



LUCÍA FREITAS

“Vanguardia Primaria”

Título de la ponencia: “Vanguardia Primaria”

Mi intervención hablará sobre el nuevo paradigma que afronta la alta cocina o vanguardia culinaria desde mi perspectiva personal: una mirada a lo esencial, a la verdad, al sabor y a lo importante. Una mirada vanguardista y de futuro con el foco puesto imperiosamente en el pasado, con el mejor ejercicio de sostenibilidad integral posible y de puesta en valor de la memoria del ecosistema gastronómico territorial.

PRIMARIA como símbolo de lo que realmente busco y quiero como cocinera: coherencia, creatividad y sabor. Obviamente aportando mi conocimiento, mi técnica y complejidad de texturas, ingredientes y colores que definen mis platos, pero puestas a disposición del producto, el territorio y la memoria. La esencia que persigo buceando en mis recuerdos del pasado y que reinterpreto de una forma contemporánea. Mi verdad, mis recuerdos y mi software mental de combinaciones sensoriales volcados en un plato.

También PRIMARIA como una apuesta y responsabilidad de los chefs por poner el foco en las verdaderas protagonistas de dicho ecosistema gastronómico: las productoras, las hacedoras y las manos que nos traen el mejor producto a nuestras cocinas. Desde el mar, el campo, la huerta o el taller. Y con el Mercado de Abastos como una extensión real de mi restaurante. Situar a las profesionales y personas del sector primario (y creativo) como las VERDADERAS ESTRELLAS MICHELIN de la alta cocina es mi particular apuesta, objetivo y homenaje de lo que realmente importa y representa mi territorio y contexto. Y en lo que creo firmemente que debe representar el futuro de la vanguardia gastronómica.

Finalmente asocio estas visiones primarias a lo que entiendo como VANGUARDIA de la alta cocina. Investigar ese pasado, recuperar esa memoria y exponer mi alma como cocinera como hicieron vanguardistas en el mundo del arte, la moda, arquitectura o diseño. Cambiar las formas y contenidos para crear nuevos conceptos y pensamientos aplicados a un plato. Pero sin desviarme un ápice de esa búsqueda de lo esencial: SABOR Y EMOCIÓN. Lo importante de lo más importante.

Acompañaré mi intervención con un VIDEO de 3' sobre este relato de lo primario como futuro y vanguardia. Y posteriormente cocinaré 3 PLATOS del campo, huerta y mar de Galicia que definen este discurso y mi cocina. Mientras cocino y dialogo con el público habrá un POWER POINT (1 página) como esquema y descripción de este relato.

A modo de ejemplo, cocinaré y mostraré mi versión vanguardista del “CALDO DE GLORIA”, un plato humilde que en Galicia se asocia a un ejercicio de supervivencia, escasez y sostenibilidad que la gran poeta gallega Rosalía de Castro describió en su poema “Miña casiña meu lar”.

