

Víctor Arguinzoniz

Víctor Arguinzoniz está considerado uno de los fundadores de la barbacoa Europea creativa, tal es el impacto que el Asador Etxebarri ha tenido en la escena gastronómica del mundo durante la última década, que hoy en día, los cocineros de todo el mundo acuden a su humilde restaurante enclavado en las colinas de Atxondo, a 30 minutos de Bilbao, por su parrilla de madera hecha a medida y su buen hacer en la técnica ancestral del fuego a partir de diferentes tipos de leña, antes de emprender el regreso a sus países de origen.



Valle de Axpe

Arguinzoniz es el número uno de la parrilla en su verdadero sentido, y en Etxebarri los comensales reciben una clase magistral de la cocina sobre la madera en sus paladares, repleto de los sabores y matices que pueden ser obtenidos como resultado. Todo en el menú, desde la ventresca de atún rojo, las ostras a la brasa rellenas de algas, las gulas o el

chorizo —fresco con maíz, tienen la delicada marca de humo que rueda alrededor del paladar como un cálido abrazo. Los ingredientes son frescos y de temporada – muchos cultivados, recogidos o criados por el propio Arguinzoniz-. Los platos son sencillos y, a menudo sin adornos: una guarnición suave con la suficiente personalidad, es suficiente para que los sabores cobren vida.

En un momento gastronómico dominado por la técnica y la cocción al vacío, la propuesta más tradicional puesta a punto, junto al enfoque del Asador Etxebarri, es una bocanada de aire fresco con un menú que se crea basado en los productos de temporada, y la manera humilde en la que se preparan los platos, se resumen es una experiencia profundamente satisfactoria.



Arguinzoniz controla el ritmo de lo que debe ser la comida en un restaurante; lo que comienza como una serie de pequeñas porciones donde cada una es protagonizada por sólo uno o dos ingredientes, se ejecuta en un “crescendo” con una carne

perfectamente ejecutada, antes de que descienda en un epílogo de postres ligeros.

No se deje engañar: la cocina y la atención al detalle es tan preciso, como los de mesa con manteles blancos que evocan lo comedores de París, pero la calidad visceral de la propuesta y el enfoque instintivo de Arguinzoniz en la parrilla, añaden una dimensión extra que hace que del Asador Etxebarri, uno de los mejores del mundo.

Entrevista con... Javier Gutiérrez

Con solo 35 años, Javier Gutiérrez tiene 10 años dedicado a la cocina. Formado por Martín Berasategui, trabajó dos años en el país vasco, lugar que el mismo chef reconoce cambió todos los conceptos preconcebidos de la cocina. Tras su regreso a Tenerife, forma parte del equipo del MB de Tenerife, momentos importantes para el restaurante con Paolo Casagrande capitaneando la cocina.

Curioso e inquieto, viaja a Madrid para trabajar con Alberto Chicote, mentor del que mantiene muchos guiños.

Viaja a Londres para realizar sus prácticas con Pierre Gagnaire en el Restaurante Sketch (2 estrellas Michelin) .

Javi regresa a Madrid con la vena de empresario a flor de piel y decide abrir su primer trabajo en solitario en la capital española “El Abrazo de Vergara”, una fusión de comida canaria que resumía las experiencias y aprendizajes del chef a través de sus viajes,... Hasta que tuvo nuevamente la oportunidad de volver a casa con su proyecto más personal “DEBOCA Bar” para continuar desplegando todo su potencial como cocinero.. Tras

el cierre de “DEBOCA Bar”, el Chef mueve su carta al Strasse Park en Santa Cruz de Tenerife donde continua con su carrera profesional como Chef Ejecutivo del grupo, y ¿porque no? continuar haciendo felices a todos los que tiene la oportunidad de rendirse a los pies de sus fogones.

¿Cuándo empiezas a sentir la pasión por la cocina y las ganas de ser cocinero?

