



## Mujeres que cuentan: Ma Ángeles Chiriboga, de La Boscana

Cuando una científica se pasa al mundo de la cocina, solo puede haber una gran historia detrás. La de Mari Ángeles Chiriboga se construyó en el restaurante La Boscana en Bellvís (Lleida) a base de pasión, gastronomía, producto, territorio y, como no, también de amor.

Por Isabel Conde | 8 marzo, 2024 | 0



Cuando Ma Ángeles Chiriboga decidió viajar de su Ecuador natal a Lleida para hacer su doctorado como ingeniera agrónoma no podía imaginarse lo que el destino le deparaba. En tierras leridanas le conquistaron la riqueza del terreno, la variedad de sus frutas y el proyecto de La Boscana. Tanto, que se quedó para siempre.

En el Restaurante la Boscana, distinguido por la Guía Michelin con una estrella desde 2016, el equipo de Joel Castanyé – con Ma Ángeles Chiriboga como pieza fundamental del mismo – trabaja de manera inagotable, como suele hacerse en las grandes casas de alta cocina, para sorprender al comensal con un menú diferente. En su propuesta, la fruta es protagonista, de principio a fin, mucho más allá de su tradicional presencia limitada a la parte final del menú, la de postres y cocina dulce.



Restaurante La Boscana

Lo que en otro restaurante sería tan solo un proyecto gastronómico, en La Boscana de Castanyé y Chiriboga es un proyecto de vida, un sueño hecho realidad, que él, desde la parte más creativa y gastronómica, y ella desde la más científica y estructurada, han construido y al que continúan dando forma.

### ¿Cómo una ingeniera agrícola acaba envuelta con la alta cocina?

Antes de venir a España a estudiar el doctorado, la comida era para sobrevivir. No sentía una pasión o interés más allá de la propia alimentación.

La gastronomía empieza a formar parte más central de mi vida cuando conozco a Joel en la boda de una amiga. Unos meses después, en 2009, empecé a salir con él y como él tenía que trabajar el fin de semana, venía a ayudarme en la cocina, en el cuarto frío, para poder verlo.

Al estar aquí me di cuenta de que el aprendizaje en esta disciplina era superintenso, con un ritmo frenético, sin hablar, todo muy mecánico, con una concentración máxima... Fue duro, no estaba acostumbrada a esa tensión, a esa presión, sobre todo en las bodas.

Al mismo tiempo empecé a ir de restaurantes con Joel en sus días libres y a pesar de mi corta experiencia anterior, Joel siempre me decía que tenía un paladar privilegiado y una capacidad innata. Puede ser que, al venir de un paladar básico, y por mi relación con el mundo de la investigación, detectaba rápidamente los errores y los matices. Poseo una buena capacidad de observación y memoria de los sentidos.

Y poco a poco, sin darme cuenta, empecé a involucrarme más.

### Y no te pudiste resistir, y acabaste echando raíces en La Boscana, ¿cómo viste ese cambio de vida del laboratorio a la cocina?

Aparte de los eventos, Joel abrió el restaurante gastronómico en La Boscana y mientras buscaba trabajo como investigadora, volví al cuarto frío. De hecho, estaba allí cuando vino el inspector de la Michelin y nos dieron la primera estrella. Con el tiempo, pensamos que era mejor que le ayudara con la gestión del restaurante y en la sala... y ya nunca volví a la investigación. Me di cuenta de que me gusta y disfruto, y me compensa, no es solo por ayudarle, estudié y me sacrificé muchos años, pero la gastronomía me cautivó.



### Pero la cabra tira al monte, y la científica a la ciencia, y de pronto viste la oportunidad de combinar tus dos pasiones: cocina e investigación.

Lo cierto es que la cocina estaba más cerca de la sala de mi mundo de investigación. Supongo que, por eso, de manera natural, empecé a involucrarme mucho en el momento de la creatividad del restaurante. Y así, tras 4 años de intenso I+D, con una enorme generación de recetas, documentadas hasta entonces como en cualquier otro restaurante. Por aquel entonces, Joel se dio cuenta de que estábamos involucrando cada vez más la fruta en el mundo salado, que la fruta podría ser el hilo conductor de nuestro menú, ligándonos con el paisaje, con el territorio y las personas que conviven en la zona con nosotros.

Una de las cosas que nos frenaban era la aceptación del comensal. ¿Y si no comprendía nuestro uso predominante de la fruta, un producto tan poco admirado frente a otros productos más lujosos y caros que suelen comerse en restaurantes gastronómicos? Pero fue de hecho la reacción de los comensales la que nos animó a continuar esa línea y así nos metimos de lleno en el Proyecto Fruta – que acabamos de explicar en Madrid Fusión.

### ¿Cómo explicarías el Proyecto Fruta?

El Proyecto Fruta surgió cuando nos dimos cuenta de que no solo la variedad, sino el estado de maduración de las frutas, potencian cambios de sabores, de texturas, de percepciones, en definitiva, cambiaban el plato. Todo esto, en relación con la gastronomía, no se había estudiado antes, se abrió ante nosotros un campo de investigación nuevo.

Por ejemplo, Joel hacía un plato de melocotón a la sal acompañado con una salsa perigourdine. Solo sabía como debía en el momento en que el melocotón tenía un punto concreto de maduración. Cuando nos dimos cuenta de esto, empecé a involucrarme más, por mis conocimientos, por mis contactos en la universidad, a los que acudí para que me pusieran en contacto con productores.

