

ORIGEN: Una década de pasión por el mejor producto y sus autores

original

Luis Ramírez

Núm. 78. En Reportaje. Mayo de 2014

Historia viva y reciente de nuestra despensa y nuestra buena mesa, de norte a sur y de este a oeste, de la Península a los archipiélagos, en las 78 entregas de una publicación singular. En la imagen, el número 1 de ORIGEN, aparecido en 2004.

Miguel Arias Cañete, inmerso por aquel entonces en su primera etapa al frente del llamado Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, saludaba el lanzamiento del primer número de ORIGEN, La Revista del Sabor Rural, señalando que "las producciones de calidad diferenciada pueden jugar un papel fundamental como motor de desarrollo rural en diversas zonas de nuestro país".

Corría el mes de febrero de 2004 y el Gobierno de José María Aznar apuraba sus últimas fechas. Nadie podía imaginar siquiera que, pocas semanas más tarde, el 11 de marzo, Madrid iba a ser escenario del más sangriento atentado terrorista múltiple de la historia de Europa.

Pero es otra historia, una muy triste historia. Mientras, en Eumedia apostábamos por un producto editorial desconocido en nuestro mercado en un tiempo en el que a las materias primas Premium no se les daba la importancia de ahora ni nadie parecía especialmente interesado por analizar el recorrido, del campo a la mesa, de nuestras joyas alimentarias.

Porque nuestro editor y director de ORIGEN, Eugenio Occhialini, apuntaba, en aquel número 1, que "nacemos con la finalidad principal de dar a conocer a fondo a los prescriptores del sector nuestras producciones agroalimentarias de calidad, las características que las hacen únicas, y a todas las personas implicadas en su proceso productivo (del campo hasta el consumidor). Unas producciones que, hoy más que nunca, necesitan del diálogo de sus protagonistas y la puesta en común de esfuerzos en pos de proyectos sinérgicos y concretos".

El Jamón de Huelva, primer protagonista

Diez años más tarde podemos afirmar, sin lanzar ni una sola campana al vuelo y mirándonos el ombligo tan solo lo imprescindible, que hemos cumplido objetivos, que la presencia del producto y sus "autores", de la calidad en toda la cadena, es una exigencia para todos los consumidores y que todos los medios de comunicación vinculan la singularidad y el origen de la materia prima con el éxito y el

reconocimiento alcanzado por los mejores cocineros españoles. Algo que parecía, al menos remoto, cuando una portada protagonizada por Jamón de Huelva buscaba, humildemente, abrirse el primer hueco en el complejo mundo de la información gastronómica y alimentaria.

No solo fue el Jamón de Huelva el protagonista de aquel número inicial, sino que también se abrieron hueco en las mismas páginas de nuestro antiguo formato (de 33 por 24 centímetros cuando el actual es de 29 por 23,5) un viaje por la Ruta del Vino de Utiel-Requena, un análisis del secto del queso puro de oveja o el primero de nuestros Territorios, el dedicado al Priorat catalán. Nuestro primer entrevistado fue Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores (UEC), lo que demostraba la importancia que, desde el primer momento, queríamos otorgarle al universo vitivinícola. El Pazo de Vilane, como singular modelo de desarrollo rural, fue otro de los reportajes principales de una revista de 48 páginas que recibió una excelente acogida.

Hojear las páginas de aquel número uno nos hace apreciar rápidamente los cambios producidos en una década y la impresionante transformación experimentada por el sector, entre otras cosas porque, por aquel entonces, el mundo digital carecía de la fuerza que exhibe ahora y las redes sociales estaban aún en una etapa apenas balbuciente. Pero todo empezaría a cambiar a gran velocidad.

En aquellos lejanos tiempos del año 2004, homenajeamos a productos como el Espárrago de Huétor-Tajar o el Arroz de Calasparra y recorrimos el Valle del Jerte, el Somontano o el Bierzo. Nuestro Viaje del Gusto nos llevó por la Ruta del Cochinillo o el Tren de la Fresa y una de las secciones más leídas era la titulada "Al fondo del plato" donde el académico de Gastronomía Ismael Díaz Yubero nos empezó a desvelar todos los secretos del gazpacho, el rabo de toro o los capones de Villalba, en un formato que se mantendría hasta 2009. También en "El Arca de Origen" contábamos historias curiosas sobre la Gallina del Sobrarbe o las Papas Antiguas de Canarias. El Rincón de Pepe de Murcia o Casa Ojeda de Burgos protagonizaron, entre otros, una incipiente sección de Restauración muy volcada hacia lo tradicional, que solo en 2005 se renovaría con reportajes dedicados a restaurantes como Atrio de Cáceres, El Portal de Echaurren de Ezcaray (La Rioja) o Casa Marcelo de Santiago de Compostela.