Javier Gutiérrez.- Desde pequeño siempre fui muy inquieto, no era buen estudiante, con el tiempo me di cuenta que eso de estar sentado 6 horas en una silla y callado, no era para mí. En mi casa la gastronomía siempre ha estado presente, aunque no tuviera ninguna referencia profesional mis padres, son de buen comer y siempre nos han inculcado el disfrute por la comida en familia. Desde ahí hasta llegar al País Vasco, “un chico de provincia con 22 años y mucha ilusión en la capital mundial de la gastronomía” no todo fue tan rodado, pero al final me he dado cuenta que todo lo que decía antes tenía un sentido. Allí descubrí un estilo de vida que me hace ver las cosas de otra manera.

Técnica, intuición, innovación y creatividad ¿pueden ser los parámetros bajo los que observas, como cocinero, el producto local?

Javier Gutiérrez.- Al vivir fuera de Canarias me di cuenta que no cuidamos nuestro producto, que lo infravaloramos. Como canario y cocinero me siento con la responsabilidad de utilizar producto local, si Martín Berasategui en su casa utiliza tomate de Canarias ¿por qué nosotros no? Hay que apostar por lo local, volver a la ventita, al carnicero de toda la vida, a los mercados... supongo que mi visión es una mezcla madurada después de pasar por los sitios donde he trabajado, lo que me he preparado y de donde soy.

De esa fusión que trabajas con maestría entre distintas cocinas y productos locales ¿cuál no se te ocurriría

nunca?

Javier Gutiérrez.- La cocina por la que más respeto siento, por su complejidad, es la japonesa clásica, una cultura arraigada a la gastronomía y sus rituales. Siempre que la fusión este presente, tiene que ser con mucho respeto al producto y la receta original.

Nos encontramos en la carta con un “conejo en salmorejo canario”, “ensalada de quesos canarios, fresas confitadas y anacardos”, una “croquetas de plátano y almogrote” y hasta con un capricho de “taco mexicano de carnitas de cochino negro, cebollita encurtida y mojo rojo de chile chipotle”, pero, ¿cómo encajarías en tu concepto un “escaldón” o una “ropa vieja”?

Javier Gutiérrez.- Es curioso que me lo preguntes, hace tiempo que quiero trabajar más a fondo con la carne de cabra...No sé, al igual un día te encuentras con una ropa vieja de carne de cabra con pulpo, a ver que sale...jajajaja

A pesar del concepto desenfadado que encontramos en DEBOCA: pequeñas porciones, sorpresa de emplatado en un menaje divertido, mobiliario, entorno urbano; nos llega una carta cargada de fundamento ¿lo casual puede también representar calidad?

Javier Gutiérrez.- Por supuesto, eso es precisamente lo que quería conseguir, que el lujo y la rigidez de la alta cocina no estuviera presente de una forma evidente cuando entras en el restaurante. Aunque parezca que todo está al alzar, todo está muy cuidado y pensado para que el cliente tenga esa sensación de “informal o relajado” pero que detrás hayan elaboraciones y materias primas de calidad.

Si tuviésemos que resumir los sabores que podemos encontrar en Canarias ¿cómo lo harías? O ¿a través de cuáles propuestas?

Javier Gutiérrez.- Para mí la elaboración por excelencia

canaria es el almogrote, tiene quesos, ajo, picante...al fin y al cabo, sabores muy marcados. La cocina canaria para mí es eso, sabores marcados que podemos encontrar en los dos extremos, tanto dulce como salado.

¿Un mensaje para los jóvenes cocineros que quieren hacer profesión en Canarias?

Javier Gutiérrez.- Que se preparen, que viajen mucho (hay muchas cocinas que ver), pero sobre todo que sepan si la cocina les apasiona realmente, porque al fin y al cabo es una vida muy sacrificada y tienes que saber si vas a querer perderte cosas por cocinar, eso les ahorrará mucho tiempo. Si la respuesta es sí, vivirán haciendo lo que les gusta... siéntanse afortunados por ello.

