

ENTREVISTA CON CARLOS RUIZ DE VERGARA COCINERO

## «Tenemos el problema de no valorar muchas especies de setas»

El cocinero Carlos Ruiz de Vergara ofrece cincuenta recetas sencillas para cocinar con setas en un libro editado por EGN Comunicación **TEXTO: AINHOA PIUDO FOTO: J.A. GOÑI**

Carlos Ruiz de Vergara Gil, el cocinero que publica todas las semanas en la sección de gastronomía del periódico *ADN Navarra*, acaba de publicar el libro *Fungi, el placer de cocinar con setas*. Este bilbaíno de 42 años, que lleva 17 asentado en Navarra y que ejerce también como profesor de cocina y pastelería en el instituto Ibaialde de Burlada, ha querido centrarse en doce tipos de setas: hongos, amanita de los césares, perretxiko, negrilla, trompeta de los muertos, niscalos, rebozuelo, pie azul, angula de monte, shiitake, llenega y senderuela. Con ellas, sugiere hasta cincuenta platos diferentes. El volumen está editado por EGN Comunicación, del grupo La Información, al que pertenece *Diario de Navarra*.

—¿Se ha decantado por recetas para novatos entre los fogones o para cocineros con algo de experiencia?

—Son recetas muy sencillas, al alcance de cualquiera, porque el libro está destinado al público general. De todos modos, hemos incluido una pequeña clasificación de dificultad para orientar a la gente antes de que se ponga a guisar.

—¿Las setas que utiliza se pueden comprar o hay alguna que sólo se consigue si se recoge en el monte?

—Precisamente, el libro se centra en las setas más comerciales, en las que siempre se van a encontrar en el mercado en temporada de setas. Hacemos referencia también a un par de ellas que son cultivadas y, por tanto, éstas se pueden comprar a lo largo de todo el año. Así que, en este sentido, el lector no va a tener ningún problema para hacerse con la materia prima.

—¿Los navarros somos sosos a la hora de cocinar las setas? ¿Nos cuesta salirnos del típico revuelto?

—No creo que seamos sosos. Es más bien que nos gustan los sabores puros, sin enmascarar.



El cocinero Carlos Ruiz de Vergara, con un ejemplar de su libro.

—¿Se pueden mezclar diferentes setas en el mismo plato o no es recomendable?

—Sí, pero hay que tener en cuenta las diferentes texturas.

—¿Algún ejemplo de algunas que nunca puedan ir juntas?

—A la hora de cocinarlas hay que pensar en la dureza. Por ejemplo, los hongos con la trompeta de los

muertos no tiene nada que ver, porque se hacen a velocidades diferentes: para cuando una está en su punto, la otra está quemada.

**No abusar de las setas crudas,**

—¿Es peligroso comer setas crudas?

—Es potencialmente peligroso,



**Fungi, el placer de cocinar con setas**

**TIRADA:** 3.000 ejemplares.

**PRECIO:** 19 euros.

**PÁGINAS:** 128.

**EDITA:** EGN, del grupo La Información.

por eso es recomendable adoptarlo como una excepción y no como un hábito. Los micólogos no lo aconsejan, pero el hecho es que la gente va a seguir comiendo, por ejemplo, champiñones en ensaladas. Yo sugeriría ingerirlas en poca cantidad y en espacios de tiempo distanciados.

—Las setas orientales que tan de moda están ahora, ¿son de menor calidad que las autóctonas?

—No, pero es muy probable que, si son frescas, no lleguen aquí en buenas condiciones. Por eso yo prefiero valorar más las setas de aquí, algunas muy poco conocidas. En toda la península tenemos el problema de que hay muchas especies que no se valoran.

—¿Por ejemplo?

—La lengua de vaca, el cantharellus cibarius, la galanperna, etc.

—¿Y por qué no se aprecian?

—Es una cuestión cultural. Si vas al monte, coges antes hongos que senderuelas que es, por decirlo de algún modo, como coger manzanilla.

## Canapés de 'trompetas de los muertos' para la presentación oficial del libro

A.P. PAMPLONA.

La presentación oficial de *Fungi, el placer de cocinar con setas* se celebró ayer en el Aula de Cocina de Civican. Medio centenar de personas asistieron al acto, que estuvo presidido por el propio Carlos Ruiz de Vergara y Yolanda Ibero, de EGN Comunicación.

Como no podía ser de otra manera, las setas fueron las protagonistas. El cocinero había

preparado dos tipos de canapés como muestra del contenido de su obra. Muselina de piquillos y trompetas de los muertos con ali-oli suave de hongos era la primera variedad, mientras que el segundo tipo era de espuma de tres quesos con crema de membrillos y trompeta de los muertos. «Es una variedad muy apreciada fuera de Navarra», explicó el bilbaíno, «al mismo nivel que los hongos», apuntó.



Parte del público que siguió la presentación del libro, ayer en Civican.

## Sacan a la venta una entrada conjunta para el Museo Oteiza y el Centro Huarte

DDN. PAMPLONA.

