

Entrevista con... Chef Jonay Darías, Presidente de la Asociación CMT

Reconozco que es una profesión dura, por las horas y la presión que tenemos, pero quizás algo estamos proyectando mal a los futuros profesionales.

El relevo generacional en la cocina no tiene el mismo ciclo parental, como muchas veces pasa en el campo o en otra profesión, son casos realmente aislados lo que podemos contar, entre ellos a Elena y Juan Marí Arzak, los Roca, los Brass, entre otros.

Así que la cocina necesita de jóvenes con vocación, jóvenes con la pasión para continuar y refrescar, la cocina de región.

Y es que, en el caso de Canarias como cualquier otra región española, hacer buena cocina se está convirtiendo en una profesión con cierto grado responsabilidad en lo que respecta a hacer de unas islas como las nuestras, la reputación de comer bien, lo que buscan todos los turistas que nos visitan y, que cada vez son más.

Jonay Darías es el Chef ejecutivo de un Hotel muy especial por varias razones, su mística para sus huéspedes, su histórica edificación, por estar en una ciudad patrimonio de la humanidad como lo es San Cristóbal de La Laguna y por apostar, a través de su finca, por productos ecológicos de cercanía; el Hotel Laguna Nivaria.

Recientemente Jonay ha sido designado como el nuevo Presidente de la asociación de empresarios y profesionales de la gastronomía y el sector primario [Cielo Mar & Tierra](#), quien toma el testigo de uno de los cocineros que, en lo que

respecta a la nueva cocina canaria, se ha convertido en un fiel representante, Jorge Bosch.

Para comenzar con la entrevista, pienso que es importante conocer el punto de vista de Jonay de la situación de la gastronomía en Canarias hoy día, y cuando hablamos de gastronomía nos referimos al producto de la tierra, del mar al plato.

JD.- Hoy en día, la gastronomía canaria está tomando un papel importante en el panorama nacional y eso es porque hemos tomado decisiones acertadas a la hora de apostar por nuestros productos.

El cochino negro, el patudo, papas, quesos, mieles, vinos, ... Hace unos años la gente no apostaba o había dejado en el olvido muchas de esas señas de identidad de las islas. Ahora estamos en un momento en el que ese consumo local está en auge; y debemos mantener esa trayectoria ascendente de producción y confianza en que lo que estamos.

Nosotros, los chefs. Debemos ser divulgadores de nuestra cultura en cada bocado. Y no dejar de buscar mejoras para trabajar codo a codo con nuestros agricultores, ganaderos, ... Todos sumamos para que Canarias siga creciendo en la gastronomía.



Al fondo la sede del Hotel Laguna Nivaria, donde es el chef ejecutivo de este emblemático hotel de San Cristóbal de La Laguna

Jonay ¿Cómo percibes la situación de la gastronomía en general tanto en Tenerife como en el resto de las islas? restauración, la agricultura, el turismo, etc.

JD.-En la isla hemos sido capaces de poder enlazar varios de esos puntos con el fin de proyectar al exterior el pasado, presente y futuro de nuestra gastronomía.

Tenerife ha sido la primera isla en ver que podemos ofrecer algo más que el denominado “sol y playa” a nuestros turistas y residentes.

Hemos apostado por nuestros productos y en querer darles esa merecida importancia. Lo vemos en restaurantes, tascas y en restaurantes grandes hoteles.

Gran Canaria es un claro ejemplo de lo que hablamos. No solo

en la isla, cada vez es más común encontrar sus vinos y quesos en restaurantes de Tenerife. Esto es muy importante porque muestra la diversidad de las islas, muestra cultura y enriquece la gastronomía de Canarias.

Vamos en la dirección correcta.



En la reciente visita de la Chef Montse Estruch fue el chef Darías quien compartió una visita a la Finca La Vizcaína

Antes de que hablemos de tus planes como nuevo presidente de CMT, tengo varias preguntas que nos puedan aclarar tu visión con respecto a puntos como la actual formación de las escuelas de cocina ¿son mejorables? Cuando te llega personal de

prácticas al hotel ¿están bien preparado para la difícil tarea de ser cocinero?

