

Bryan Deniz Curquejo, nuevos valores CMT

Fotos: Javier Gutiérrez @jgestudiofoto

[su_quote]Mi propuesta va muy encaminada a dar a conocer uno de los sectores primarios más importantes que rigen el archipiélago, la pesca. Así, como a demostrar que la gastronomía canaria no solo está en las casas de nuestra abuelas o madres, sino que como veréis, en la elaboración podemos llegar a más y obtener unos resultados fantásticos y muy importantes, gastronómicamente hablando, aplicando técnicas modernas a recetas tradicionales y claro, usando los ingredientes de nuestras islas y esto, hacerlo con diferentes y creativas presentaciones. Intentando cuidar las combinaciones y proporciones de ingredientes de tal manera que se complementen entre ellos casi al unísono. He buscado un hilo conductor, algo que me inspire y que le dé sentido al plato y a lo que cocino. Y combinando, eso sí, diferentes texturas y sabores para hacer que cada bocado haga trabajar todos los sentidos gustativos para una degustación más placentera y de muy buena talla gastronómica.[/su_quote]

Como buen isleño, estás llevando tu propuesta gastronómica hacia el producto marino. ¿Cuál es tu opinión de la actual cocina marina que hay en el archipiélago?

El producto marino es algo que ha estado presente desde siempre pero que no se ha valorado lo suficiente. Es curioso, y verdaderamente todavía me impacta, que haya un mayor porcentaje de consumo de productos como es el cochino o la ternera y un consumo menor de pescado o marisco, teniendo en cuenta que vivimos rodeado de mar, no deja de ser un dato bastante preocupante.

Sin embargo, actualmente estamos viendo un mayor interés en el

producto marino. Un ejemplo muy claro es que en este momento hay chefs que utilizan especies autóctonas de las diferentes islas que, hasta no hace mucho, se consideraba de descarte, lo que abre a un más las puertas a esta rica gastronomía.

¿Estás considerando especializarte en lo que a la cocina marina se refiere o estás dispuesto a cambiar tu temática más adelante?

Ahora mismo no tengo nada consolidado, aunque desde siempre me ha gustado trabajar con productos marinos, porque al fin y al cabo, forma parte del sector primario, el cual es imprescindible para el sostenimiento de las islas.

Quizás mi interés se a visto influido por lo que he vivido de niño en mi entorno familiar, por lo que tengo claro que, si decido especializarme en algo, no me importaría que fuese en cocina marina.

Lo que sí puedo adelantar es que estoy trabajando en un concepto que actualmente está en pleno desarrollo y que espero consolidarlo lo más pronto y de la mejor manera posible.

¿Habanos de tu formación?

Me inicio en el mundo de la hostelería por medio de la repostería. Empecé mis estudios IES. Costa Adeje (Tenerife) en dónde conocí a muy buenos profesionales. El segundo año lo finalizo en CIFP Villa de Agüimes, (Las palmas) dónde obtengo el título de Técnico en industrias alimentarias con 16 años, y en dónde actualmente con 18, estoy finalizando mis estudios en cocina y gastronomía.

El Afán de superación y ese “querer saber más que me define” ha provocado que a mí corta edad ya haya realizado cursos relacionados con la cocina, la asistencia a varias ponientes, masterclass, demos, eventos gastronómicos, etc... con el único objetivo de especializarme en el sector y conocer el entorno actual de la cocina canaria.



¿Con tu corta edad estás claro de los enormes sacrificios que lleva ser un cocinero de primera línea y que sin vocación no se llega a ningún lado?

Estoy en la edad perfecta para empezar a darme cuenta de que llegar a ser un cocinero de prestigio tiene grandes sacrificios. Entre mayor sea la meta que quieras lograr, mayor será el sacrificio que tengas que hacer.

Siempre ha estado ese debate de si el buen cocinero nace o se hace. Creo sinceramente que depende de ambas, pues por mucha vocación que tengas si no pules ese diamante en bruto, no llegarás a ninguna parte, de igual modo, si la cocina es algo que no se te da, por mucho interés que pongas, te acabas aburriendo. Debe haber un equilibrio justo, como en todo.

Acabas de tener una especial participación en el Aula Heineken ¿cuéntanos un poco como fue esta experiencia y que te ha quedado de ella?

Fue una experiencia única y que sin duda volvería a repetir. Ser seleccionado como uno de los cinco finalistas de todo el archipiélago es con lo que verdaderamente me quedo, porque al final, no haber sido el ganador absoluto es algo secundario y que no tiene mucha importancia si miras todo lo que ganas.

