

Hasta la cocina

"No hay cuestión ni pesadumbre que sepa amigo, nadar; todas se ahogan en vino, todas se atascan en pan..." (Francisco de Quevedo)

Tanto el continente como el contenido merecen la pena en este restaurante donde se sirven comidas sin artificios ni aditivos en amplios comedores sin adornos y acertadamente iluminados.

La Manduca de Azagra

Juan Miguel Sola, un navarro enamorado del diseño y de los fogones, nos ofrece una cocina Navarra clásica aderezada con grandes dosis de creatividad y basada en una rigurosa selección de las mejores materias primas de cada estación del año, ingredientes tradicionales que llegan a su cocina a diario traídos desde la huerta de sus propietarios en Azagra, un pequeño pueblo de la ribera de Navarra. Acompañado por su mujer, Anabel Arriezu y con su prima Raquel Sánchez a los fogones, ha conseguido aunar sus dos pasiones: la gastronomía y la arquitectura.

Por **Lúculo**. Fotografías: www.rolandhalbe.com



El estudio del navarro Patxi Mangado ha concebido un espacio con el uso de tres materiales naturales y modestos que juegan con la luz creando un ambiente misterioso que cede todo el protagonismo a la comida. Los planos verticales están revestidos de bloques cerámicos que dejan descubrir una textura que adquiere gran valor a partir de la repetición y el reflejo de la luz. Los pasos entre los muros de carga quedan perfilados con chapas negras barnizadas destacando así la transición que el grosor de estas construcciones supone. Un pavimento cerámico, negro y algo rugoso, que cubre parcialmente una altura de las paredes, ofrece junto al techo un marco neutro donde destacar la iluminación. La luz colocada tras el plano cerámico de las paredes, en el nivel superior e inferior, se refleja sobre la superficie negra del techo, que se quiebra de manera repetitiva, y la del suelo, confiriendo al conjunto un aspecto muy liviano. El resto de la iluminación del local intenta mantener en lo posible un efecto algo misterioso, planteándose como lámparas de pie que intensifican de manera puntual la luz sobre las mesas sin incidir sobre la iluminación general. Los distintos espacios se van sucediendo a partir de la entrada permitiendo así ordenar el restaurante de una manera agradable en sucesivos comedores, huyendo de una presencia excesivamente multitudinaria a la hora de "abordar el plato".

En la carta de La Manduca se abunda en la tradición de la casa madre que durante mucho años ha venido manteniendo el estandarte de la buena mesa en Azagra, localidad que se caracteriza por la producción de fruta y verdura de primer nivel, tanto de invierno como de primavera. Como los pimientos de cristal, delicada variedad, casi traslúcidos, que sólo se cultiva en esa zona y La Manduca los recoge del huerto familiar y los sirve pelados a mano y cocinados a la parrilla de leña. Este restaurante se denomina también asador, y así lo es en sentido estricto y en lo referente a su cocina, presentada en la mesa en su punto y que permite disfrutar de la excelencia del producto. "Si un producto es bueno, cuanto menos se toque, mejor", asegura Miguel Sola. De esta manera se ofrece un surtido de pescados muy frescos a la parrilla: besugo, rape, cogote de merluza y un buen bacalao al ajoarriero. En cuanto a las carnes, lo más tradicional es el chuletón de carne roja a la parrilla y el "patorrillo", un plato de "menucidos de corderito", además de otras dos excelentes opciones: el carré de cordero, tierno y sabroso, en ración enorme, y el rabo de toro deshuesado con boletus. Los postres son también sencillos y muy ricos. Como la delicada mousse de chocolate, el pastel de chocolate frío por fuera y fundido por dentro, las torrijas caramelizadas con helado o la terrina de quesos con membrillo. La lista de vinos es algo corta, con exceso de riojas y riberas y presencia testimonial de otras denominaciones. Para la sobremesa destaca el patxarán de Azagra.

