

Lorenzo Cañas abrió La Merced en 1999 y lo ha convertido en un restaurante de eventos de referencia en La Rioja y zonas limítrofes. JUAN MARÍN

## Cañas se jubila y vende La Merced a los dueños del antiguo Hostal Niza y del Imperial Montesol

El afamado cocinero cuelga el delantal tras 68 años de profesión y toma el relevo el Grupo Abdón que ha apostado fuerte por invertir en la zona

JUAN CARLOS BERDONCES



LOGROÑO. Lorenzo Cañas Metola cuelga el delantal. Tras 68 años de entrega a una profesión que le apasiona, se aparta de los fogones. Y su adiós lleva implícito también el relevo en uno de los restaurantes más emblemáticos de La Rioja, su última gran obra que puso en marcha en 1999 y a la que dio un giro de 180 grados en 2008. «Se ha adelantado al futuro», han dicho de este cocinero riojano muchos colegas, por su buen hacer culinario y por su visión empre-

sarial, por concebir La Merced como un referente de la gastronomía y también de la celebración de eventos, bodas y todo tipo de banquetes. De hecho, en 1983 cuando tenía 36 años, se convirtió en el español más joven en recibir la medalla de plata al mérito turístico concedida por el Consejo de Ministros.

Ahora, a punto de cumplir 80 años, Cañas ha decidido jubilarse. Y ayer cerraba la venta de La Merced al Grupo Abdón Corporate, una sociedad creada a finales de 2024 y domiciliada en Madrid pero que ha apostado fuerte por La Rioja y su entorno a la hora de hacer inversiones significativas vinculadas al sector hotelero y turístico. Porque hace más de un año anunciaba la reapertura del antiguo Hostal Niza en pleno Casco Antiguo de Logroño y también la compra para su posterior rehabilitación integral del Imperial Montesol en la vecina localidad riojanaalavesa de Oyón.

Lorenzo Cañas se muestra optimista con este relevo y la capacidad que tengan los nuevos ges-

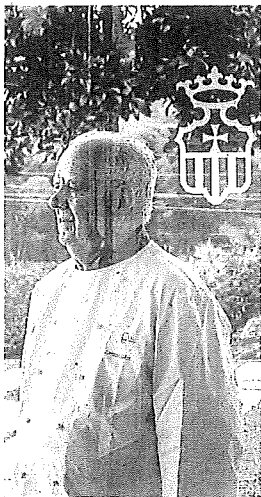


El cocinero se quedará el nombre de La Merced en propiedad. J. RODRÍGUEZ

tores para «seguir dando el mejor servicio y la mejor atención a la clientela. Los banquetes de este año ya están garantizados» y a partir de 2027 Abdón Corporate asumirá ya toda la responsabilidad. Los nuevos dueños conservarán el equipo que tenía Cañas y en el que estaban sus tres hijas: Elisa, Araceli y Begoña.

Eso sí, el nombre de La Merced —que siempre ha llevado con él, primero en el mesón de la calle Mayor y después en el Palacio de Covarrubias, en la confluencia de Marqués de San Nicolás y, precisamente, la calle La Merced— se va con Lorenzo Cañas. «Pero me han dicho los nuevos dueños que quieren mantener el legado y poner el nombre de Finca San Lorenzo» en su honor.

El Grupo Abdón adquiere un complejo en el que «hay mucho dinero invertido» y con un mantenimiento «hasta el último detalle. Tenemos un generador de tal potencia que, por ejemplo, el día del apagón de abril de 2025 nosotros pudimos seguir funcionando», destaca su ya expropietario. La



Cañas, en el comedor. J. N.