Y así, comenzó nuestra búsqueda de productores singulares, variedades nuevas, autóctonas, todo en base a lo que ya conocía como investigadora especializada en fisiología y tecnología de postcosecha de frutas y a mi entorno científico, en el que cabe destacar la aportación de Ignasi Iglesias, investigador e ingeniero agrónomo experto en fruticultura, territorio y transferencia de conocimiento que en ese momento trabajaba en el IRTA.

### ¿Crees que en La Boscana hubieran arrancado el Proyecto Fruta sin ti?

Creo que hubiera acabado pasando con total seguridad. Lo único que hice fue dar un empujoncito a la idea y semilla que ya estaba en la cabeza de Joel. Lo que he hecho es contribuir con mis conocimientos en cuanto a la tecnología de poscosecha, sobre cómo introducir variables de medición para controlar el estado de maduración y los parámetros de calidad, involucrar a otros investigadores del área que nos están ayudando, a productoras etc. También a clasificar las características de las diferentes variedades, a buscar técnicas para crear elaboraciones que nos ayuden a potenciar, conservar y alargar la vida útil de la fruta.



Proyecto fruta

### Que no es poco...

La pasión de Joel por su proyecto de vida – La Boscana –, es inigualable, infinita. Pero conmigo se han incorporado más variables del método científico. Pero insisto, sin una curiosidad por detrás hubiera sido imposible. Yo he aportado matices y el tema de la documentación bajo las premisas del método científico para facilitar el trabajo.

Lo que hacemos en La Boscana es realmente especial y complejo. Pongamos por ejemplo un producto como el bogavante, puede ser más o menos fresco, pero sus propiedades organolépticas no cambian más allá de la frescura. En cambio, en la fruta, el estado de maduración lo cambia todo.

Mi gran aportación fue documentar todas nuestras investigaciones en lo que hoy ya es el Proyecto Fruta. Se ha abierto una puerta que ya no vamos a cerrar nunca.

### En Madrid Fusión habéis presentado el Proyecto Fruta al universo gastronómico español y mundial, ¿Y ahora qué?

La idea es poder tener una parte del equipo, con cocineros e ingenieros agrónomos, químicos, tecnólogos de los alimentos, en un nuevo espacio culinario, que planeamos construir en el restaurante, únicamente dedicado a la fruta. Queremos poder tener una parte del equipo, con cocineros e ingenieros agrónomos, químicos, tecnólogos de los alimentos en este nuevo espacio culinario.

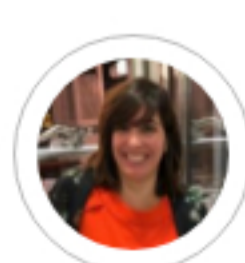
De hecho, hemos empezado a reconvertir las parcelas que actualmente forman parte de la Boscana para la creación de un Arboreto o Field Show donde plantaremos variedades típicas de fruta de Lleida. Será un jardín botánico de frutas con un manejo sostenible y de agricultura ecológica, para poder estudiar y analizar los diferentes procesos por los que pasa la fruta y transferir la experiencia a nuestros clientes.

En 2023 lo que hicimos fue arrancar las antiguas plantaciones para que descansara el suelo. Y en este nuevo año plantaremos las nuevas variedades que ya están preparadas en un vivero. Todo esto lo estamos haciendo con la ayuda de Ignasi Iglesias, que ya no trabaja en el IRTA, se pasó al sector privado y es una gran ayuda para nuestro proyecto.

También estamos colaborando con alguna empresa de la industria frutícola para la creación de varios productos y con una artista estamos tratando de crear piezas de tela con tintes extraídos de las frutas que utilizamos.

Y, por último, pero no por ello menos importante, Intentaremos hacer un libro que explique todo lo que significa el Proyecto Fruta, para nosotros y para el mundo de la gastronomía.

### Formación en gastronomía



#### Isabel Conde

Periodista licenciada en la UCM se ha especializado en gastronomía porque es su pasión. Nos mantiene al día de las novedades de Barcelona, entrevista a cocineros y realiza interesantísimos reportajes sobre tendencias, novedades, etc.



### Deja un comentario ↩

#### Contenido Relacionado



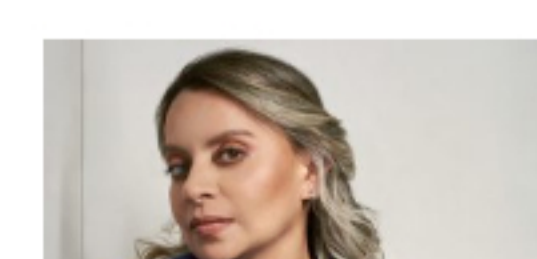
Mujeres que cuentan: Ana Roś



Mujeres que cuentan: Amaia el alma del Ganbarra de San Sebastián



Mujeres que cuentan: Jemma Markham, de La Torre del Visco



Mujeres que cuentan: Pía Salazar, la mejor pastelería del mundo

Buscar

Email

Suscríbete



#### LO MAS POPULAR

- Sen Omakase (Madrid) (4.382)
- Islares (Bilbao) (3.995)
- 12 platos típicos de Madrid, para probarlos al menos una vez (2.844)
- Restaurantes de Marbella baratos para comer rico (2.323)
- Restaurantes de Madrid para comer barato y rico (1.104)
- Los embutidos más populares de España (1.090)