Desde dentro...

¿De carne o de pescado? Carne.

¿Lo que no te gusta nada? Hinojo.

¿Y lo que no pararías de comer? Jamón ibérico de bellota (si puede ser de la zona de Huelva, jajaja).

¿Conejo en salmorejo o Puchero Canario? Conejo en salmorejo.

En tu cocina suena... Aretha Franklin.

Lejos de los fogones, te apasiona... Disfrutar de la vida y de los míos.

Rubén Cabrera

FOTO: Óscar León

El bulevar y caminos ladeados de playas de Costa Adeje, se encuentran siempre en constante ebullición de turistas en búsqueda de ofertas diferenciadoras en cuanto a gastronomía se refiere, tal pareciera que esta zona turística, como la Gran

Manzana, nunca duerme y mucho menos ahora, cuando uno de los restaurantes icónicos de Tenerife “La Cúpula” se ha reformado y ha dado un cambio de 180ºc, adaptándose, si se puede, a la elegante y compleja cocina de Rubén Cabrera, reivindicándose como uno de los rincones con más novedades que ofrece en la alta gastronomía la isla de Tenerife.

“Decir que el chef Rubén Cabrera es talentoso es un eufemismo. Su genio reside en la comprensión acumulada tras años de pasión e investigación, de arte, territorios inexplorados, innovación y curiosidad”

Mientras que el cocinero cumple con su visión de una cocina emocional evolutiva basada en el producto; en el comedor, manteles blancos y las deslumbrantes guirnaldas de lámparas rojas reflejadas en los ventanales; le ofrece al chef un lienzo sobre el que derramar su incansable creatividad... todo transformado para acentuar las características originales y simetría del gran espacio de enormes ventanales con hermosas vistas a la Playa Fañabé.

La Cúpula, donde todo se ha combinado para crear uno de los restaurantes más espectaculares de la isla, continúa causando una algazara completa detrás de nosotros, pero Rubén Cabrera, tranquilo y atento, sostiene su mirada vanguardista y experimental, a pesar de la actividad a su alrededor.

Su dedicación a la creación constante de platos distintivos que se ejecutan con precisión y una presentación impecable, ha llevado al Campeón del III Certamen Nacional de Gastronomía, a superar las expectativas.

El Restaurante La Cúpula está perfectamente concebido en todos los sentidos. El nombre en sí representa el símbolo que corona el edificio principal del Hotel Jardines de Nivaria. Miles de piedras de colores y vidrio emplomado representan el cielo estrellado y las constelaciones visibles en Tenerife durante el equinoccio. La Cúpula, en su diseño sin precedentes y la

atención aguda a los detalles, representa un nuevo tren de bienvenida al pensamiento vital de la cocina contemporánea que puede disfrutarse en Tenerife.

Decir que el chef Rubén Cabrera es talentoso es un eufemismo. Su genio reside en la comprensión acumulada tras años de pasión e investigación, de arte, territorios inexplorados, innovación y curiosidad. Mientras que de él se hace a menudo referencia a la vanguardia tecnicista, para mi alivio, se disocia a sí mismo de esa referencia. Él es un artista que busca la excelencia. Inspirado por la riqueza de cada producto que para el chef debe ser “peculiar, diferente y dinámico”, esta influencia se manifiesta en el propio estilo progresivo de Cabrera y en la elegancia de cada propuesta cabalmente equilibrada.

Recetas de autor en un exclusivo salón de inspiración Art Nouveau.

Dirección: Playa Fañabé, Calle Paris, s/n, 38670 Costa de Adeje, Santa Cruz de Tenerife.

Reservas: +34 922 71 33 33

Entrevista con... Alex Atala

FOTOS: Ruben Kato

Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases clásicas y las técnicas actuales. Es el gran velador de la cocina amazónica, de donde saca muchos de los exóticos productos que pueblan su cocina técnica y colorista. Atala, con una personalidad canalla y arrebatadora, ha sido capaz de darle categoría contemporánea a una geografía desconocida

hasta ahora.

