

Paco Morales (*Noor*, tres estrellas Michelin): “Cada día imagino que cocino para Abderramán III en Medina Azahara”

Adaptado de Jacobo Bergareche, *EL PAÍS Semanal*, 22.01.2025

Paco Morales se largó de su Córdoba natal con 18 años, no quería seguir ayudando a su padre con los pollos asados y las comidas preparadas. Había visto en pantalla a un tal Ferran Adrià inventándose cosas inimaginables, platos de los que nadie le había hablado en la escuela de hostelería de Córdoba donde hizo su formación profesional. Se despidió del negocio familiar, sin padrinos ni ahorros, y se fue a perseguir el sueño que vio en esos vídeos.

El viaje fue largo, hizo prácticas en *elBulli*¹, después ocupó el cargo de jefe de cocina en Mugaritz (Euskadi) y de allí se fue [a Madrid] para alcanzar su destino. Es entonces cuando alguien le presenta a una veterana cocinera que entonces frisa los 70 años, y que resulta ser además una erudita historiadora de la gastronomía: Rosa Tovar. Después de algunas conversaciones con ella, Paco obtiene la revelación de que el tesoro que buscaba está escondido en el lugar de donde se largó para buscar fortuna: el desconocido legado andalusí, que ningún gran chef hasta entonces había reivindicado. (...) En el momento en que decidió inspirarse en el pasado de su ciudad para crear algo nuevo, inició una investigación para averiguar qué cosas podrían haberse servido en un banquete del año 1000. Para ello se apoyó en los conocimientos históricos de Rosa Tovar. En la Córdoba donde él se miraba para crear el primer menú de *Noor* no había té y, peor aún, tampoco había cacao, ni pimientos, ni patatas ni tomate, y el cerdo estaba prohibido. Las carencias a las que escogió someterse para innovar eran muy severas para un paladar de nuestra época.

Rosa Tovar, en los comienzos de *Noor*, no dejaba de desbordar al cocinero con apuntes de oscuros textos árabes que demostraban que el hojaldre, la ratatouille, la muselina o los escabeches llegaron a las cocinas europeas a través de al-Ándalus. “Yo vengo cada día a trabajar diciendo: tengo la responsabilidad de los cocineros de la corte. ¿Qué me imagino yo aquí siempre? Que cocino para Abderramán III, en Medina Azahara”, dice.

Morales ha introducido los rituales propios de esa corte, siguiendo las enseñanzas de Rosa Tovar, y de manera muy sobria y con pocas palabras trasladan a los comensales a una liturgia: el agua de azahar con la que se lavan las manos en la puerta, que aviva ya el olfato, la caja metálica en que un camarero por cada comensal entrega la servilleta.

Esta fantasía palaciega con la que Paco Morales acude a su pequeño restaurante es necesaria para sobrevivir al día a día de un “tres estrellas”. Hay que entender que en un restaurante de esta sofisticación el menú es innegociablemente rígido, cada plato se mantiene perfecto e invariable durante una temporada para luego desaparecer de la carta en la siguiente. Durante esos meses, el equipo entero debe componer cada día el mismo plato que se hizo ayer y que se hará mañana con una precisión de relojero. Esta monotonía exige además una concentración absoluta. Impresiona el silencio tan solemne de esta cocina, que está abierta a la sala y termina pasando inadvertida. Lo único que en *Noor* cambia día a día son los comensales, casi siempre viajeros que visitan la corte y vienen ya bajo los efectos espirituales de una visita previa a la mezquita.

¹ restaurante de Ferran Adrià en Cataluña, clasificado “Mejor restaurante del mundo” entre 2002 y 2009 por la revista *Restaurant* (UK).

Posibilidad de presentación oral
Paco Morales: “Cada día imagino que cocino para Abderramán III en Medina Azahara”

INTRODUCCIÓN

Artículo de *EL PAÍS Semanal*– enero de 2025 – tema = historia y gastronomía española.

SÍNTESIS

1) **¿Qué?** Existencia de un restaurante atípico en Córdoba que sirve platos de la época del califato andalusí.