Desde ayer se puede adquirir una entrada conjunta que por seis euros (3 para estudiantes o jubilados) permite visitar tanto el Museo Oteiza como el recién estrenado Centro Huarte de Arte Contemporáneo. La entrada por separado cuesta en ambas instalaciones cuatro euros (dos si es reducida). Además, ambos centros se plantean elaborar un programa conjunto de visitas guiadas que aprovechen su cercanía geográfica y su proximidad artística. Ese fue uno de los temas que salieron a relucir en la visita que la Comisión de Cultura del Parlamento Foral efectuó ayer al Museo Oteiza de Alzuza.

Durante la visita, en la que los parlamentarios estuvieron acompañados por el consejero de Cultura, Juan Ramón Corpas, la directora general de Cultura, Camino Paredes, el director del museo, Pedro Manterola, y el subdirector, Juan Pablo Huércanos, se concretó que entre el 21 y el 24 de octubre de 2008, cuando se celebre el centenario del nacimiento de Jorge Oteiza, tendrá lugar un Congreso Internacional sobre el escultor de Orio, cuyo programa todavía está pendiente de cerrar. También se recordó que va a programarse una exposición centrada en el laboratorio de tizas.

Los parlamentarios también se interesaron sobre si La Montañesa pudiera dar servicio de autobús hasta el museo, algo que ya había sido planteado con anterioridad aunque nunca se ha llevado a efecto. Asimismo, preguntaron sobre la posibilidad de que en un futuro próximo, dada la edad de algunos miembros del patronato, se produzcan relevos en el máximo órgano gestor del museo. Aunque el consejero Corpas reconoció que éstos se tendrán que dar en un futuro, señaló que ninguno se había planteado todavía.

**3.100 visitantes en Huarte**

Por otra parte, el Centro Huarte de Arte Contemporáneo informó ayer de que recibió más de 3.100 visitantes durante el fin de semana, en el que, tras la inauguración oficial del viernes, inició sus actividades. El Centro abrió sus puertas al público el sábado, jornada que se cerró con la primera de las actividades que el Centro ha organizado: el concierto de hip hop de La Bongo, que presentó su último trabajo. El domingo fueron más de 1.600 las personas que acogió el Centro Huarte, en el que en los próximos días además de visitar las exposiciones que alberga se podrá tomar parte en diferentes actividades como el taller de fotografía del artista sueco J.H. Engström.

CREACIÓN DE CARLOS RUIZ DE VERGARA

# Para cocinar con setas

## Ya se puede comprar la última obra editada por EGN

**Redacción**  
Pamplona

● -Mira esta receta, caracoles con setas. Está muy bien explicada-comentaba Aurora.

-Encima, esa seta es muy abundante-agregaba Luis.

-iPero nos faltará la mano de Carlos para cocinar el plato!-se apenaba Josefita.

La escena ocurría ayer en Civican, en la presentación de la obra *Fungi, el placer de cocinar con setas*, del cocinero Carlos Ruiz de Vergara. Una obra editada por EGN Comunicación (Grupo La Información), que ya está a la venta por 19 euros.

En sus páginas, se pueden encontrar 50 recetas para elaborar sencillos y exquisitos platos. La esencia son doce setas, las

más fáciles de encontrar, como hongos amanitas de los céspedes, perretxikos, negrilla o trompeta de los muertos.

**MAGIA EN LA NATURALEZA**

En definitiva, esta creación, "comparable en alguna medida a la gestación de un hijo", según manifestó Yolanda Ibero de EGN, pretende acercar a los paladares de los ciudadanos nuevos modos de degustar "algo mágico dentro de la naturaleza", tal y como concibe Ruiz de Vergara las setas.

En esta línea, un miembro del parque micológico de la Ultzama, invitado al acto, manifestaba al acabar la presentación: "Muchos demandan libros de cocina de setas porque sólo las comen en revueltos".



El autor de la obra, Carlos Ruiz de Vergara, y Yolanda Ibero, de EGN, ayer en la presentación. JAVIERTXO NOÁIN

**Al detalle**



**Fungi, el placer de cocinar con setas**

CARLOS RUIZ DE VERGARA  
Editorial: EGN Comunicación (Grupo La Información).

Precio: 19 euros.

Número de ejemplares: se han editado 3.000.

Colaboran en la obra dos expertas micólogas, Esther Capellán y Begoña Ojer. El prólogo lo ha realizado el crítico gastronómico Peio García Amiano.

La obra, ilustrada con 70 instantáneas, también aporta características de las setas.



PAGO A PLAZADO

**EN UN SEGUNDO  
LO TIENES,  
EN TRES MESES  
LO PAGAS.  
Y SIN INTERESES.**

Con el Pago Aplazado de Tarjetas de Crédito CAM puedes pagar **TODAS TUS COMPRAS** en 3 meses y sin intereses\*. Sin importar donde las hayas realizado y con una sola llamada al **902 120 119**. Así de fácil.



\*A partir de 90€. Comisión única por compra aplazada de 5€.

Producto de CAMGE Financiera, E.F.C., S.A. (NºRE 8824), empresa del grupo CAM. Distribuye CAM.

www.cam.es

**CAM** Caja Mediterráneo

tus proyectos también son los nuestros