

Elizabeth Boix: más base y menos esferificaciones

Hablar y compartir con los [jóvenes cocineros](#), es realmente una buena dosis para reencontrarte con la pasión y las ganas de alcanzar metas metas y enrumbar el esfuerzo del día a día para lograr el éxito que uno siempre debe anhelar en la vida.

Hoy me ha tocado acudir al encuentro con [Elizabeth Boix](#), una joven cocinera que, sin hablar inglés y con pocos conocimientos de cocina, se aventuró a abrirse camino en los fogones en el Reino Unido.

Elizabeth (Alicante), viene con esos aires y sabores de mar mediterráneo, de costa, región de poseer una huerta como pocas en el país y, por supuesto, con los secretos de esos espectaculares arroces, esos que son icono de **España** en el mundo, sin lugar a dudas.





La entrevista...

José Garavito.- Hablando de recetarios tradicionales del mundo, si tuvieras que especializarte en uno en particular ¿cuál sería?

Elizabeth Boix.- Hay muchas culturas que, gastronómicamente, me cautivan y que me atraen. Creo firmemente que la gastronomía es lo primero que conocemos de un país y con ella, a su gente, sus paisajes.

Si tuviera que escoger una, estoy segura que sería la hindú, es una gastronomía que me envuelve en todos los olores y colores de sus especies, te repito esos aromas, realmente me atraen muchísimo.

José Garavito.- Has comenzado mu joven en los fogones ¿qué ha sido lo más difícil que te ha tocado vivir hasta ahora?

Elizabeth Boix.- Sin duda alguna que fue el aventurarme sin experiencia previa en la cocina e irme a un país como Inglaterra, que te digo, para ese momento tampoco tenía los conocimientos del idioma, lo que hizo todo aún más difícil, el poder comunicarme adecuadamente me era toda una aventura.

Puse a prueba toda mi expresión corporal, facial y cuantas maneras podía usar para que me entendieran mis compañeros y para que yo comprenderlos ipero al final lo logré! Aprendí mucho de ellos, de su cultura y claro, de su cocina (ríe).

José Garavito.- Tomando en cuenta que en España poseemos una potencia turística inmensa y que la gastronomía, es parte esencial de su sostén ¿qué crees que falta para que le dé la importancia que se merece?

Elizabeth Boix.- Creo que el problema está en la poca educación que se nos ha dado desde la escuela para hacernos ver la importancia que tiene un sector tan rico como la gastronomía, más si si tomamos en cuenta que la agricultura es gastronomía, que la pesca es gastronomía, que todo lo que se cría en granjas es gastronomía, que esos maestros de sala son gastronomía, que no somos solos los cocineros quienes conformamos este mundo.

El cocinero no es más que un director de orquesta, que dice como y cuando debemos bajar la intensidad y que marcamos el ritmo de la gastronomía a través de nuestro trabajo en los fogones, creo que ahí radica parte del problema para que la gente dé la importancia al sector.

José Garavito.- ¿Qué crees que debemos mostrar más a nuestros locales?¿tradicción? o ¿mucha más vanguardia?

Elizabeth Boix.- José, debo decirte que ambas, no sé en qué proporción, pero si es importante como carta de cada región tener presente la cocina del terruño, esa con la que crecimos, las de nuestras abuelas, madres y por qué no, en muchos casos la que nos enseñaron también nuestros padres. Esa que lleva

los productos de la tierra que nos vio que crecer, que nos creó los primeros registros de nuestro paladar, eso es tradición.

Pero a su vez, debemos darle también rienda suelta a la vanguardia, esa que nos inquieta cada vez que aprendemos cosas nuevas, que nos motiva la creatividad, la creación, porque de alguna forma los cocineros somos artistas, creadores, alquimistas, somos muchas cosas, que muchos tienen aún por descubrir.

Más base y menos esferificaciones, ese sería mi reclamo.

José Garavito.- Ya que hablamos de la creatividad y el aprendizaje, ¿Cómo ves la educación gastronómica? ¿Están actualizadas las escuelas de cocina con lo que el joven se encuentra a una vez en el mercado?

Elizabeth Boix.- Para mi están actualizadas, por decirlo de alguna manera, pero si debo llamar la atención sobre un punto al que las escuelas de cocina dedican una gran cantidad del tiempo: enseñar nuevas técnicas. No le dan la misma importancia a la cocina de base, esa cocina que nos marca el camino hacia una buena sazón, a poder acentuar sabores, lo que de alguna forma va a ser el pilar de cualquier buena vanguardia, en poca palabras: más base y menos esferificaciones, ese sería mi reclamo.

La receta de Elizabeth Boix...

[Arroz viejo de chuleta de cochino negro ahumada en Jack Daniels](#)

