



NOTA DE PRENSA EMBARGADA 18/04/2024

El próximo 18 de abril se presentará en casa grande de Xanceda a las 12 hs la obra inédita de Victoria Armesto recuperada en colaboración con los herederos, el historiador Angel Arcaí Barral, Casa Grande de Xanceda y el restaurante Eclectic quien fuera el nexa para que la obra viera la luz y que las reinterpretará a lo largo de este año.

ECLECTIC, EL RESTAURANTE QUE RECUPERÓ EL RECETARIO DE LA PRIMERA VICEPRESIDENTA DEL CONGRESO: VICTORIA ARMESTO.

Este año Eclectic ofrecerá un menú que sumerge en el universo culinario de esta política, periodista y ecologista.

Puede que ECLECTIC sea el restaurante más pequeño y diferente de Galicia, con un único horario de entrada, siempre con reserva previa atienden a un máximo de 16 comensales para quienes compran, cocinan finalizan y sirven un menú con pinceladas históricas. Conducido por Paco Chicon y Sergio Musso aglutinan a un par de jóvenes que acompañan y suman a la propuesta que gira en torno a rescatar y reinterpretar la historia gastro-cultural gallega.

En ese contexto nace el proyecto de recuperar el recetario de María Victoria Fernández de España y Fernández Latorre, conocida por Victoria Armesto o Totorá. **Fue la primera Vicepresidenta en el Congreso de los Diputados, una de las que se abrieron paso en un mundo de hombres, galleguista, periodista, probablemente la primera ecologista en el congreso y fundadora de la Granja Ecológica Casa Grande de Xanceda.** Gracias al trabajo del historiador Ángel Arcay Barral, se han podido sumar casi un centenar de recetas que nos da una visión más completa de los fogones de Doña Victoria.

Eclectic inspira el menú de este año en La COCINA SENTIMENTAL

La Cocina Sentimental es un recetario inusual en fondo y forma, no es una mera colección de recetas sino que es un conjunto de recetas **que basculan entre la literatura y la gastronomía, que nos desvela lo que hay tras la superficie de toda buena comida: las historias, las vivencias, los recuerdos.** Un sabor, una elaboración, un aroma o un detalle en la mesa son el punto de partida para emprender un recorrido hacia un momento exacto del pasado. Algunos platos o elaboraciones eran para Victoria una invitación a traspasar el espejo, tal y como lo hizo Alicia en el

cuento, porque del otro lado hay un mundo de “Maravillas” que nos llevan, casi de forma caprichosa a instantes, experiencias, sensaciones y sentimientos

Victoria en definitiva presenta la cocina cual máquina del tiempo, no somos conscientes que detrás de cada bocado hay siglos y hasta milenios de errores, aciertos y sabiduría personal, local, regional y cultural. Las recetas, los sabores, las texturas son la llave para viajar en el tiempo y transportarnos a recuerdos, sensaciones, vivencias, sentimientos olvidados o difusos y hasta son capaces de devolvernos a un instante mágico, único e irrepetible.

Durante todo el año las flores del bañador de Victoria que provocaron escándalo en las playas de Coruña serán comestibles y con los sabores del amor: el dulce, el picante, el ácido y hasta el amargo. Según la temporada se podrá disfrutar de una versión muy sofisticada de su Bacalhau Dorado o de La seducción de Buda (muestra de profundo respeto por la cultura del otro y orgullo por la propia), así el curry de Totorá cobra todo el sentido en la mesa de Eclectic pues proponen una versión local en base a especias, pasta de pimientos de padrón fermentada y grelos. También podrás dejarte transportar por el caldo gallego que recupera los elementos perdidos a inicios del s.XX. Las patatas a la castellana serán la ventana para acercarnos a las vivencias de Mely y hasta se podrán “saborear” los consejos de Verito (Evaristo Mouzo) plasmado detrás del plato de perdices.

Este es el marco y el espíritu desde donde **en Eclectic re-interpretan este recetario y desde el cual invitan a reconectar con las experiencias e historias personales de quienes se sientan en sus mesas y sobre todo invitan a generar un vínculo con la historia gastro-cultural de Galicia.** En Eclectic siguen expandiendo el universo y el imaginario iniciado por Totorá, tal como cariñosamente la llamaban los más cercanos, puesto que sentimientos y cocina puede que sean inseparables.