He conocido a grandes chefs presentes en el jurado, además, a muy buenos críticos gastronómicos, y sobretodo, ya conozco de antemano la temática en la que se mueve estos tipos de concursos.

No cabe duda que disfruté como un niño y qué más adelante, probablemente aparezca en otros certámenes.

Todos tenemos nuestros modelos de profesionales a seguir ¿Quiénes son los tuyos? y ¿por qué?

El mayor influyente para mí en la gastronomía es sin duda Ferrán Adriá, su manera de ver las cosas, de comunicar es alucinante!.

Sin embargo, suelo tirar más a mis raíces y por lo tanto a mi tierra, y tengo que mencionar sin duda alguna a un chef como es "Thomas Leeb". Porque ha demostrado que la gastronomía de canarias tiene futuro en otras partes del mundo y por lo tanto ha reservado un hueco para nuestra gastronomía. Además, está en constante creación, lo cual me anima a estarlo.



CG.-¿Cómo enfocas el estar al frente de una cocina y de comensales? ¿Crees que deben conocer tus propuestas o cocinarías lo que te demanden? ¿Dónde y cómo ves la división entre estos dos aspectos de un restaurante?

Como disfruto cocinar para los demás, mi enfoque no es diferente al que tengo ahora, pues a pesar de ser muchas veces estresante y sacrificado, es algo que te nace y que te llena.

Estoy totalmente a favor de tener la posibilidad de dar a conocer una propuesta en vez de limitarte a que el comensal consuma algo a lo que ya está más que acostumbrado. Yo entiendo que si es una propuesta diferente, al principio cueste que al comensal le guste, no por eso es una mala propuesta (no desde mi punto de vista), sino que tenemos la obligación como profesionales de educar a nuestros comensales poco a poco para que entiendan el concepto que queremos transmitir.

La gastronomía está empezando a tomarse en serio, pero aún le

queda mucho recorrido. No tiene nada de malo cocinar lo que el comensal suele demandar, pero si eso que demanda no enriquece para nada la evolución de la gastronomía como la conocemos, entonces, debemos descartar esa opción.

¿Emprendedor o trabajar para un hotel? ¿Hacia dónde van tus pasos?

100% emprendedor. Está muy bien trabajar para un hotel, para algún restaurante, etc. Porque es importante adquirir unos conocimientos previos para tener esa agilidad, habilidad, y destreza al cocinar para personas. Pero yo no me veo en un futuro trabajando para nadie, mi objetivo principal actualmente es especializarme en el sector como ya dije anteriormente, y una vez lo haya hecho, pararme, ver dónde estoy y analizar mis posibilidades en el sector, una vez lo tenga claro podré decantarme para una cosa u otra, pero casi seguro que emprender.

¿Metas inmediatas y metas a largo plazo?

Nunca he sido partidario de imponerme metas si no objetivos. Una meta implica tener que llegar a un punto por encima de tus posibilidades, sin embargo, tener varios objetivos es ir evolucionando periódicamente sin la necesidad de desanimarte porque no llegues a cumplir alguno, pues dispones de otros. Si solo dispones metas como tal, al no lograr cumplirlas te desanimas mucho más. A día de hoy lo único que tengo claro es que trabajaré duro para adquirir nuevas técnicas y formas de ver la cocina.

Una receta en especial ¿cuál sería?

Un plato de creación propia al que llamo “sensación del Atlántico”. Se compone de: Ventresca laminada de patudo rojo canario en un marinado de jengibre a presión (con sifón), salteado brevemente en una mantequilla de marisco y amalgamado con unos puntos de tónico de citronela infusionado con caldo Dashi, coronado con sal en escama y flor de eneldo.

¿Tradición o vanguardia? ¿Hacia dónde te inclinas?

Sin duda alguna todo lo que sea innovar, bienvenido sea; pero hay que tener muy claro que para poder hacer cocina de vanguardia debemos conocer muy de antemano la tradicional, de nada nos sirve elaborar platos que desde un punto de vista objetivo es innovador, si no conocemos el porqué se hacía de una manera y cuál es la ventaja de hacerlo de esta otra.

Por último, me gustaría hacer una mención especial a dos grandes profesionales que me han ayudado a evolucionar durante toda esta etapa gastronómica y que sin su apoyo y conocimientos, no podría haberlo hecho. D. Juan Ambrosio González Caldero y a D. Heriberto García López.

Bienvenido a Canariasgourmet! y a la Asociación Cielo Mar & Tierra.