2005-2006: Tiempo de catas y Escuelas de Hostelería

Entre los años 2005 y 2006, ORIGEN mantuvo su periodicidad bimestral y comenzó a llevar a sus páginas a personajes de gran peso en el sector entonces y ahora, como el gran cocinero vasco Juan Mari Arzak o el actor metido a gourmet Juan Echanove. Pusimos en marcha también una ambiciosa sección de Cata que se prolongaría hasta 2007 y a través de la cual los mejores especialistas respectivos nos desvelaron los secretos de la cata del aceite, el vino, el queso, el jamón o el cava, entre otros.

Iniciamos también un recorrido por las Escuelas de Hostelería, porque siempre hemos tenido claro que el futuro de la alimentación y la gastronomía española está en la formación que ofrecen estos centros, a la que, modestamente, siempre hemos

pretendido contribuir. Y hubo reportajes que tuvieron una excelente acogida no ya solo en papel sino también en el ámbito digital, como los dedicados al "Raf y el Kumato, los tomates de lujo", "El viñedo autóctono español" (en lo que fue el punto de partida de una sección de la que después hablaremos), "La ternera y sus cortes" o el dedicado a la granada, que alcanzó una gran difusión. Igual que la reivindicación de productos como el Ajo Morado de Las Pedroñeras, el Cordero de Extremadura o la Berenjena de Almagro.

Los grandes restaurantes españoles de los últimos años lograron en nuestras páginas el protagonismo que merecen, Visitamos Martín Berasategui, El Celler de Can Roca en su primitivo emplazamiento, Casa Gerardo de Prendes (Asturias) y un establecimiento que, desde el primer momento, estuvo y sigue estando muy cerca de la filosofía de ORIGEN, Casa José de Aranjuez (Madrid), que regenta la familia Del Cerro. Ese año 2006 también pusimos en marcha la sección "Un cocinero, un producto", con un personaje excepcional, muy querido por nosotros por su permanente defensa del origen y del territorio, Carme Ruscalleda, quien compareció de la mano de los Guisantes de Llanerres.

Llega el ORIGEN mensual

Animados por la espléndida acogida obtenida por la publicación (en 2006 recibimos el Premio Alimentos de España a la Mejor Publicación), a principios de 2007 ORIGEN estrena su periodicidad mensual (o mejor dicho, la edición de diez números al año, considerando la singularidad de los periodos de verano y Navidad) con una entrevista con el comunicador y gastrónomo José María Iñigo y la reivindicación de la Coliflor de Calahorra en su gran momento estacional. Nuestro Territorio nos lleva por el Roncal y se inicia también una sección de largo recorrido y notable prestigio, de nombre "Mar de Origen", por la que han dicho desfilando algunos de los mejores cocineros de España y sus recetas de pescados y mariscos, aprovechándolas para reivindicar las diferentes especies marineras. Quizá sería un buen momento para retomarla. Las catas estuvieron protagonizadas por mieles, aguas o cervezas y el Viaje del Gusto nos llevó, de la mano de Ana García Vitienes, a la Ruta de la Plata (que se extendería en cuatro entregas) y después a otras, como la de la Sidra o la del Cid.

José Emilio Chao pone en marcha la sección "De nuestras uvas" en la que, desde entonces, hemos ido aproximándonos a las más singulares variedades autóctonas españolas a través de los monovarietales que las reivindican.

En nuestro número 20, de marzo de 2007, entrevistamos a Santi Santamaría, uno de los mejores cocineros de nuestra historia, quien se nos mostró como el gran paladín de la cocina territorial y sabrosa que representó hasta su muerte en Singapur, años más tarde. Y también pasó por nuestras páginas Abraham García, otro cocinero culto, prestigioso y sin pelos en la lengua. El protagonizado por los quesos de cabra, realizado por José Luis Martín (quien también nos acompañó y sigue compartiendo con nosotros esta trayectoria) fue acaso otro de los grandes reportajes de aquellos tiempos.

Apoyo de los grandes cocineros

A principios de 2008 (tras obtener el Premio Nacional Fecoes a la labor informativa, que otorgan las Cofradías Gastronómicas), las entrevistas con dos cocineros de proyección nacional e internacional nos dejaron muy buen sabor de boca. Sucesivamente desfilaron por el planillo de ORIGEN Pedro Subijana y Ferran Adrià, este último en coincidencia con su máxima repercusión en todos los rincones del planeta. Y ambos nos mostraron el máximo apoyo a nuestro recorrido y filosofía. Muy estimulante resultó también la cita con Agustín Santolaya, director de Bodegas Roda y Aceites Dauro, sin duda uno de los más brillantes personajes cuando se trata de difundir las bondades de tan excelentes productos y de otros muchos. Igual que una distendida charla con el repostero Paco Torreblanca en su taller de Monóvar (Alicante), al pie del espectacular olivo que le sirve de inspiración, o con el bodeguero Miguel A. Torres en su santuario del Penedés.