2) **¿causas?** Paco Morales, joven cocinero cordobés que buscaba otro tipo de gastronomía que la familiar (pollos asados y comidas preparadas) o la que había estudiado en la escuela de hostelería de Córdoba • a los 18 años, salió de su Córdoba natal, motivado por reportajes sobre Ferran Adrià y la voluntad de crear algo nuevo • Un proceso largo y difícil (sin padrinos ni ahorros): prácticas en *elBulli* (mítico restaurante de Ferran Adrià), jefe de cocina en Mugaritz, luego instalación en Madrid • encuentro con una veterana cocinera y erudita historiadora de la gastronomía: Rosa Tovar → una revelación: el “tesoro” que buscaba fuera de Córdoba resulta ser el desconocido legado andalusí cordobés, que ningún gran chef hasta entonces había reivindicado → decidió inspirarse en el pasado de su ciudad para crear algo nuevo • investigó qué cosas podrían haberse servido en un banquete del año 1000 → conocimientos históricos de Rosa Tovar (hojaldré, la ratatouille, la muselina o los escabeches llegaron a las cocinas europeas a través de al-Ándalus).

3) **¿consecuencias?** Dificultad para innovar en el siglo XXI respetando los productos de la época (ausencia de té, cacao, pimientos, patatas, tomate, cerdo prohibido, etc. ...) • Paco Morales imagina cocinar para Abderramán III, en Medina Azahara • se acoge a los clientes como en la corte de la época (agua de azahar para lavarse las manos a la entrada, caja metálica con la servilleta para cada comensal) • Un menú es innegociablemente rígido, cada plato se mantiene perfecto e invariable durante una temporada para luego desaparecer de la carta en la siguiente • concentración absoluta del equipo entero: cocina abierta a la sala, pero muy silenciosa • comensales casi siempre turistas que visitan la corte y vienen ya bajo los efectos espirituales de una visita previa a la mezquita • Tres estrellas Michelin.

PROBLEMÁTICA POSIBLE

El legado andalusí en la España de 2025.

Pistas de COMENTARIO

1. **Gastronomía cotidiana hispano-árabe:** varios platos cotidianos / tradicionales españoles proceden de tradiciones dejadas por los árabes → el gazpacho (sopa fría de verdura), la paella, el turrón, las frutas secas (“pasas”), las albóndigas, el escabeche (conservación y preparación a base de vinagre), el arroz con leche, etc. ...

2. **Lengua, agricultura y arquitectura:** Un 8% del vocabulario español procede directamente de la lengua árabe (azahar, aceituna, alcantarilla, ojalá, etc...), consecuencia de los casi ocho siglos de presencia arabo-musulmana en la Península. La toponimia también es árabe en muchos casos, cuanto más al sur más evidente (Andalucía [*Al Ándalus*, nombre de la zona musulmana en la Península], Guadalupe, Guadalquivir, Guadiana, Benicasim, Benidorm, Almería, etc...). El olivo ya resultaba implantado por los romanos, pero las naranjas comestibles procedieron de China mediante la Ruta de la Seda y fueron introducidos por los árabes al final de su presencia (siglos XIV / XV) [ya había naranjos de adorno]. El gran aporte original de los árabes fue la introducción del arroz (*del árabe ar-rūz*) en tierras pantanosas. También introdujeron la alcachofa, el espárrago, la berenjena, los dátiles, etc. ... Los sistemas de regadío dejados por los romanos fueron mejorados por los musulmanes, procedentes de zonas muy secas donde cada gota debe aprovecharse, y a pesar de lógicas modernizaciones al filo del tiempo, no cambiaron mucho a día de hoy. En cuanto a la arquitectura tradicional, sobre todo en la mitad sur, resulta claramente fruto de la presencia musulmana: exterior blanco, patio interior con fuente, azulejos.

3. **El patrimonio arabo andaluz, vector de turismo cultural:** La Alhambra de Granada, último palacio de la dinastía nazarí (1232-1492) y la mezquita de Córdoba (que fue la mayor del mundo musulmán) atraen a millones de visitantes anualmente (2024: Alhambra = 2.6 millones, Mezquita = 2.2 millones). Cabe notar que otro monumento muy visitado, los Reales Alcázares de Sevilla (2,3 millones de visitantes en 2024), resultó construido por los mismos artesanos que estaban construyendo la Alhambra, en el siglo XII / XIII. Otro símbolo de la presencia árabe: la Giralda de Sevilla, alminar de la mezquita musulmana convertida en campanario de la catedral católica a partir del siglo XIII. Estos vestigios de los casi 800 años de presencia islámica son un potente motor económico. No sorprende, pues, el éxito del restaurante Noor en Córdoba.

Pistas de CONCLUSIÓN

Un proyecto original del cocinero Paco Morales, que reúne historia, gastronomía y turismo cultural.

Complemento 1: **Reseña de la Guía Michelin 2025 - Noor**
cocina creativa - tres estrellas : une cocina única

Noor, que en árabe significa "luz", es mucho más que un restaurante gastronómico, pues tras cada detalle hay un equipo multidisciplinar que aporta sus conocimientos para sacar de las tinieblas la esencia de esa Córdoba, culta y en cierto modo mágica, que deslumbró desde el Califato de Abderramán III.

