

Beatriz Bello... Ardeola en estado puro!

Fotos: Oscar León

Considero que realizo bien mi trabajo e intento crecer cada día un poco más, me gusta que en mi restaurante el protagonista sea el plato y no yo, creo que el lugar natural del chef se encuentra en la cocina

En un territorio como la Isla de Tenerife, donde la gastronomía aún lucha por ganarse un puesto, (y que vamos a estar claro, hay mucho camino por recorrer y muchas cosas por mejorar), los cocineros trabajan duro para hacerse un lugar y una buena reputación en lo que a las gastronomías de España se refiere; y así, podemos ver como restaurantes abren y otros cierran cada día ¿fórmula mágica para poder asentarse? no creo que exista, lo que sí es cierto, es que el público es el que manda y definitivamente, es el que hace que el trabajo de los cocineros en los fogones tenga continuidad. El [Restaurante Ardeola](#) cumple 8 años de continua labor, con una mujer al frente de sus fogones y en esta entrevista, podemos dilucidar que puede hacer la diferencia.

Una cocina frente al mar ¿Te hace olvidar cocinar con otro género aparte del marino?

BB.-Ni mucho menos. Por supuesto que el mar influye mucho en nuestra oferta gastronómica y puede que sea uno de los hilos conductores más importantes de la carta que ofrecemos, pero no solo el mar, el paisaje y lo cercano junto a la técnica son argumentos paténtales en nuestro concepto gastronómico.

Tu cocina se caracteriza por sabores y aromas bien definidos. ¿No te van los trampantojos o fusiones

extreme en tu cocina?

BB.-Me gusta la pintura, es una de mis aficiones aparcadas y solo por ello ya, me seduce la idea del trampantojo. En sí, llevo tiempo dándole la vuelta a diferentes ideas, pero quiero que salga una receta que verdaderamente sorprenda y que la ilusión óptica y la realidad del plato no tengan nada que ver. Puede ser que en nuestra próxima carta de invierno presentemos nuestro primer trampantojo.

No me gusta lo extreme, pero si la cocina fusión, es otro de los argumentos de nuestra carta, dejarse influir por otras culturas nos encanta y en la actualidad tenemos varios platos con estas influencias, por poner un ejemplo, “la gyoza de verduras de temporada con mojo de soja y salsa oriental de sésamo” es una clara influencia de la cocina oriental fusionada con ingredientes y técnicas de nuestra cocina más tradicional.

En la actualidad, lo peor son aquellos comensales que se dirigen al restaurante influidos por “realitys”, “bloggers” y demás tendencias gastronómicas, y sin tener preparación cuestionan la formación, experiencia y trabajo de profesionales con veinte años en entre fuegos y platos.

¿Qué es lo mejor y lo peor que te ha podido decir un comensal?

BB.-Lo mejor que un cliente me puede decir es repetir, esto significa que el concepto precio-valor-calidad funciona. Un restaurante, ante todo, es un negocio, si los números no salen y hay que cerrar todos aquellos conceptos, ideas, filosofía, etc. que apliques a la gastronomía, no sirven de nada.

Por otro lado, es muy gratificante que un comensal además de pagar la factura pida entrar en la cocina y te de las gracias. Proporcionar momentos de felicidad a tus clientes es una de las cosas más bonitas de esta profesión.

En la actualidad, lo peor son aquellos comensales que se dirigen al restaurante influidos por “realitys”, “bloggers” y

demás tendencias gastronómicas, y sin tener preparación cuestionan la formación, experiencia y trabajo de profesionales con veinte años en entre fuegos y platos.



Año a año tus cartas las has elaborado especialmente para la gente de la zona (turismo) o ¿es lo que siempre quisiste cocinar?

BB.-Lo primero que quise junto a mi socio es que el restaurante funcionara, empezamos en plena crisis en el año 2010 y necesitábamos vender, por lo tanto, abrimos con una carta sencilla y de corte más tradicional. La aceptación, el crecimiento turístico de Garachico y el perfil de nuestro cliente, nos han ayudado a evolucionar y caminar hacia esa gastronomía que nos seducía. Ha sido una evolución paso a paso a lo largo de ocho años, lo importante es que a día de hoy desarrollamos la cocina que nos gusta.

Empresaria, chef, madre y esposa ¿Esto eleva el rol de

una mujer en la cocina ante cualquier posible comparación?

BB.-Es difícil conciliar todo esto, muy difícil. Pero todo en mi vida lo hago con ilusión y pasión, el día que no sea así, dejaré o cambiaré de trabajo. Sin duda el motor de mi vida son mis dos hijos y mi marido y la brújula, mi madre, es un ejemplo; su positividad, pragmatismo, fuerza y amor incondicional a su familia es un espejo donde mirarme cada día. Por todo esto no creo que se trate de comparar profesiones o vidas, yo elegí esta con todas las consecuencias y estoy contenta con lo que hago.

¿Cuánta pasión hay en tu cocina?

BB.-Como te dije, no solo en mi cocina, en todo aquello que hago la pasión es vital. Pero ojo, la pasión tiene que acompañarse de formación, inquietudes, esfuerzo, trabajo, rigor... si no es así se convertiría en locura y eso se convertiría en un problema.



¿Te consideras competitiva como chef? o ¿pasas de todo y vas a lo tuyo?

BB.-Considero que realizo bien mi trabajo e intento crecer cada día un poco más, me gusta que en mi restaurante el protagonista sea el plato y no yo, creo que el lugar natural del chef se encuentra en la cocina. En ocasiones me molesta que cocineros con escasa trayectoria pretendan ser estrellas, para llegar a serlo hay que tener mucho currículum.

Soy consciente de la actual importancia de la comunicación en este sector, pero creo que muchas veces se le da excesivo valor a este aspecto descuidando que lo importante es el desarrollo del trabajo. No considero que esto sea pasar de todo, sino interpretar la profesión como yo la entiendo y la veo.



Tienes un binomio más que equilibrado con tu socio y jefe de sala Ángel Muñoz Garriga ¿Dinos cuán importante

es para ti es la sala?

BB.-Ardeola desde su inicio ha sido un proyecto y un trabajo dual, hemos crecido juntos. Poco a poco hemos definido nuestras competencias, yo más en la cocina y el más en la sala, pero cada decisión se consensua y llegamos a la mejor decisión.

La sala es fundamental en nuestro proyecto y una de las características que define nuestro restaurante es un alto nivel de servicio. Es muy importante rodear la gastronomía de una excelente puesta en escena y personalizar todo lo que se pueda la atención al cliente.

Receta de Beatriz Bello “Nombre de la Receta” (descúbreala aquí) <http://www.canariasgourmet.es/tartar-de-patudo/>