L.M.- Alex, pasas gran parte de tú carrera profesional explorando diferentes culturas y sabores, retornas a tu país natal con una propuesta que despertó el interés internacional por la cocina del Brasil y los productos de una geografía desconocida hasta ahora. ¿Cuánta variedad de productos nos descubre esos 6 millones de Km. de la Amazonia repartidos entre ocho países, de los cuales Brasil y Perú poseen la mayor extensión?

Atala.- Una cantidad infinita. Además de la inmensa cantidad de productos conocidos todavía hay mucho por descubrir. El diálogo entre profesionales de cocina, nativos, investigadores, como de las industrias farmacéuticas y cosméticas nos pueden revelar una mayor cantidad de productos entre vegetales, hongos, hierbas, raíces y frutos.

L.M. Cada zona en Brasil posee sus propios platos típicos y por su gran extensión territorial, muchas veces son grandes desconocidos, incluso de una región a otra ¿buscas reivindicar la tradición culinaria de Brasil?

Atala.- Nuestra cultura gastronómica de alguna forma se quedó adormecida. En este momento Brasil pasa a revisarse y a redescubrirse, a valorizar su propia cultura. Estoy seguro que en los próximos años, muchos productos todavía en estado salvaje, serán encontrados en el mercado brasileño así como en el mercado mundial.

L.M.- ¿De qué se compone esa cocina tradicional brasileña? ¿Cuáles son sus platos más representativos?

Atala.- Brasil se compone de diversas regiones. Cito solo algunas: “Pato al Tucupi de Amazonia, Moquecas” (mariscos, leche de coco y dendê) de bahía y “Arroz de Carreteiro” de Brasil Central. Una enorme tradición de “Churrasco con Chimarrão” en el sur de Brasil va sufriendo alteraciones en cada micro región e influencias de la colonización. Recordando

que Brasil tuvo una gran influencia de la cultura japonesa, italiana, árabe, española y lógicamente, portuguesa.

L.M.- Que utilidades dentro de la cocina tiene un Tucupí ¿es el Tucupí compañero inseparable del Tacacá?

Atala.- El tucupí es un ingrediente del tacacá. En la Amazonia veremos el uso del tucupí en varias recetas como la “Mujeca”, “Quinhampira”, “Tucupí Pixuna”, en las calderadas y en el propio pato con tucupí.

L.M.- Alex, esta es una pregunta para satisfacer una de mis debilidades en la cocina “La Mandioca” (Yuca), yo la encuentro fabulosa en todas sus maneras: sancochada, luego frita, en buñuelos con miel de panela de la caña de azúcar, en sopas... qué utilidad le das tú en la cocina, separándola Tucupí?

Atala.- Como tubérculo, las aplicaciones son inmensas, recordando también que tenemos catalogados en Brasil más de 500 variedades. En el restaurante D.O.M, además de los métodos tradicionales hacemos “Mandioca Palha” (cortada muy fina), donde conseguimos una textura mucho más intrigante y muchas veces sustituyendo la patata en recetas clásicas, como por ejemplo las Patatas Bravas.

L.M.- Tú propuesta gastronómica está considerada como una cocina colorista, técnica e increíblemente exótica ¿Cómo la describirías tú? ¿Podría también tener guiños de esa transculturización que has vivido?

Atala.- Sin duda mi cocina refleja parte de mi recorrido. Yo la describo como brasileña. Sabores claros, definidos, donde el principal mensaje es un ingrediente en su mejor momento.

L.M.- Se dice que eres un hombre muy versátil, ya que aparte de ser chef, eres también pescador y cazador ¿un cocinero por accidente?

Atala.- De alguna forma sí. Un accidente que termina en una gran pasión por la cocina y por mi cultura.

