restaurantes proviene de su tierra y además es uno de los cooperativistas que participan en el aceite: agricultor y conocedor de las infinitas posibilidades que ofrece el territorio. El mismo Rodrigo recuerda bien sus días de niño en el pueblo, aquellos en los que salía a jugar y llevaba sal en los bolsillos para poder merendar cebolletas a bocados.

En casa del chef siempre se comía bien. Las cenas eran humildes, pero con buen producto. Pan de masa madre, sardinillas, huevos frescos e incluso la manzanilla era natural. Su abuelo llegó a ser jefe de cocina del Hotel Ritz y toda su familia por parte de madre son cocineros. Casi se puede hacer una serie de ocho apellidos culinarios. Rodrigo aprendió de esos detalles, de la cocina de sabores auténticos, de las festividades celebradas con vegetales y de la ensalada en el centro de la mesa. «En mi casa era un ritual mojar el pan con aceite al acabar. Por eso incorporé en la carta un plato basado en esa idea y al que llamé “el





the salad'. It is a tribute to my father, to his darkened fingernails from digging in the earth, to my roots".

He studied at the Escuela de Hostelería de Aranjuez, and his career began at his favourite restaurant, Casa Lhardi, his family's meeting place. With this base of traditional cuisine, he continued to learn in great restaurants such as Mugartiz and Lasarte. With Dacosta and Berasategui. With the pastry chef Paco Torreblanca. Revelation Chef, Chef of the Year, Chef l'Avenir (chef of the future), two Repsol suns and a Michelin star. Restless and indomitable, Rodrigo de la Calle seeks pleasure and not to please with a radical menu based on fruit, vegetables and mushrooms. His must-haves? Lettuce heart, endive with blue cheese or a good tomato chopped with olive oil. Sprouts, cucumber and coriander. The green revolution has only just begun.

Green shoots

Green defines him not only at the table but also in his life. Rodrigo de la Calle tells us that the day he decided to focus on cooking with vegetables "was like deciphering the green code of the Matrix". He explains it with the awareness that he experienced a before and an after; from then on, everything began to fit together.

final de la ensalada". Es un homenaje a mi padre, a sus uñas oscurcidas de escarbar la tierra, a mis raíces.»

Estudió en la Escuela de Hostelería de Aranjuez y su andadura empezó en su restaurante de referencia, Casa Lhardi, el lugar de encuentro de su familia. Con esa base de cocina tradicional sigue aprendiendo en grandes casas como Mugartiz y Lasarte. Con Dacosta y Berasategui. Con el pastelero Paco Torreblanca. Cocinero Revelación, Cocinero del año, Chef l'Avenir (cocinero del futuro), dos soles Repsol i una Estrella Michelin. Inquieto e indomable, Rodrigo de la Calle busca el placer y no el complacer con un menú radical a base de frutas, verduras y hongos. ¿Sus imprescindibles? El cogollo, la endivia con queso azul o un buen tomate trinchado con aceite de oliva. Brotes, pepino y cilantro. La revolución verde no ha hecho más que empezar.

Brotes verdes

El verde lo define. No solo en la mesa también en su trayectoria vital. Nos cuenta Rodrigo de la Calle que el día que decidió centrarse en cocinar con vegetales «fue como descifrar el código verde de Matrix». Lo explica consciente de que vivió un antes y un después, y a partir de allí todo empezó a encajar. Vio el neón verde



He saw the green neon falling, flowing and representing the human code that runs inside the computer like sap. The most surprising thing is that, in the film, the secret message actually contained Japanese cooking recipes. Powerful, isn't it? It all fits. "I get goosebumps remembering it. It was a psychological change that made me put aside my insecurities and focus on my personal project based on vegetables and also own wines from the Loire area, natural and sulphate-free."

His gastronomic proposal, groundbreaking and risky, meant for him "a pilgrimage in the desert" in his beginnings. He adds that "being a contemporary of Ferran Adrià has marked me a lot, and it is clear to me that creativity means not copying anyone. Maybe if I included more meat or fish on my menu, I would earn more money, but I wouldn't be as happy".

In his restaurant in Madrid, El Invernadero, he does not have an à la carte menu, and the customer is surprised at every turn by the product's seasonality and the seasons' clock. At Virens, at the Hotel Almanac in Barcelona, their proposal is more open with iconic and immovable dishes such as grilled avocado or pickled turnip. There is also a choice of rice, meat and fish dishes, which he literally buries in vegetables. Finally, there are reinterpretations of classic sweets such as

que cae, que fluye y que representa el código humano que corre dentro de la computadora como la savia. Lo más sorprendente es que, en la película, el mensaje secreto contenía realmente recetas de cocina japonesas. Fuerte, ¿no? Todo encaja. «Se me pone la piel de gallina al recordarlo. Fue un cambio psicológico que me hizo apartar mis inseguridades y centrarme en mi proyecto personal basado en verduras y también vinos propios de la zona del Loira, naturales y sin sulfatos.»