# Lorenzo, el padre de la gastronomía riojana moderna

**Referencia culinaria. El chef logroñés está en el origen de la pujante cocina regional y, junto a Marisa Sánchez, sentaron las bases del éxito**

CÉSAR ÁLVAREZ



**El chef se queda el nombre de La Merced y los nuevos propietarios, en un guiño a Cañas, podrían bautizar el lugar como Finca San Lorenzo**

**El restaurante tiene más de 3.000 metros cuadrados entre cocina, terraza, comedor y salones, y otros 7.000 de aparcamiento**

Merced tiene una cocina de grandes dimensiones, en torno a mil metros cuadrados, que incluso supera al espacio dedicado a salón de aperitivos de baile (alrededor de 950 metros). Además, hay un comedor de unos 600 metros y una terraza al aire libre de unos 800 metros «que en épocas de meteorología favorable es una maravilla», incide Lorenzo Cañas. El parking tiene 7.000 metros.

## Inversión y empleo

Ahora lo explotará un grupo empresarial que ultima la apertura del Hostal Niza como un alojamiento 'boutique' con 15 habitaciones, cuatro por planta, salvo en la primera que habrá tres y un pequeño salón para los huéspedes. La inversión de Abdón Corporate asciende a 1,5 millones y se prevén crear cinco empleos directos.

De mayor envergadura es su proyecto en el Imperial Montesol, que prevé convertir en un complejo turístico de lujo sobre una parcela de 60.000 metros cuadrados, 16.000 de ellos disponibles para edificar. La apuesta de los nuevos dueños de La Merced gira sobre tres pilares: un alojamiento diferenciado, la organización de eventos de calidad y los tratamientos de salud y bienestar. La inversión económica no ha trascendido pero la previsión es crear medio centenar de empleos cuando el establecimiento esté en marcha, en un plazo de tres años.

**O**chenta años dan para mucho y más si casi todos han sido vividos —como es el caso de Lorenzo Cañas— entre fogones. Este cocinero riojano, nacido en la logroñés calle de Barriocepo, comenzó a trabajar cuando aún casi no llegaba a la altura de los fuegos de la cocina. Su madre tuvo que falsificarle los papeles para que constara con tres años más de los que realmente tenía y poder comenzar a trabajar con esos once. Eran otros tiempos y había que aportar lo que se podía a la economía familiar.

Sus primeros pasos profesionales los dio en el restaurante San Remo, un establecimiento que se ubicaba donde está la actual cafetería (entre Vara de Rey y avenida de España) y que en aquel momento era una de las referencias culinarias de la ciudad. Aquel niño se puso a las órdenes de Pedro Marín, propietario del establecimiento, y de la señora Lola, y fue aprendiendo de ellos con la permeabilidad de una esponja.

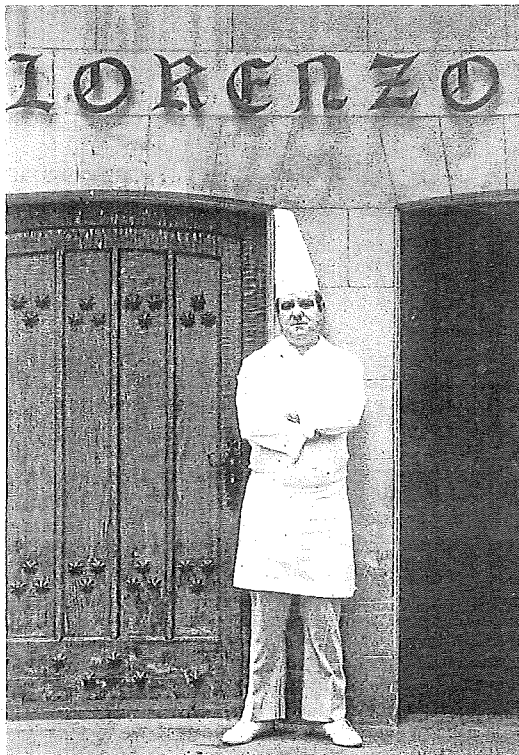
Fue en 1971, con apenas 24 años, cuando dio el paso y abrió su propio restaurante La Merced, ubicado en la calle Mayor (Marqués de San Nicolás, 136) y comenzó su camino hacia la máxima excelencia culinaria.