L.M.- Te preguntaba en una entrevista hace 5 años si podría sorprendernos D.O.M con una estrella Michelin cuando se contara con una guía en Latinoamérica...hoy es una realidad que ha reconocido a D.O.M con dos Estrellas...

Atala.- Ha sido una gran sorpresa y una gran alegría que una guía tan importante tenga curiosidad en conocer lo que pasa en la gastronomía latino americana y en especial en la brasileña; pero mi primer compromiso es con cada cliente, cada colaborador y cada proveedor, siendo que muchos de ellos son pequeños productores rurales y nativos de todo Brasil.

L.M.- ¿La cocina de Brasil, México y Perú? O ¿la misión por consolidarla como la cocina de Suramérica? Como bien dice Gastón Acurio, América tiene salsa...

Atala.- Latinoamérica tiene salsa. Es un trabajo de todos nosotros. Estamos trabajando para integrar y divulgar los países que componen esa salsa.

Entrevista con... Virgilio Martínez

Central, un perpetuo homenaje a la biodiversidad peruana

La Gastronomía peruana continúa impregnando al mundo con su aromas y magnificando con sus sabores cargados por su origen inca y biodiversidad cultural...pero Perú también sigue “pariendo” grandes cocineros capaces de reencontrarse con una cocina compleja, rica y diversa, tanto en sus productos como en sus técnicas.

En este sentido, Virgilio Martínez en Central (Mejor Restaurante de Latinoamérica y el N°5 en el Mundo) ha sabido interpretar con sabiduría y respeto su territorio, a sabido leer en su geografía y ha plasmado en su pasión por la cocina y en cada plato, a Perú, a su gente y a su cultura. Se ha anticipado al cambio y ha trascendido a lo estrictamente culinario para invitar a recorrer la diversidad peruana; pero sentado, entregado al confort de la mesa y el mantel, esperando curiosamente el siguiente plato, pero siempre mirando a la cocina, siempre mirando a Perú.

L.M.- La gastronomía iberoamericana ha tomado una posición, si se quiere, global, en especial la cocina suramericana ¿cuáles crees han sido los fundamentos para que esto suceda?

V.M.- Yo creo que es un momento de cambios mundial en el que se buscan otras gastronomías, otras respuestas, sorpresas; en ese sentido Latinoamérica tiene mucho que decir y hay una realidad: los latinoamericanos estamos mirando muchísimo nuestro territorio, nuestra tierra y creo que nos hemos encontrado que tenemos mucha riqueza, estoy hablando de una despensa de productos que solo son novedosos para el mundo, sino que también son transformados acá de una forma novedosa: hablamos de una transformación de producto e innovación que se sucede tiempo real –ahora mismo-.

L.M.- Vamos, que no hablamos solo de una revolución gastronómica hacia el mundo, hablamos también de una revolución que se vive y se goza internamente

V.M.- Si, principalmente lo vivimos internamente; lo que pasa es que el mundo hoy día esta tan comunicado que puede compartir y enterarse de lo que está sucediendo en un restaurante en Santiago, en Lima, en México o en São Paulo, aunado a esto la gente cada vez viaja más y ya no somos solo un destino digamos antropológico y de muy buenos paisajes, sino evidentemente gastronómico.

L.M.-... Y en este sentido Perú mantiene su liderazgo y sirve de inspiración al resto del continente, pero, ¿cómo se vive la cocina en Perú?