Su propuesta gastronómica, rupturista y arriesgada, le supuso en sus inicios «una peregrinación en el desierto». Añade que «ser contemporáneo de Ferran Adrià me ha marcado mucho y tengo claro que la creatividad es no copiar a nadie. A lo mejor si en mi menú incluyera más carne o más pescado ganaría más dinero, pero no sería igual de feliz».

En su restaurante de Madrid, El Invernadero, no dispone de carta y el cliente se deja sorprender en cada pase con la temporalidad del producto y el reloj de las estaciones. En Virens, del Hotel Almanac de Barcelona, su propuesta es más abierta con platos icónicos e inamovibles como el aguacate a la brasa o el nabo encurtido. Hay también opción de arroces, carnes y pescados a los que literalmente entierra en vegetales. Para acabar, se reinterpretan dulces clásicos como el

coconut rice pudding or more radical elaborations with fruits and vegetables.

Each dish is ready-made: pure avant-garde with Fauvist colours that impress the eye and the palate. In his restaurants (Madrid, Barcelona, Beijing), he offers a festival associated with vegetables, a parade of products in which, as in fashion, you have to be very attentive to what is in season.

Flowering

“I am proud because I do what I want to do, without selling out, and consistent with my ideals”. You can tell the chef is at a point of personal and business balance. He has a stable team made up of professionals who have made the project their own, such as Diana Díaz, his right-hand woman. “I need to be cooking. I don’t consider leaving the kitchen to devote myself to advising. I want to be there, to get burnt and to deal with the clients in person”.

One of Rodrigo de la Calle’s distinctive features is that the kitchen staff, and even the chef himself, also serve in the dining room: “There are as many people cooking as eating, and we serve the dishes ourselves and explain them. The staff is involved and they all teach about the food they serve”. He talks about his team with the same intensity as he does about his family because “I am at a time when I have to be grateful for what I have, and I know that I am surrounded by the best. My team is made up of a consistent staff that knows how to transmit. Great names such as Marc Segarra, Estela Izquierdo, Nanín Pérez and Jesús Segura García have all worked for me”.

Of course, there is always a sceptical public about his cuisine. Still, the chef tells us that “now I take things differently. I am chameleon-like, and my life is made up of stages, moods. I like to analyse what I do and why I do it, and I recognise that now I feel positive, happy and focused”. He defines himself as a “cerebral hyperactive” and always has ideas on the boil. However, running has taught him the limits of what he can demand and how to lower his revolutions.

Author of five books, he is aware that in order to teach, he cannot stop learning and that his culinary challenge involves many hours of dedication to the garden, to recovering endangered vegetables, and putting an end to the cliché that “vegetables no longer taste like they used to”. He is trying to get young people to discover the pleasure of eating fruit and vegetables because “consumption has plummeted between the ages of 25 and 35, and this is a dramatic reality”.

arroz con leche de coco o elaboraciones más radicales con frutas y vegetales.

Cada plato es como un *ready-made*: pura vanguardia de colores fauvistas que impactan a la vista y al paladar. En sus restaurantes (Madrid, Barcelona, Pekín) ofrece una fiesta asociada a las verduras, un desfile de productos en los que, como en la moda, hay que estar muy atento a lo que se lleva cada temporada.

Floración

«Estoy orgulloso porque hago lo que quiero, sin venderme, y coherente con mis ideales.» Se nota que el chef se encuentra en un punto de equilibrio personal y empresarial. Tiene un equipo estable formado por profesionales que perduran y que han hecho suyo el proyecto, como Diana Díaz, su mano derecha. «Yo necesito estar cocinando. No me planteo salir de la cocina para dedicarme a asesorar. Quiero estar, quemarme y atender en primera persona.»

Uno de los rasgos distintivos de Rodrigo de la Calle es que el personal de cocina, e incluso el mismo chef, atienden también en la sala: «Hay tanta gente cocinando como comiendo y nosotros mismo servimos los platos y los explicamos. El personal está implicado y todos ellos hacen pedagogía de los alimentos que sirven.» Habla de su equipo con la misma intensidad que lo hace de su familia porque «estoy en un momento que me toca agradecer lo que tengo y sé que me rodean los mejores. Mi equipo está formado por una plantilla que se mantiene y que sabe transmitir. Por mi casa han pasado grandes nombres como Marc Segarra, Estela Izquierdo, Nanín Pérez o Jesús Segura García».

