

Celebramos



el buen tiempo

Colarse en la cocina de la chef Cristina Oria es un festival de sabores, olores y recuerdos proustianos. Una experiencia gustativa que se vuelve aún más especial si incluimos en la ecuación al diseñador Jorge Acuña. “*Oh là, là! Mais qu'est-ce que c'est que ça?*”, exclama éste al ver el improvisado banquete organizado por su amiga. Roast beef, crema de calabaza, coca de piquillos caramelizados con queso de cabra, tarta de limón y merengue italiano, cuadraditos de brownie, parmesano, grissini y mortadela trufada, tarta de chocolate blanco con fresas y frambuesas y su célebre foie mi-cuit a los tres vinos; una genialidad culinaria que, como otras grandes

Cristina Oria y Jorge Acuña nos descubren, en el Día de la Amistad, por qué moda y gastronomía hacen tan buenas migas.

Texto: ELENA R. BALLANO.

Fotos: THOMAS MATTIL.

Estilismo: LEIRE PEÑA

recetas, surgió tras un error de ejecución. “No puede quedar nada. Si no, te lo pongo en un tupper, para llevar”, advierte la cocinera.

Cristina Oria y Jorge Acuña se conocieron hace seis años; un encuentro que, por sus aficiones y círculo de amigos, bien podía haberse producido mucho antes. Sin embargo, el destino fue caprichoso con ellos. Esperó y utilizó la mejor de las excusas para cruzar sus caminos. “El comienzo de nuestra historia tiene como protagonista un súper diseño de Jorge. Fue el encargado de hacerle el vestido de novia a mi cuñada. Nos conocimos en su *atelier*, cuando íbamos a las pruebas. Nos caímos bien. Empezamos a quedar. →

“JORGE CAPTA
MUY BIEN LA
PERSONALIDAD
DE LAS
CLIENTAS”

CRISTINA ORIA

A la izquierda, crema de calabaza y tarta de limón con merengue italiano. A la derecha, Jorge Acuña y Cristina Oria, durante su reunión. La chef lleva un vestido diseñado por su amigo; pendientes, de Verdeagua; y anillo, de Mimoki.



“CUANDO VOY A UN
DESFILE DE JORGE, ME
SIENTO COMO LA MADRE
DE LA PANTOJA”

CRISTINA ORIA

Y enseguida, surgió una gran amistad”, recuerda la cocinera. Mucho ha llovido desde el diseño de ese vestido. Si por aquel entonces, Cristina Oria empezaba a dar sus primeros pasos en el mundo de la gastronomía, hoy su catering, de alta cocina, se ha posicionado como uno de los más apreciados de la capital; un éxito que también ha vivido en primera persona su amigo Jorge Acuña, actual diseñador de cabecera de las jóvenes aristócratas del país. “Conectamos porque los dos estábamos emprendiendo. Habíamos apostado por nuestros proyectos. Yo con mi marca y Cris con su catering. Nos gustaba compartir inquietudes. Lo recuerdo como si fuera ayer. Incluso el día que me trajo al *atelier* el famoso foie con el que ganó un premio en Madrid Fusión”, comenta el creador. “Bueno, aquello fue una excusa para volver a ver a Greta, la perrita de Jorge. Me enamoré de ella el primer día que la vi”, confiesa la anfitriona.

Conversaciones con gusto. Mientras la cocinera y su nuevo pinche terminan de emplatarse el menú, Jorge aprovecha un momento de despiste de su *jefa* para abrazarla. “Fíjate, hay algo muy curioso. Cris es la persona más buena, generosa y detallista que conozco; sin embargo, no es nada cariñosa.” Una revelación que confirma la chef con una divertida mueca. “Es totalmente cierto. No me gustan nada los abrazos”, reconoce ésta. Tras el inesperado abrazo a traición, los amigos toman asiento; momento en el que da comienzo una larga charla en la que anécdotas de la semana, direcciones y nombres de tiendas se entremezclan con las recetas de los diferentes platos que inundan la mesa del comedor. Y es

De arriba abajo, Cristina sirve el roast beef con guarnición. Los amigos, junto a una copa de vino y unas tostas de foie mi-cuit a los tres vinos. Y tarta de chocolate blanco con fresas y frambuesas y base de chocolate.



SWEET TIME
Cristina Oria y Jorge Acuña disfrutan de las tartas de chocolate blanco y limón con merengue. La chef luce blusa borgoña y pantalón rojo, de Jorge Acuña; y pendientes, de Verdeagua.



que, contrariamente a otros compañeros de profesión, la cocinera disfruta compartiendo sus secretos culinarios con amigos, clientes y cualquier amante de la gastronomía que se acerque a su tienda. “En nuestras charlas siempre hay un bonito intercambio de ideas, descubrimientos y cosas que ver y hacer en Madrid. Es una relación con la que constantemente estamos aprendiendo”, explica Jorge.

De camino a la cocina, Cristina se para en seco ante un mueble y alza el brazo para alcanzar una pequeña servilleta. “Mira. Ya tengo servilletas de hilo en el catering. ¿Voy mejorando, eh?”, presume la cocinera. Una espontánea afirmación que hace soltar una carcajada a su amigo. “Ves, a esto me refiero cuando hablo de nuestra amistad. Es bonito ver cómo ambos hemos ido creciendo de forma paralela. Cris y yo nos parecemos mucho a la hora de trabajar. Vendemos un lujo que va más allá del dinero. Es un trato personalizado: hablamos con el cliente, le preguntamos qué quiere exactamente...

A los dos nos gusta esa forma de enfocar nuestro negocio. No abarcar demasiado y mantener un trato de exclusividad”, comenta Jorge.

Dulces, risas y vestidos. Llegado el momento de los postres, aprovechan para tumbarse en el sofá y ver los últimos vídeos de *mini chef*, el apodo cariñoso con el que Cristina se refiere a su hijo. “Que pena que no podamos vernos todos los días”, comenta Jorge. “Por nuestros trabajos, tenemos agendas complicadas y no es fácil. Pero siempre es una gozada vernos. A Jorge todo le parece maravilloso. No lo dice para dorarte la píldora, lo vive de verdad, y eso se agradece. Y más cuando me trae ropa tan bonita como la de hoy. Parece que la hubiera hecho para mí, me sienta como un guante”, confiesa Cristina. “Creo que eso es lo que más me gusta de su trabajo. Capta muy bien la personalidad, nunca disfraza a sus clientas. Es un orgullo ir a sus desfiles. Siempre nos invita a los amigos. Cuando voy, me siento como la madre de la Pantoja. Me encantan sus diseños. Es un gran artista”, termina la chef. **G**

**“ES BONITO
VER CÓMO
HEMOS
CRECIDO”**
JORGE ACUÑA