V.M.- Perú tiene una tradición y una cultura muy potente, estamos hablando de los pre-incaicos todavía y de mezclas de culturas que es ya un ejemplo de diversidad; no solo de culinaria, de paisajes, de ecosistemas; sino una diversidad cultural. En Perú, ese valor de tener todas esas mezclas de gente que vino de diferentes partes del mundo -desde hace años-, estoy hablando desde que llegaron japoneses, chinos y obviamente españoles tras la conquista, el legado de los incas...dio paso a una fusión bien entendida que llegó naturalmente, una fusión orgánica y hoy día para nosotros es una herramienta de conectarnos con nuestra propia cultura, nuestra propia identidad y entendernos nosotros mismos. El panorama ha cambiado muchísimo de 10 años para atrás, ahora los jóvenes quieren permanecer en Perú y muchísima gente de Sudamérica viene en busca de tradición, en búsqueda de productos y de técnica culinaria también

L.M.-...Toda una inspiración!!! Virgilio, me comentabas al inicio de la entrevista que constantemente se están sucediendo cambios y que se siguen descubriendo productos de la inmensa despensa que tiene Perú y Sudamérica en general, en este sentido ¿Cómo describirías la cocina peruana, digamos ya contemporánea?

V.M.- Es una cocina que va en una constante evolución, una cocina muy moderna. Lo que tenemos en Perú son distintas cocinas, porque hemos tenido muchas, hemos tenido la cocina amazónica; hemos tenido la cocina andina; hemos tenido la cocina de Lima, la capital donde sentíamos que concentrábamos todos pero no era así, tenemos cocinas regionales, cevicherías, chifas, tenemos cocina japonesa-peruana ¿Qué pasa? o ¿Qué es lo que está pasando hoy en día con la cocina contemporánea peruana? Que es una fuente de diversidad

tremenda, es una fuente de búsqueda de productos distintos y del conocimiento. Yo creo que es una cocina que se ha planteado un encuentro con sus productos, con su gente y que está teniendo muchos seguidores, no solo a nivel de clientela, sino a nivel de otras disciplinas como la antropología, estudios de sociología, el arte... y todo eso empieza a entrar dentro de la gastronomía y la gente empieza vivirla también como cualquier otra expresión artística. Esto es para los cocineros un aprendizaje continuo; yo creo que como tú decías, hablamos de inspiración porque estamos constantemente inspirados, pero sin desconectarnos, porque no podemos dejar perder este momento ¡estamos viviendo un presente muy interesante!.

L.M.- Virgilio, hablabas antes de diversidad y la biodiversidad, y sin perder la idea; ya aterrizando en Central, tu restaurante, ya se ha catalogado como un culto en perpetuo homenaje a la biodiversidad peruana, pero, ¿Cómo entiendes tú la cocina de Central?

V.M.- En Central lo que hemos hecho, como te hablaba antes, es juntar toda esa diversidad y convertirla en una experiencia; no ya solo de comida, sino de servicio, de sensaciones, que puedas vivir el Perú, con nuestra tierra y con su cultura ¿y cómo? Con sus productos, con toda su variedad; así que nos hemos planteado un viaje por todas las alturas del Perú y lo que pensamos que se sucede, no en un plano horizontal de la geografía peruana, sino más bien vertical. Lo presentamos en 18 pasos que son casi 18 alturas y la idea es que puedas probar, que puedas sentir los ecosistemas del Perú; te estoy hablando de pasar por el mar, pasar por la costa, pasar por el desierto, por los valles, por los andes y por la Amazonia. Ese es el impacto que te queremos dar y lo vivimos todos en el restaurante con la gente, porque nosotros para asegurar eso tenemos que viajar y tenemos que movernos por todo el Perú para recoger productos, entenderlos, entender la gente que nos lo da y luego plasmarlo en Central para que la gente pueda sentir que también ha estado en ese lugar; no solo es un reto

muy fuerte para nosotros, es además un compromiso con la tierra, con el productor, con el producto y con la gente también; porque tenemos que cumplir con las expectativas del que está sentado en Central y que en muchas ocasiones ha viajado miles de kilómetros para vivir la experiencia.

L.M.- Es realmente increíble, no solo tener el respeto y el sentir por tu entorno como cocinero, sino poder resumirlo en experiencias gastronómicas; y como reconocimiento a ello hoy día Central en el Mejor Restaurante de Latinoamérica y el N°5 Mejor del mundo en los diferentes listados de 50 Best Restaurants de S. Pellegrino. ¿Compromiso, estímulo o recompensa?