Además de recorrer, una a una, las empresas integradas en Grandes Pagos del Olivar, con la colaboración de Elena Ruiz, por aquel entonces también descubrimos la singularidad del Wagyu español y protagonizaron dos recordadas portadas "Los generosos vinos andaluces" y "La carne de caza".

Mientras, www.origenonline.es se abre paso como portal diferenciado entre el resto de las cabeceras de Eumedia. La Quinta Gama empezó a aparecer como uno de los segmentos de futuro para el sector alimentario y mereció también la atención de nuestro colaborador David Varona. Como Chema Ferrer, desde la Comunidad Valenciana, nos presentó Alicante como "Un crisol de arroces". Y nuestra sección de Territorio (acaso el cordón umbilical de Origen) hace su primera y hasta ahora única salida internacional, reivindicando los "productos de alta montaña del Principado de Andorra".

En 2009 cambiamos el formato de ORIGEN (no la esencia ni la mayor parte de los contenidos), además de cambiar el forma ponemos en marcha la sección específica de "Nuestros Proveedores" por las que empiezan a desfilar las empresas alimentarias más singulares de España, vinculadas siempre con modelos de producción artesanal, como los aceites de Vega Carabaña, los pescados de Veta La Palma o los cítricos de Naranjas Lola. Y también visitamos en sus espléndidos restaurantes a Carme Ruscalleda (Sant Pau, en el Maresme barcelonés) y Andoni Luis Aduriz (Mugaritz de Rentería, en Guipúzcoa), no solo dos de las mejores casas de comidas de España sino sedes de experiencias gastronómicas tan maravillosas como vinculadas con el territorio y con el origen.

Una visita a El Bulli en 2010

Al año siguiente, uno antes de su cierre, franqueamos también las puertas de El Bulli, en Roses (Girona) y entendimos por qué disfrutar de un almuerzo en sus comedores se convertía en algo muy parecido a una première teatral o un estreno cinematográfico, un acontecimiento verdaderamente único. Descubrir aquel espacio de la Cala Montjoi fue comprender la frontera que Ferran Adrià marcó en la cocina

española y mundial. Pero, como contraste, también visitamos en las mismas fechas establecimientos tan tradicionales como el Casa Juanito de Baeza (Jaén) o el veteranísimo Botín de Madrid, con su récord Guinness de longevidad. Restaurantes tan magníficos como Zuberoa, Calima o Coque también merecieron nuestra atención.

Llevamos a la portada a las legumbres galácticas y la carne de caza, entre otros tesoros y recorrimos paraísos alimentarios como la Ribera tudelana, Liébana o las Terres de L'Ebre. Los últimos Viajes del Gusto tuvieron como destino Santiago de Compostela y San Sebastián.

De paso, dimos el protagonismo a las mejores tiendas alimentarias y gastronómicas de España, como Don Serapio de San Sebastián, Ravell de Barcelona, Gold Gourmet o Pescaderías Coruñesas de Madrid o la carnicería Irure de Pamplona. Todas ellas tenían, además, espléndidas historias que contarnos, como la de José Luis Prada, alma mater de Prada a Tope y el Palacio de Canedo, personaje único y apasionado impulsor de las bondades gastronómicas y enológicas de El Bierzo, quien no acogió en su territorio.

Ese año, también se incorporó al elenco de nuestros colaboradores, todo un ilustre, Cristino Álvarez, "Caius Apicius" quien, desde entonces, no ha dejado de exhibir su magisterio gastronómico y su erudición en nuestras páginas, convirtiendo "Pilares de la Dieta" y "Al Fondo del Producto" en dos de las secciones más leídas. Meses más tarde llega también para quedarse otro clásico del periodismo alimentario, Luis Cepeda, con sus apasionantes, documentados y sutiles recorridos alrededor del mundo de la tapa.

Coles y tomates en 2011

Nuestro último año con periodicidad mensual fue 2011, donde dos productos de apariencia humilde protagonizaron otras tantas portadas, las coles y el tomate, como grandes personajes del calado de Joan Roca (a punto de ser elegido su Celler el mejor restaurante del mundo), el viticultor y autor de vinos Álvaro Palacios, Carme Ruscalleda o el profesor José María Ordovás, quien nos dio grandes lecciones sobre nutrición y sentido común. El cardo rojo de Ágreda, el Plátano de Canarias o la Faba de Lourenzà fueron productos destacados de la mano de Yaiza Tacoronte (otra de nuestras colaboradoras más fieles), junto a inolvidables territorios como La Garrotxa, Las Merindades o la Conca de Barberá. La cultura del aceite de oliva Virgen Extra protagonizó varios especiales.

