

Niki Pavanelli, un chef con una receta de motivación para Canarias.

Ya son muchos quienes conocen su trayectoria profesional, llego a España con solo 23 años y hoy -a sus más de 40 años de edad- se puede decir que la mitad de su vida la ha dedicado a demostrar que su pasión, además de la gastronomía, ha sido vivir en las Islas Canarias.

Actualmente, este [chef](#) de ya una dilatada trayectoria, dirige el Restaurante il Bocconcino di Oliva del [Royal Hideaway Corales Suites](#). La selección del Menú y sus preparaciones han sido una carta de presentación del más alto nivel, en la que ha podido demostrar, que cocinar es un arte, es pasión, es todo aquello que puede inquietar a un cocinero por dar el beneplácito de comer bien, de lograr esa sensación de placer y satisfacción que produce un buen plato, además, para Niki, esto conlleva una altísima responsabilidad con sus comensales, con sus proveedores, sus equipo de cocina, del cual, siente un especial orgullo, por entender, por dar un apoyo incondicional y por acompañarlo en esa aventura, que es cocinar.



Terraza Restaurante il Bocconcino di Oliva

Si algo ha cuidado este cocinero afincado en las islas, ha sido la escogencia de todos y cada uno de sus ingredientes para diseñar y elaborar su menú, una buena cocina tiene que estar creada desde la base de los mejores géneros que uno puede ofrecer a su clientela, es la única manera de poner en alto una buena cocina.

Así que, sabiendo que un buen chef siempre está en el proceso de creación, y Niki, sin duda alguna es un cocinero a tiempo completo, cuerpo, mente y alma; hemos decidido entrevistarlo para ver qué ha pasado en su mundo con esta situación que a todos nos ha paralizado que, de alguna manera, nos ha dado el tiempo de reencontrarnos y reeditarnos.

Entrevista Chef Niki Pavanelli

José Garavito. – La pandemia ha detenido el trabajo de muchos, ha sido algo para lo que no estábamos preparados y era difícil de imaginar que algo así pasaría. ¿Cómo la has afrontado?

Niki Pavanelli. – Es difícil correr todos los días y de pronto, sentir que todo se ha detenido, que tu día a día ha cambiado por completo y además, debes y tienes que tratar de visualizar el futuro a corto, mediano y largo plazo de una sola vez. Los primeros días -tengo que reconocerlo-, experimenté algo de confusión, pero luego entendí, y así me lo hice ver a mí mismo, que era el mejor momento para replantearme todo lo conlleva mi mundo gastronómico, tanto la parte profesional, como empresario que soy y claro, mi parte familiar, todo al unísono.

José Garavito. – ¿Qué crees que va a pasar con todo el contingente de restaurantes? es obvio que la demanda va a disminuir, el turismo, tal como lo hemos vivido todos estos años, por un tiempo no podrá acudir a las islas, o por lo menos, no podrán venir los millones de visitantes que anualmente nos visitaban ¿que pasará en general?

Niki Pavanelli. – Está claro, las cocinas de humo, esas que no tienen las bases sólidas para mantenerse en una situación como esta, desaparecerán. Llego el tiempo de mostrar y demostrar el respeto por la profesión, el tiempo de valorar a los clientes, y por sobre todo, llegó el momento de dar el total apoyo a la producción local, a lo nuestro, a esos maravillosos productos canarios, de nuestra tierra y de nuestro entorno, llegó el momento de valorar al 100 por ciento los productos de aquí.





4 platos de la exquisita carta del Chef Pavanelli

José Garavito. – Siempre es bueno oír las propuestas de los profesionales, conocer sus ideas en una situación como esta. ¿Cuáles serían tus ideas para volver a impulsar el turismo y la gastronomía luego que este confinamiento vea su final?

Niki Pavanelli. – Todo cambió, lo que antes nos ponía en cierta desventaja, que era la lejanía de tierra firme, hoy se ha convertido en una gran ventaja. Creo que Canarias debe volverse muy selectiva, se deben implementar certificados para poder venir y, además, esto debe hacerse con mucha inteligencia.

