

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.