JD.-Creo que todo es mejorable y más en la formación, sea de cocina o de cualquiera otra profesión. No debemos ser conformistas a la hora de enseñar.

Algunos centros con los que hemos trabajado han ido mejorando sus instalaciones en los últimos años y eso ha sido beneficioso para los alumnos de cara al momento de realizar sus prácticas en una cocina profesional. Se nota que tienen más conceptos y técnicas asimiladas debido a que los profesores tienen mejores centros de trabajo y eso es muy importante para ellos.

Rara vez se encuentra una persona preparada desde el inicio de unas prácticas para ser cocinero, y si lo está, es porque ha tenido alguna experiencia previa en otro restaurante u hotel y tiene bien claro que quiere dedicarse a estar entre fogones.

A los chicos/os de prácticas intentamos meterlos en nuestra dinámica de trabajo, concepto gastronómico y respeto por la profesión. Que se sientan uno más de la plantilla.

No me canso de decirles que la formación no acaba aquí, que nos queda mucho por aprender a todos. Que conozcan otras "casas", otros chefs que les ayuden a encontrar la gastronomía que llevan dentro.

Por norma general, en el camino de las prácticas hay muchos alumnos que se bajan del carro de gastronomía. Por ejemplo, de la clase en la que estudié, solo dos continuamos en cocinas. Y el problema, es que sigo viendo ese número elevado de estudiantes que dejan de estudiar en la actualidad.

Reconozco que es una profesión dura, por las horas y la presión que tenemos, pero quizás algo estamos proyectando mal a los futuros profesionales.

Da la impresión de que hay una nueva tendencia y es la de ser “asesor” o dar ponencias a por doquier, es nuestra apreciación que hoy día, o se están recogiendo las cosechas de “cocineros” antes de tiempo o hay una moda por ser asesor y cobrar sin cocinar y dar ponencias sin la suficiente madurez.

¿Qué está pasando a este respecto existe una distorsión o quienes tienen la obligación de enseñar y marcar el camino no lo están haciendo, cuál es tu opinión?

JD.-No creo que haya un problema de formación, que el problema está en que la gente no comprende y desconoce la figura real del asesor y del trabajo profesional que este conlleva.

Cuando un empresario busca un asesor gastronómico es porque necesita la visión y experiencia de un profesional para hacer un cambio dentro de su local en una situación que tiende a ser negativa. Y todo esto lleva un estudio de mercado, proveedores, formación, ... En Canarias hay profesionales muy preparados para desempeñar este papel. Pero por desgracia siempre habrá personas sin formación que se quieran beneficiar de este trabajo de algunos privilegios inexistentes como el de no estar en una cocina. Un asesoramiento no es llegar a un local, cambiar la carta y vuelvo una vez por semana.

Ahora sí ¿Cuáles son tus planes para esta presidencia de una asociación tan activa como Cielo Mar & Tierra?

JD.-Tengo varios planes, la verdad. Antes de acabar el año tomaremos decisiones que marcarán el camino a seguir en el 2019. Debemos seguir creciendo e innovando en nuestros principales festivales y, ya el próximo mes de noviembre volveremos con el “Tercer festival del cochino negro”, en la Plaza del Cristo de San Cristóbal de La Laguna y veremos muchas novedades que, seguro que gustarán a los asistentes, así como el “2º campeonato de corte de pata canaria”.

La siguiente decisión será la abrir la asociación al resto islas y la península. Tenerife es y será nuestra cede, pero no

por ello nuestras actividades deben realizarse solo aquí. Para ello, nombraremos a presidentes de la asociación en las islas de Gran Canaria, La Palma y Barcelona. Ellos nos ayudarán a mostrar los conceptos de la asociación en las diferentes sedes, como fomentar el consumo del producto local, el intercambio cultural gastronómico entre sedes, ayudar a la formación de futuros cocineros y a los asociados de CMT, Queremos divulgar la gastronomía de nuestras islas haya donde estemos. El 2019 será un gran año.

www.jonaydarias.es