

# ÁNGEL CONDE ARRIETA

## PREMIO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL

---

GLOSA ERNESTO FABRE

PRESIDENTE

Hoy nos encontramos aquí para rendir homenaje y reconocer la destacada trayectoria profesional de Don Ángel Conde Arrieta natural de Castejón de Valdejasa, en las Cinco Villas.

Ángel Conde estaba interno en el colegio La Salle en Cambrils cuando le surgió la posibilidad de entrar a trabajar en una cocina como ayudante, donde ya apuntó buenas maneras de forma que dejó los estudios para trabajar allí. Aunque empezó por casualidad, lo hizo con ganas y siguió recorriendo restaurantes catalanes hasta convertirse en jefe de cocina en Peramola, en la comarca catalana del Alto Urgel.

Cuando regresó a Aragón, en 1984, dirigió la cocina de la Venta del Sotón durante una década. Después, descubrió su vocación educativa y enseñó durante años en la Escuela de Hostelería de Teruel. En agosto de 2001 se hizo cargo del restaurante El Chalet en Zaragoza, y diez años después fue elegido Mejor Cocinero de Aragón. El jueves 3 de agosto del año 2023 fue el último día de trabajo de Ángel Conde al frente del restaurante El Chalet de Zaragoza.

Para Ángel, la cocina es una forma de vida. Según cuenta en una reciente entrevista "Lleva 50 años trabajando por y para ella. Lo es todo para mí. Es investigación, es trabajo, es creación, es sacrificio, es amor y odio, es ingrata y agradecida, es nervios y estrés, es superación y un largo etc. Pero, estamos tan acostumbrados a esta forma de vida que, la mayoría de los cocineros, no sabemos ni queremos hacer otra cosa", concluye.

Su plato estrella es, sin duda, el 'steak tartar', un clásico que le ha otorgado una merecida fama. Receta que muchos comensales le han pedido, petición a la que él con aire socarrón y sonriendo mientras lo está preparando el siempre responde "No ves como lo estoy haciendo, para qué te hace falta que te dé la receta"

En el año 2000 Ángel Conde escribió un decálogo sobre la cocina que es recogido en el "Libro de Oro de la Cocina Aragonesa" escrito por los académicos Cristina Arguilé, Juan Barbacil y Miguel Ángel Vicente, junto con Cristina Martínez, y que reproduzco a continuación.

1. Todos los cocineros debemos trabajar juntos. Cuando se trata de promocionar la cocina aragonesa, la antigua y la actual.
2. Tenemos la responsabilidad de investigar, aprender y transmitir nuestros conocimientos. Es tan necesario conocer las nuevas tendencias, las últimas técnicas de cocina, los nuevos productos, como saber de las raíces de nuestra gastronomía y los innumerables platos que están olvidándose en las cocinas de nuestros pueblos.
3. Elaborar la cocina regional. Tener la confianza y la seguridad propia y de las personas que trabajan con nosotros, de que la clave está en hacer cocina aragonesa, platos regionales

adaptados al momento actual transformados a las exigencias de nuestros clientes. Cultivándonos nosotros, aumentando nuestra cultura gastronómica, y de paso la de nuestros clientes, con las apuestas que elaboramos con todo nuestro oficio y buen saber para ellos.

4. Economía de grasas. Aligerar los platos de nuestras cartas. Hoy día somos más urbanos y necesitamos menos calorías. Tener presente en todo momento las necesidades de nuestros clientes con las dietas y el temor a la obesidad. Eliminar salsas espesas, natas y harinas en la medida de lo posible.
5. Investigación: De una misma receta antigua se pueden sacar muchas variaciones. Pero siempre manteniendo el mismo fondo o esencia del plato incorporando, en todo caso, productos autóctonos y de temporada. Ser inventivos e introducir en nuestros platos nuestra propia personalidad.
6. Producto. Es la clave del éxito: producto siempre de primera calidad. Todos los grandes restaurantes además de por ser originales, funcionan por el producto que emplean. El mejor y si es posible autóctono. Esto no es fácil pero hemos de hacerlo. Están desapareciendo porque ya importamos productos fuera de temporada; tratados, transgénicos y más rentables, por lo tanto más baratos.
7. Interrelación con nuestros mejores proveedores. Desechar secretos y hermetismos de los abastecedores de nuestros productos “especiales” y menos aún autóctonos. Si demandamos producto autóctono, alguien habrá que intentará dárnoslo y a partir de ahí, crecerá la demanda por parte de los cocineros y el agricultor, el hortelano, el carnicero o el ganadero pondrán los medios para complacer nuestras exigencias.
8. Reducción de tiempos de cocción. Conocimiento de las técnicas, viejas y nuevas, de las nuevas cocciones, por ejemplo el vacío. Hemos de ofrecer el producto cuanto más natural mejor con todo su sabor y autenticidad.
9. Armonía, suavidad. Equilibrio. Coherencia en la mezcla de los productos y sabores. Ser racional y simplificar en lugar de complicar. Cuidar mucho la presentación tanto de la carta, como de los platos y del establecimiento: la puesta en escena. Cartas claras, sin nombres largos y recargados. La explicación del plato la hará el camarero y no el texto.
10. Personalidad y honestidad. Perder complejos de inferioridad, rencores, envidias y miedo a los ridículos. Conocer a fondo nuestra cocina regional es esencial pues nos dará la confianza y profesionalidad que necesitamos. Hemos de ser honestos y no especular para dignificar la profesión.

No se pueden decir tantas cosas y tan bien dichas en tan poco tiempo, y que además mantienen toda su vigencia.

En nombre de la Academia Aragonesa de Gastronomía quiero expresar nuestro más sincero reconocimiento a Ángel Conde Arrieta por su contribución a la gastronomía aragonesa.