Por supuesto que siempre hay público escéptico a su cocina, pero el chef nos cuenta que «ahora me tomo las cosas de manera distinta. Soy camaleónico y mi vida son etapas, estados de ánimo. Me gusta analizar lo que hago y por qué lo hago y reconozco que ahora me siento positivo, alegre y concentrado». Se define como un «hiperactivo cerebral» y siempre tiene ideas en ebullición, aunque ha aprendido a saber hasta donde puede exigir y a rebajar sus revoluciones gracias al *running*.

Autor de cinco libros, es consciente que para poder enseñar no puede parar de aprender y que su desafío culinario implica muchas horas de dedicación a la huerta, a recuperar verduras en peligro de extinción y a acabar con el tópico de que «las verduras ya no saben como antes». Intenta que la gente joven descubra el placer de comer fruta y verdura porque «entre los 25 y los 35 años su consumo ha caído en picado y esa realidad es dramática».





Photosynthesis

Barcelona is light, sun, slow life. You can tell that the chef likes the city a lot. He considers the fact that he has the sea next to him a luxury, a shot of energy. The gastronomic proposal that Rodrigo de la Calle presents at Virens is the most inclusive on the planet because it offers gluten-free, vegetarian and vegan options. All the chef's accumulated experience is materialised in a cosmopolitan and luminous space where we can also eat at the bar and put ourselves in the chef's hands to play with local and seasonal produce.

Menus of the day, dishes to share at the centre of the table or the tasting option to try a bit of everything and soak up the green tea bread they prepare in the house. "We buy very little". He adds, "I really like dealing with the suppliers in Barcelona because they bring the vegetables to your door. They inspire me in the same way that the landscape does. When I travel by train, I like to see that all you can see around the city are vegetable gardens".

I say goodbye to Rodrigo de la Calle with a desire for more. To try more dishes, to extend the get-together, to continue learning how to eat better with a specialist in gastro botany, in ancestral vegetables and in probiotic drinks that go well with his dishes. The final surprise? He has created a seaweed beer that tastes of saltpetre, sunset, holidays and a day off. It's called Albeer, and it's a drink of the sea, a wave of vegetable essence that instantly refreshes me. As I said at the beginning, maybe it's because I'm getting older, but it's getting harder and harder for me to be surprised. Rodrigo de la Calle and Virens have done it.

I am told that the trees' roots join below the ground in an underground embrace that helps them share food. In nature, there is a discreet solidarity, elegant and invisible to the eye like all that is truly essential. That natural essence of giving of oneself without fuss is what I take away from my conversation with the chef. Rodrigo de la Calle is fighting to change things for the good of all, to offer us a new silent luxury where taking care of ourselves is the priority. Welcome to the true revolution of the 21st century, green and healthy haute cuisine.

Fotosíntesis

Barcelona es luz, es sol, es *slow life*. Se nota que al chef le gusta la ciudad, y mucho. El hecho de tener el mar al lado lo considera un lujo, un chute de energía. La propuesta gastronómica que Rodrigo de la Calle nos presenta en Virens es la más inclusiva del planeta porque ofrece opciones sin gluten, para vegetarianos y para veganos. Toda la experiencia acumulada del chef se materializa en un espacio cosmopolita y luminoso donde podemos comer también en la barra y ponernos en manos del chef para jugar con el producto local y de temporada.

Menús del día, platos para compartir al centro de la mesa o la opción degustación para probar un poco de todo y empapar bien el pan de te verde que preparan en la casa. «Pocas cosas compramos.» Añade que «me gusta mucho el trato con los proveedores de Barcelona porque te traen la verdura a la puerta. Me sirven de inspiración igual que lo hace el paisaje. Cuando viajo en tren me gusta ver que en los alrededores de la ciudad todo son huertas.»

Me despido de Rodrigo de la Calle con ganas de más. De probar más platos, de alargar la tertulia, de seguir aprendiendo a comer mejor con un especialista en gastrobotánica, en verduras ancestrales y en bebidas probióticas que maridan con sus platos. ¿La sorpresa final? Ha creado una cerveza de algas que sabe a salitre, a atardecer, a vacaciones y a día libre. Se llama Albeer y es un trago de mar, una ola de esencia vegetal que me refresca al instante. Como os decía al principio, quizás es porque me hago mayor pero cada vez me cuesta más que me sorprendan. Rodrigo de la Calle y Virens lo han hecho.

Me cuentan que las raíces de los árboles se unen por debajo la tierra en un abrazo subterráneo que les sirve de ayuda para compartir alimentos. En la naturaleza existe una solidaridad discreta, elegante e invisible a los ojos como todo lo verdaderamente esencial. Esa esencia natural de entregarse sin estridencias es la que me llevo de mi conversación con el chef. Rodrigo de la Calle está luchando por cambiar las cosas por el bien de todos, por ofrecernos un nuevo lujo silencioso en el que cuidarnos es la prioridad. Bienvenidos a la verdadera revolución del siglo XXI, la alta cocina verde y saludable.