V.M.- Es una consecuencia al trabajo hecho, nunca nos planteamos como meta ser los primeros o ser los segundos, ni los terceros ni los últimos (risas); pero esto tiene una repercusión muy grande en el pensamiento de la gente, en la idea que tienen de Central y esto se convierte en una responsabilidad muy fuerte; porque la gente la percepción que Central es el mejor, pero nosotros no nos sentimos ni mejores, ni peores que nadie ¿es importante tener este reconocimiento? Si, y lo celebramos, pero al día siguiente sabemos que no ha cambiado nada y que es consecuencia al trabajo anterior y son muchísimos factores que se tienen que suceder para que esto pase.

L.M.- Ahora de Lima cogemos un avión hasta Londres, específicamente a Lima London ¿fusión de la biodiversidad y la receta peruana con productos británicos?

V.M.- Aquí tengo una libertad de crear cosas nuevas de una forma muy casual; es muy distinto a lo que hago en Central, usamos productos británicos como el pescado, productos de Europa, algunos del Perú; muy pocos para que no tengan que viajar, siempre vamos con un 9% de productos peruanos y el resto en productos Europeos y del Reino Unido. Es una cocina con un mensaje muy divertido y ya son dos restaurantes con los

que estamos muy afianzados y contentos. En Londres tengo la suerte de contar con un equipo muy importante que trabaja y yo no tengo que estar allí, eso para mí es muy importante porque yo siento que Central es mi casa y yo tengo que estar en Central (en Lima-Perú)

L.M.- Y ahora vamos a tú visión de la cocina; si la gastronomía es un idioma universal ¿cómo la habla Virgilio Martínez?

V.M.- Yo creo que finalmente todos estamos conectados; cuando nosotros hablamos de un mundo local -no una gastronomía local- estamos pensando en todo el planeta. Nosotros damos un mensaje muy local cuando hablo de Central, vamos 100% con cocina del Perú, con productos del Perú, pero con un gran pensamiento que esto va a suceder en todo el mundo y que se pueda reflejar. Yo creo que es un poco el lenguaje de Central, nosotros tenemos un enfoque muy de recorrer las alturas, reconocernos a nosotros; pero sabemos que con ese reconocimiento personal, muy nuestro y con nuestra gente, nos va a llevar a conocer el mundo y es tanto así que nosotros nos ponemos en la piel del que se sienta en Central y para mí esa localidad termina siendo muy global.

La entrevista dulce con... Fran Segura

Lo dulce, esa tentación a lo que todos sucumbimos después de un gran menú, es aún más especial e inolvidable al paladar y a

nuestras neuronas, cuando detrás de él hay un artista especializado en la repostería. Fran Segura es un artífice de lo dulce, con una mirada que va más allá de un postre, capaz de llevar lo sencillo a lo sublime, para hacernos olvidar los platillos que hemos podido degustar con antelación para que así, su trabajo sea ese último recuerdo que nos llevamos...

J.G.- Todo tiene un comienzo, el tuyo ¿Cómo fue? ¿Del salado al dulce o nunca te inclinaste por la cocina tradicional?

F.S.- Siempre he ido por el mundo Dulce. Mis padres tienen una panadería artesana desde hace 30 años, en ella nunca se hizo nada de chocolate ni pastelería, por lo que realmente he sido autodidacta. Lo tradicional para mí siempre ha tenido un valor y una importancia máxima. Me gusta diferenciar la adaptación a los tiempos y a lo estético, no por ser más minimalista en su decoración o sutil deja de ser tradicional.

J.G.- “Lo complicado se degusta con sencillez” esta parece ser parte de tu filosofía; cuando combinas sabores con el chocolate ¿Qué te inspira? ¿Algo parecido al pintor con los colores y la luz?

