

«La Casa Real se conoce mejor por la gastronomía que por la historia»

Eva Celada Periodista gastronómica y escritora

La palentina, que desvela los trucos de Da Vinci o de la realeza a la hora de planificar el menú, pronto publicará un libro de poemas

CLARA R. MIGUÉLEZ

PALENCIA. La periodista, escritora y gastronoma Eva Celada empezó con un periodismo que recibía el nombre de 'estilo de vida' y se daba la mano con la gastronomía, pero abandonó la prensa del corazón cuando se puso «agresiva» y se quedó en cambio con las letras dedicadas a la cocina. «Desde muy jovencita me he gastado dinero en ir a los restaurantes», asegura ella, «en mi familia, independientemente de la economía que tuviéramos, no se descuidaba la mesa». Nunca ha escrito recetas, pero sí una veintena de libros, entre los que están 'La cocina gitana de Matilde Amaya' o 'La cocina de la casa de Alba'. En su currículum también figura el paso por Hola o El Semanal; así como por la revista Dona, como redactora jefe; o como socia fundadora en el caso de la revista gastronómica 'Con Mucha Gula'; todo aderezado con colaboraciones con El Confidencial, programas de televisión como 'Con Mucho Gusto' (Popular TV) y otros de radio, entre los que se cuentan 'Afectos en la noche', de RNE.

—**Más allá de la segunda edición de 'Entre Brasas', su último libro es 'En la mesa con Leonardo da Vinci' (2019). ¿Cómo lo describiría como cocinero y comensal?**

—Él no cocinaba. Aunque era hijo ilegítimo de un notario relevante de Florencia, siempre estuvo apoyado por la familia del padre. La gente de su nivel social tenía criados, y eran ellos los que se ocupaban de la cocina. Pero yo lo definiría como un gourmet, porque conocía bien los alimentos que eran buenos para la salud y consideraba más elegante comer ligero. También en la actualidad las personas que realmente entienden de gastronomía en España no siempre son grandes cocineros. El que fuera presidente de la Academia de Gastronomía Es-

pañola, Rafael Ansón, jamás ha cocinado ni un huevo frito. Para entender de cocina, no necesitas cocinar... si tienes servicio. Durante gran parte de su vida, Leonardo fue vegetariano, y para mí es muy relevante que aparte de ser un artista genial, tuviera un viñedo y fuera bodeguero. Diseñaba máquinas para cosas como que la uva no se pudriera en contacto con la tierra húmeda, o para oxigenar los vinos. También se ocupaba de una almazara.

—**¿Cómo fue el proceso que le llevó a fijarse en las casas nobles y en la Casa Real Española?**

—Curiosamente, yo no soy muy monárquica (risas), pero cuando me planteaba la gastronomía y la historia, me parecía muy interesante la casa de los Borbones, también como dinastía, así que fue un hacer mío aquello de «entrar hasta la cocina». Siempre he pensado que cuando llegas a la parte más doméstica de las personas y de las familias, comprendes mejor sus personalidades, incluso de sus culturas. Conocer la Casa Real me ha parecido mucho más fácil a través de la gastronomía que a través de la Historia. Se aprecian las diferencias entre Alfonso XIII y Juan Carlos I, pero también la Infanta Elena y la Infanta Cristina son muy diferentes, mientras que los reyes Letizia y Felipe tienen gustos similares. Me llama la atención «verles en zapatillas» y aprender de lo cotidiano.

La reina Letizia

—**Hace hincapié en las mujeres: las reinas Sofía o Letizia, Irene de Grecia...**

—En las casas reales, los temas más relacionados con el protocolo los sigue llevando la reina, las mujeres tienen un papel más fundamental. Las visitas de Estado siempre comienzan con un almuerzo en casa de los reyes. La reina, en este caso Letizia, decide con el jefe de protocolo qué comida va a hacerse, y tiene unos cuadernos en los que se apuntan detalles como gustos, costumbres o alergias.