"Cocinamos para emocionar no para alimentar. No buscamos el éxito, que es algo efímero, sino el prestigio de las cosas bien hechas. Creemos en el ingenio y en el atractivo emocional de nuestra cocina. Y sólo así lograremos crear la sorpresa y la sonrisa que son la razón de ser de nuestra actividad", afirma Juan Miguel Sola.





Allí estuvimos

El lugar de diseño minimalista e iluminación tenue ayuda a olvidar las prisas y el ruido nada más traspasar el umbral de la puerta. Es de agradecer el amplio espacio entre las mesas, por lo que uno puede charlar sin invadir ni ser invadido por las palabras de la mesa de al lado. **La carta** nos muestra una cocina tradicional Navarra muy bien actualizada. Son de destacar cualquiera de los primeros platos basados en las verduras, como los ajetes tiernos fritos, los pimientos de cristal asados a la parrilla o el estupendo plato de alcachofas y cardo. De segundo, el chuletón a la brasa o las cocochas de merluza son una elección que no fallará, aunque también po-

demo disfrutar de la sorprendente mezcla de unos garbanzos con callos de bacalao. La torrija es buenísima, si se toma sin pensar en el sabor de la de nuestra madre con la que no tiene nada que ver. **El servicio** es muy bueno. Uno no se da ni cuenta de que están, lo cual es una importante virtud en un camarero, aunque hoy en día esté muy olvidada esa buena costumbre.

Dirección: c/ Sagasta, 14

Teléfono: 91 591 01 12

Horario: De 13:30 a 15:15 horas y de 21:15 a 23:15 (Abierto todos los días excepto domingos y festivos y mes de agosto)

Precio medio: entre 50 y 60 euros.



Francisco Mangado

Navarra 1957. Arquitecto por la Escuela Superior de Arquitectura de la Universidad de Navarra, desarrolla su labor docente como profesor en la citada escuela, así como en la Graduate School of Design de Harvard University en la UTA, Texas y en la Universidad Internacional de Catalunya entre otras. Ha recibido el premio de arquitectura Andrea Palladio, el Thiene de Arquitectura, el premio Architecti, el premio de la CEOE y el FAD, entre otros. Recientemente ha sido, asimismo, Primer Premio en los Premios Saloni de Arquitectura 2007, con el proyecto para el Estadio de Fútbol "Nueva Balastera" en Palencia, el cual fue finalista también de la presente edición de los Premios FAD, y primer premio en la II Edición del Premio de Arquitectura del COAL (categoría de Nueva Edificación de Edificios Públicos) y en el Gran Premio Enor de Arquitectura 2007.

El Restaurante "La Manduca de Azagra" fue Finalista en los Premios IberFAD 2004, Finalista en los IV Premios Saloni y Mención Especial en los Premios del Ayuntamiento de Madrid 2003. Entre su trabajo destacan el Palacio de Congresos y Auditorio de Pamplona, la plaza Pey Berland en Burdeos, Viviendas, Centro de Cultura e Iglesia en Thiene (Italia), el Centro Municipal de Exposiciones y Congresos de Ávila, el Museo de Arqueología de Vitoria, un edificio de oficinas en París, el Campo de Fútbol de Palencia o proyectos más recientes, como el Palacio de Congresos de Palma de Mallorca, el Pabellón de España para la Exposición Internacional Zaragoza 2008, una torre de viviendas en Santa Coloma de Gramanet, una torre de oficinas en L'Hospitalet de Llobregat, el Museo de Bellas Artes de Asturias en Oviedo y una Torre de oficinas en Buenos Aires. Las obras del Palacio de Congresos y Auditorio de Pamplona y el Centro Municipal de Exposiciones y Congresos de Avila fueron incluidas en la exposición que el MOMA (Museum of Modern Art) organizó sobre arquitectura española, en Nueva York, así como en Madrid, durante el año 2006.