Canarias es un tesoro desde el punto de vista que la veas, no se necesita mucho esfuerzo, la naturaleza se ha encargado de darnos todos los privilegios que un destino como el nuestro puede ofrecer, pero lo que sí hay que ponerle ahora, son muchas ganas de lograr las metas, de analizar y visualizar los errores que se cometieron antes del Covid-19 y ahora no solo no cometerlos de nuevo, sino poner en práctica mejores y nuevos planteamientos, dar oportunidades de trabajo y de profesionalizarse, y que esto esté más a la mano, para que todos tengan una buena oportunidad.



Chef Niki Pavanelli

Es el momento de exigirle al turista y, poner en claro las reglas para el momento de su visita, las cuales, deben ser cumplidas a cabalidad. Ahora todos los que habitamos en el archipiélago debemos dar mucho más que antes, como población debemos enfocar que el bienestar común sea priorizante para que el desarrollo se dé de manera fluida y de un beneficio

general, no a pequeños grupos o élites.

Pero esto a su vez, nos obliga a dar mucha más calidad en todo, en servicio, en cosas tan simples como buenas informaciones y éstas, que estén de manera clara explícita al visitante, debemos ser diferentes a todo lo que fuimos, el control que demos en nuestra labor diaria, será la confianza que ganemos del que nos visita, la higiene, la disciplina que se convierta en el orden del día, las medidas que todos debemos acoger para que podamos volver a encausarnos como uno de los mejores destinos turísticos de España, porque ahora la prioridad es generar confianza, confianza y más confianza.

Esto nos dará algo que siempre ha sido importante, pero hoy día se volverá primordial, nos dará una buena o, mejor dicho, una excelente reputación, haciendo que el turista retorne y convirtiéndose en vocero a través de las redes sociales, del boca a boca, que hable, pero que hable de lo bien y limpio que están nuestras calles, nuestros establecimientos, de lo agradable que es nuestra gente a la hora de acogerlos, que hable de nuestro maravilloso clima, de los paisajes, de sus productos, que todo lo que lleve el sello Islas Canarias sea sinónimo de calidad turística.



Bruno Rossi, Ricardo Della Bella y Niki Pavanelli

José Garavito – Bueno, ahora hablemos un poco de tu restaurante, pero déjame mencionar lo espectacular que es, su ubicación dentro de un hotel del sur de Tenerife en el que la piedra natural es parte de su decoración, de su presentación, de la bienvenida, para después llegar a un restaurante donde te atienden a la máxima expresión de una buena y potente sala, profesional y enterada de lo que de su chef su cocina se refiere, con una terraza al compás de buena música acorde para los buenos sabores italianos, así es donde está este chef. Dime a tu regreso ¿qué ofrecerás como nuevo en tu menú?

Niki Pavanelli. – Huerto, mucho más huerto, comida más saludable, con menos harinas y azúcares, este tiempo ha sido, un *“tiempo maestro”*, lleno de reflexiones, de enseñanzas, siento que he madurado mucho más, el poder reflexionar con calma de tantas cosas, me ha dado la oportunidad para darme cuenta, de lo importante que es y debe ser la salud para

todos.

Y lo tengo que hacer, tengo que llevar a mi cocina, a mis fogones, ese aprendizaje, debo poder compartir con mis comensales, lo que ha sido la intimidad de todas mis reflexiones durante este confinamiento, donde uno, como apasionado de la cocina, mira en retroceso, pero miras que lo que has hecho, lo has hecho bien, y a la vez entendemos que, como parte de un proceso, ahora tienes que mejorar lo hecho hasta el momento y tratar de superar lo nuevo que tienes por hacer.

¿Mi reflexión gastronómica? La salud vale mucho, pero esta no se cuida sola, uno tiene que abogar por ella, uno tiene que atender de manera responsable, el cuidado tu salud y uno como profesional, tiene que intentar guiar a nuestros comensales, hoy día, queda demostrado que un cocinero, es más, es mucho más que una simple persona que mezcla guisos y especies, hoy día tenemos que ser el mejor enlace entre su comensal y la alimentación y que, la vida sin salud, no vale nada.