Trascendencia del recetario

La importancia del recetario no radica solo en la figura de quien lo escribe sino que Galicia tiene una gastronomía particular y poco estudiada, hasta hace 70 años los mariscos encima de una mesa eran sinónimo de exclusión social. Por eso es relevante la recuperación de recetarios domésticos, para entender y conocer qué y cómo se comía; hay historiadores y antropólogos que actualmente intentan encontrar respuestas a un mar de preguntas. Por otra parte, preservar el corpus gastronómico y cultural es vital para las futuras generaciones y también para comprender el presente y proyectar el futuro.

La sostenibilidad

En Eclectic su compromiso con la sostenibilidad está certificado y saben de sobra que ser sostenibles va mucho más allá de tener un huerto o por comprar a los más cercanos, son

diecisiete las áreas donde es necesario ser sostenibles. Uno de ellos es trabajar en pos de la igualdad de género, para eso es fundamental poner en valor referentes femeninos y dar a conocer la labor y el empoderamiento de las pioneras. El recetario permite contemplar la vida privada y el mundo interior de esta periodista, ama de casa, ecologista, feminista y política que a mediados de los 70 se abre paso en un mundo de hombres. Además nos aporta una nueva perspectiva de la figura de quien fuera conocida como TOTORA.

Otros de los objetivos del desarrollo sostenible son fomentar el respeto y la conservación del patrimonio cultural y natural de nuestro entorno así como difundir los conocimientos locales relacionados con las tradiciones y el patrimonio cultural (material e inmaterial). En este contexto es como desde el restaurante han propiciado la publicación de La Cocina Sentimental ya que es parte del patrimonio cultural gallego

Un aspecto de este recetario que puede pasar desapercibido pero que es fundamental en el momento actual y que se entiende a la luz de la figura de quien fundara la Granja Ecológica Casa Grande de Xanceda. Doña Victoria no tenía necesidad de reciclar, ni de aprovechar los restos o sobras de las comidas sin embargo en el recetario hay unas tres referencias a ello. Además todo un corpus de recetas las escribió en el reverso de facturas o de papeles de cortesía de hoteles. Simples gestos que buscaban sostenibilidad y ecología y que a día de hoy son tan necesarias.

Link a La Cocina Sentimental

https://es.scribd.com/document/703497162/ot-0215996-cocinasentimental-maqueta-margene-samplios-1?secret_password=3UYuCF6fnjRVG2Us2b91#fullscreen&from_embed

Adjuntamos algunas fotos de las recetas del universo de Victoria que estarán en la temporada 2024





Las margaritas del Bacalhau Dorado



Las perdices de Verito



Bacalhau Dorado



Un cocido para buda



Patatas a la castellana con bogavante



Ensalada de Judías blancas



Patatas caprichosas

PROYECTO REFLEJOS

Desde el restaurante están preocupados por la preservación de la memoria reciente y en breve con ayuda del historiador Ángel Arcay una plataforma para la preservación de y recopilación de recetarios y testimonios.

El Proyecto Reflejos tiene por objetivo la recopilación de los recetarios y las historias de la socialización del marisco en la vida cotidiana y de todo aquello que ayuden documentar dicho proceso. El orgullo por nuestro pasado permite entender el presente y vislumbrar el futuro. Como dijera Emilia Pardo Bazán «Hay que apresurarse a salvar las antiguas recetas. ¡Cuántas vejezuelas habrán sido las postreras depositarias de fórmulas hoy perdidas! En las familias, en las confiterías provincianas, en los conventos, se transmiten reflejos del pasado pero diariamente se extinguen algunos».

Contacto Sergio Musso

617621423

Contacto www.eclecticrestaurante.com

Notas de prensa: Quienes somos, qué hacemos... / Sostenibilidad / Carbono Neutral

<https://www.eclecticrestaurante.com/notadeprensa.html>

MICHELIN
2024



1 SOL
Guía Repsol



Huella Anual Registrada.

3,87 tCO₂e

Equivalente al consumo eléctrico anual de 6 personas.
o un viaje en avión Madrid - Santiago de Chile ida y vuelta.

Huella por Comensal.

2 KgCO₂e

La huella de tu menú equivale a una ducha caliente de 10 minutos
o un viaje en coche Coruña - Cambre