En su luminoso interior, con la cocina vista y una bellísima labor de interiorismo, el chef Paco Morales (bien secundado por la jefa de cocina Paola Gualandi) recupera la esencia de la cocina andalusí desde los conceptos y técnicas actuales. Cada temporada se centra en una época y ahora, que pone el foco en la Edad Moderna, se llama Fin de ciclo, para llevarnos al s. XVIII a través de tres menús: Tanwer, Thawra y Taqadum. ¿Platos singulares? El emblemático Karim de sésamo blanco con su helado, manzana verde y caviar del desierto, la Pasta de trigo duro, mantequilla ahumada, fondo de verduras al brandy y calamar o, ya de postre, su Tarta de algarroba, con forma de estrella de ocho puntas.

Pablo Ruiz Picasso, 8 - Córdoba, 14014, España

<https://guide.michelin.com/fr/fr/andalucia/cordoba/restaurant/noor>

(reservar en <https://noorrestaurant.es/>)

Complemento 2: **Las rutas del Legado Andalusi**

Spain.info, <https://www.spain.info/es/ruta/legado-andalusi/>

Te proponemos un viaje para descubrir Andalucía a través del patrimonio, la historia y la cultura andalusí, heredada de los árabes entre los siglos VIII y XV. Siguiendo estas rutas podrás asombrarte con monumentos únicos como la Alhambra de Granada o la Mezquita de Córdoba, o recorrer pueblos con mucho encanto que se encuentran apartados de los habituales circuitos turísticos. A continuación, te presentamos cuatro de los recorridos que componen las Rutas del Legado Andalusi, que están reconocidas como Gran Itinerario Cultural del Consejo de Europa.

Ruta del Califato

Esta ruta es toda una aventura del espíritu: de Córdoba a Granada, dos vuelcos de la historia, dos momentos irrepetibles, dos siglos de oro.

Distancia:180Km

Córdoba, el apogeo, el brillo cegador que hizo palidecer a las demás ciudades de Occidente. Granada, el refinado manierismo terminal de toda una civilización puesta en jaque. Y entre medias, los castillos, las ciudades que primero fueron postas o jalones de un intercambio más o menos accidentado, y después campamento y base para asediar Granada. Esta ruta pasa por 24 municipios y no es sólo una lección de historia. Es, además, un disfrute estético, un goce de los sentidos.

Ruta de los Nazaríes

Esta ruta se adentra en la historia del antiguo reino de Granada que, desde el siglo XIII hasta el siglo XV, estuvo gobernado por la dinastía nazarí.

Distancia:165Km

Los restos de fortificaciones y castillos situados a lo largo del trayecto recuerdan las luchas territoriales entre musulmanes y cristianos que tuvieron lugar en la zona. Comienza en la localidad de Navas de Tolosa, atraviesa ciudades como Úbeda, Baeza y Jaén, y termina en Granada. El itinerario transcurre por 27 localidades, además de por bellos espacios naturales como Sierra Morena, Sierra Magina o la Sierra de Cazorla y Segura.

Ruta de Washington Irving

Esta ruta recorre los pasos que, en 1829, siguió el escritor romántico norteamericano Washington Irving, fascinado por la riqueza y el exotismo de la civilización hispano-musulmana.

Distancia:250Km

El camino oscila entre Sevilla y Granada, las dos estaciones obligadas del viaje romántico que proyectó la imagen de Andalucía en Europa, atrayendo una multitud de artistas, escritores, curiosos y todo tipo de viajeros. El itinerario recorre la arteria de comunicaciones que sirvió de vía comercial entre el sur peninsular cristiano y el reino nazarí de Granada. Un trayecto que une las capitales de las dos Andalucías tradicionales, la Baja y la Alta; dos llanuras, la Campiña y la Vega, atravesando 23 municipios por tierras cargadas de una extraordinaria riqueza paisajística y monumental, parajes, pueblos y ciudades repletas de evocaciones históricas, legendarias y literarias.

Ruta de los Almorávides y Almohades

Entre los siglos XI y XIII, los almorávides y almohades dominaron el territorio de Al-Ándalus.

Distancia:400Km

A través de este itinerario descubrirás su herencia arquitectónica, fundamentalmente castillos y elementos defensivos. Son 400 kilómetros que parten de la ciudad de Tarifa y que, a lo largo de dos ramales, llegan hasta Granada, pasando por distintas poblaciones del interior y de la costa de Málaga y Cádiz. Jerez de la Frontera o Ronda son algunas de las 29 localidades que visitarás durante el trayecto.