—**¿Afectan los cambios políticos a la cocina, o situaciones tan enormes como la pandemia?**

—Yo creo que sí. La diferencia entre una mesa extraordinaria y una



La periodista y escritora palentina Eva Celada.

que no lo es no siempre tiene que ver con el dinero que se tiene, lo importante es el gusto. En las 'grandes mesas' se nota mucho la profundidad gastronómica de un país y se depende mucho de quién marca qué se come. Por ejemplo, en Francia el nivel y la sutileza de cocina del país son muy elevados. Y por ejemplo, desde mi punto de vista, la reina Letizia está un poco obsesionada con la comida saludable y eso la define como anfitriona: en los banquetes no hay productos demasiado grasos. En las casas reales, lo que ha hecho la pandemia es que no haya invitados. En los hogares cocinamos más, para empezar, porque pasamos más tiempo en casa; pero también hay una mayor preocupación por la salud y, como la relacionamos con la comida sana, eso se traduce en que se consuma mejor.

—**En su propia mesa, ¿reserva algún guiño que le recuerde a Palencia?**

—Sobre Palencia escribí 'La guía de turismo en Palencia', o 'Comer bien en Palencia', y creo que a día de hoy hay grandes restaurantes en Palencia y mucha gente con talento, pero es que además recuerdo aquella cita que decía que nuestra patria gastronómica es siempre la de nuestra infancia. La cocina que te reconforta espiritualmente es la de cuando eres pequeño, así que yo cocino mucho recetas de Palencia. El otro día cociné unas patatas a la importancia. Me gusta también el

cocido, hago menestra palentina en distintas versiones... tengo bastantes costumbres culinarias palentinas. Con la pandemia preparo esos platos como si me fuera la vida en ello. Hasta hago tápers para mis hijos, a falta de juntarnos.

—**¿Algún consejo para una cena especial en casa?**

—Para preparar la cena, yo siempre aconsejo hacer los platos que mejor se nos den. No hay que dedicarse a los experimentos ese día, porque te estresas y porque si sale mal, puede ser un problema. Además, al plato de siempre se le puede dar un toque más especial: si hacemos bien el redondo al horno, ¿por qué no hacer un solomillo tipo Wellington al horno con hojaldre y foie? O si nos

LAS FRASES

PATRIA GASTRONÓMICA

«La cocina palentina me reconforta y en sus restaurantes hay mucho talento»

EFFECTOS DE LA PANDEMIA

«Pasamos más tiempo en casa, cocinamos más y nos preocupamos más por la comida sana»

salen de fábula las patatas a la importancia, ¿por qué no servir las con unas ricas almejas? Tampoco tienen que ser productos enormemente caros y la presentación ayuda mucho.

—**Anunció que se iba a centrar en la ficción. ¿Nos puede hacer algún adelanto?**

—Pues acabo de terminar un libro de comida 'veggie' que nos habían pedido... Me está costando desprenderme de la gastronomía, porque claro, ahí soy alguien, aunque sea pequeña. Aun así, estoy acabando un libro de poemas que creo que va a quedar muy bien. Intentaré que algún editor me lo publique y si no, haré una autoedición, porque al final hay que creer en una misma.

—**¿Se quedaría con la radio, con la prensa o con la televisión?**

—Como medio la que más me gusta es la radio, pero la televisión tiene algo muy interesante: te da poder. La radio tiene un punto muy mágico, pero con la tele ganas mucha visibilidad. Cuando estuve en Canal Cocina me paraban por la calle en Noruega, y eso te sirve para que te compren los libros. La gente ahora lee ficción porque quiere escapar, huir de la realidad que vivimos.

—**¿Qué es lo que más le enorgullece de su carrera?**

—Pues la verdad es que soy muy exigente conmigo misma. No tengo aún esa sensación de haber hecho una gran obra, creo que tengo mucho pendiente y que lo mejor está por hacer.