"Mar de Origen" presentaba sus últimas entregas (al menos, por ahora) y se ponía en marcha el Día de Mercado de la Cámara Agraria de Madrid, exitoso proyecto de venta directa del campo al consumidor que luego daría lugar a otros más, como los propios MERCADOS DE ORIGEN, diseñados a partir de 2012 y que tuvieron, en Alcalá de Henares, en junio de 2013, su gran puesta de largo.

Y en la sección de Restauración, visitamos el Azurmendi de Eneko Atxa pero también el mítico Mesón de Cándido segoviano; a Pepe Solla en su sede de la Ría de

Pontevedra, pero también el Mesón de Pincelín, de Almansa (Albacete). Filosofías aparentemente alejadas entre si, pero unidas en la pasión por el producto.

2012: Del pulpo a los encurtidos

En 2012, nuevamente bimestrales, entrevistamos, entre otros, al astronauta Pedro Duque y a Odile Rodríguez de la Fuente y dos de las portadas más recordadas estuvieron dedicadas al "abrazo del pulpo" y los encurtidos, resultados de los reportajes respectivos de Miguel Vila y Rodrigo García, quienes también nos han acompañado en la mayor parte de nuestra trayectoria.. En productos viajamos del Langostino de Vinaròs al Tostón de Arévalo y disfrutamos de Territorios inolvidables en O Salnés (Rias Baixas), Cameros y el Valle del Iregua, en La Rioja; y la isla de La Palma. También acompañamos a hacer la compra al mercado a dos grandes cocineros con sede en Madrid, Ramon Freixa y Diego Guerrero.

Visitamos, asimismo, grandes restaurante rurales como Estrella del Bajo Carrión, en Palencia, Venta Moncalvillo en La Rioja o La Botica de Matapozuelos, en Valladolid. Y en sus viajes del vino, Óscar Checa (cuya sección de Ecoturismo goza, desde el principio, de un gran número de seguidores) nos llevó por La Mancha, Córdoba y la Ribera del Duero, entre otros.

Prestigiosos entrevistados en 2013

En 2013 volvimos a disfrutar de entrevistas con personajes de altura, como el cocinero Martín Berasategui, el periodista del vino José Peñín, el viticultor y enólogo Peter Sisseck, el cocinero Alberto Chicote o el bloquero y periodista Mikel López Iturriaga. La miga artesana y la explosión cítrica inundaron dos de nuestras portadas y recorrimos zonas como Tolosaldea, en Guipúzcoa; la Costa Noroeste de Cádiz o la isla de Ibiza, mientras llevábamos al mercado a Fernando del Cerro o a David Muñoz, protagonista exitoso de la actualidad en los últimos tiempos y también de una entrevista posterior, al igual que el cineasta y bodeguero José Luis Cuerda.

Ricard Camarena (Valencia), Les Cols (Olot. Girona) y el Culler de Pau (O Grove. Pontevedra) fueron tres grandes restaurantes que visitamos, mientras de Nuestros Proveedores formaron parte los salmantinos Ibéricos Fisan o la quesería madrileña Alimentos de Miraflores, como ya en 2014 llegaría el turno de Casas de Gualdo, en Toledo, o Embutidos de Cardeña, en Burgos. En enero, se incorpora, como colaboradora, una periodista muy prestigiosa, Marta Fernández Guadaño, creadora de Gastroeconomy, cuya presencia redondea nuestra propuesta a través de la sección "Del Plato al Territorio".

Mientras analizamos cómo incrementar nuestra presencia y visibilidad en las redes sociales en el horizonte de 2015, también tenemos abierta, desde 2012, una ventana en la radio, concretamente en Gastroradio, a través de "ORIGEN, el Programa del Sabor Rural", ahora integrado en el formato de "La Revista" y que se emite todos los lunes.

En busca de nuevas rutas y nuevos horizontes

Esta ha sido la apresurada síntesis de un viaje gastronómico inacabable por España que sigue buscando nuevas rutas y nuevos horizontes y que no hubiera sido posible durante esta "década prodigiosa" sin la sutileza y la pasión de nuestro diseñador, Jaime Muñoz, la supervisión, desde los mismo orígenes de ORIGEN, de nuestro subdirector Luis Mosquera, permanente hilo conductor de todas las etapas que hemos atravesado; las espléndidas fotografías de portada de Diego Juste, la siempre brillante aportación de Cristina Ramos y Jon Zubia y sus respectivos equipos, los desvelos de los departamentos comercial y administrativo y, por supuesto, la labor excepcional de anteriores coordinadores de la publicación, como Ataúlfo Sanz y José Emilio Chao.

Los que aquí seguimos nos sentimos realmente orgullosos de que, como dice nuestro editor y director, Eugenio Occhialini, "hemos llegado al décimo aniversario mientras el discurso en defensa del proveedor local y el territorio desborda la alta cocina". Humildemente pensamos que algo hemos tenido que ver.