## Un proyecto emblemático

Años más tarde, en 1983, daba el salto al otro lado de la calle y ubicaba su restaurante en el Palacio de Covarrubias, después de más de dos años de reformas. La Merced lo tenía todo para ser un referente, pero en aquel tiempo Logroño todavía era 'sólo' una ciudad de provincias y eso lastimó buena parte de su evolución y crecimiento.

Lorenzo desde La Merced y una guisandera de una casa de comidas de Ezcaray —Marisa Sánchez en Echaurren— vieron y aprendieron para poder poner en marcha la que fue la gran revolución de la cocina riojana.

Despojaron a la gastronomía de esta tierra de sus rasgos más pesados —parte de su grasa y el exceso de picante— y la hicieron más ligera y saludable, pero sin renunciar a sus raíces. Mantuvieron la tradición de los guisos a fuego lento, de los caldos y fondos, y cuidaron las presentaciones para acercarlos a las mesas



El cocinero Lorenzo Cañas, en la puerta del Mesón Lorenzo. FOTO CEDIDA



Cañas, en el homenaje que le rindió la Academia de Gastronomía. LR

**Cañas y Marisa Sánchez aligeraron la cocina riojana despojándola del exceso de grasa y picante**

**El cocinero riojano fue de los primeros en la región en otorgar al vino un verdadero valor gastronómico**

más ilustres... Y salieron por el mundo a mostrarlos porque Lorenzo Cañas y Marisa Sánchez siempre fueron unos grandes embajadores de La Rioja y, en especial, de su cocina.

Lorenzo viajó por el mundo para presumir de la despensa riojana. Entendió como nadie la idiosincrasia de la huerta (reduciendo sus tiempos de cocción) y comprendió que si la materia prima es buena, poco hay que intervenir sobre ella. De esa forma, elaboró —por ejemplo— sus célebres menestras de temporada en cualquier parte del planeta, pero siempre con productos llevados desde La Rioja... como los vinos a los que el chef fue uno de los primeros en otorgar un verdadero valor gastronómico. De hecho, La Merced fue el primer restaurante en disponer de un sumiller. Fue Juan Marcos Gutiérrez, al que el mismo Cañas ayudó en su formación.

El afamado chef logroñés —con seis primeros Premios Nacionales de Gastronomía— no formulaba, según él mismo recuerda, ninguna exigencia económica cuando se le planteaba acudir a mostrar la gastronomía riojana, pero sí demandaba que sus elaboraciones fueran acompañadas por vinos de Rioja. Lorenzo Cañas entendió también la importancia del servicio en sala y por eso concedió mucho valor al trabajo de sus camareros, que son los que mantienen un trato directo con el comensal.

## El peor momento

Pese a el reconocimiento que siempre obtuvo entre sus colegas de profesión —también en la región con los galardones Rioja Ilustre en 2005 y Medalla de Oro de Logroño en 2014—, y la innegable calidad de su cocina, Lorenzo Cañas vivió en 1996, probablemente, el momento más triste de su carrera profesional, cuando se vio obligado a cerrar La Merced.

«Fue un adelantado a su tiempo», señalan ahora sus compañeros y gastronómicos con la perspectiva temporal; «ahora no hubiera pasado eso», añaden. Pero Lorenzo Cañas no tardó en reinventarse. Y lo hizo como sabía, volviendo a establecer unos fogones en los que pasar la mayor parte de las horas del día. La Merced Eventos, en La Grajera, ha sido la última de sus criaturas. Aunque siempre ha reconocido que echaba de menos el trabajar a la carta, el cocinero contribuyó a elevar el nivel de las celebraciones y eventos de la comunidad autónoma.

Desde 1996, Lorenzo ha puesto su valiosa firma gastronómica a eventos familiares y sociales, que sólo con su discreta presencia en la cocina tenían el éxito asegurado. Durante los últimos años, ha trabajado junto a sus hijas, a quienes deja parte de su legado tras muchas horas de trabajo codo a codo con él en las cocinas de su última Merced.