F.S.- Que las musas vengan cuando estoy trabajando!!! Jeje. Realmente cuando creo alguna colección o elaboración limitada, viene del día a día, de lo cotidiano, de mis experiencias profesionales, de viajes y personas. Me gusta contar a través de sabores, texturas y lo estético todo lo que veo, percibo y siento. No creo que mirando a las estrellas o debajo de un árbol en un atardecer bonito con una libreta salga mucho.

J.G.- Los contrastes son parte de tus creaciones, en las colecciones que has creado el salado y el dulce tienen una presencia importante ¿es el equilibrio perfecto en la repostería?

F.S.- El equilibrio lo encontramos en muchos factores o componentes de una elaboración. El salado puede dar matices interesantes en algunos casos. En ocasiones la mente nos lleva

a pensar que determinados productos están destinados únicamente al mundo salado, por ejemplo las especias. El azafrán, por ejemplo, no es dulce ni salado, es azafrán. Lo que no veo claro es un bombón de lentejas, jejeje. Con la coherencia precisa, la naturaleza nos ofrece un sinfín de materias primas que pueden convivir en ambos mundos, dulce y salado.

J.G.- Fran cuando uno ve y conoce tu trabajo da la impresión de que todo a tu alrededor es creación dulce y que te inspiras de todo tu entorno, arte, arquitectura, religión etc. ¿Cómo llegaste a esta filosofía? son obras, piezas, poesía, cuentos. Lo que te planteas ante el lienzo...perdón ante tu cocina.

F.S.- Me alegra enormemente que tengas esa percepción, es lo que pretendo. Pienso que toda persona que crea algo; sea pintura, música o un bombón, debe apoyarse y fundamentarse en un concepto, una historia. Si no, corres el riesgo que tu creación se convierta en una canción del verano. Para mí la máxima es que lo que sale de la cabeza de uno sea el recuerdo de muchos. Al final cada uno tiene una línea de trabajo y yo me siento realmente cómodo con la mía

J.G.- ¿Que es para ti el chocolate?...háblanos de él como si fuese tu mejor amigo

F.S.- Si te doy un trozo de chocolate es imposible que no sonrías. El chocolate, al morderlo y escuchar su particular y singular chasquido, hace que por un instante olvides todo lo malo que te ocurre, incluso a tu alrededor. Esto pasa con pocos productos. Tiene la capacidad de hacernos sonreír. Tiene magia, tiene historia, tiene cultura, tiene mucho que contar. Hay muchos tipos de chocolate y cada uno tiene la capacidad de atraer. Es un producto sólido a temperatura ambiente y que se funde en nuestro cuerpo. Los matices gustativos que encontramos en esa fusión son únicos. Cuando trabajo en mí día a día miro lo que hacemos y pienso ique gran privilegio poder trabajar con chocolate!.

J.G.- ¿Cómo va tu actividad como empresario? ¿Piensas abrir pastelerías como los chefs restaurantes en el mundo?

F.S.- La verdad soy muy mal empresario, jeje. Hay que pensar mucho en números, ser coherente y esto te limita bastante, y cuentan que estoy algo loco. Afortunadamente tengo la fortuna de tener cerca de mí personas que hacen esta tarea mucho mejor que yo. Estamos en camino de en muy poco abrir una tienda muy personal en Alicante. Si hay intención y algunas conversaciones con algunas personas interesadas en abrir distintas tiendas en diferentes puntos de la geografía y de otros países. La verdad es que lo pienso y da algo de vértigo. Pero me encantan los retos.

J.G.- ¿Alicante igual a turrón o el turrón igual a Alicante?

F.S.- Es una elaboración única y sublime. Hay mucho de tradición y por qué no, de innovación. Alicante tiene muchos productos de los que hacerse eco así como una gran lista de profesionales del mundo dulce y salado. Alicante tiene mucho que contar.