

Un cocinero debe convertirse en emigrante si quiere que su cocina sea casi infinita

Por: **José Garavito**

[Entrevista con:](#) *Chef Massimiliano Ferrara*

[Restaurante Negramoll](#) – Santa Úrsula

Los destinos gastronómicos, como lo son las islas Canarias, tienen la suerte de atraer a gente que viene buscando establecerse con su profesión de cocineros en alguna de sus islas, esto, es gastronomía al cien por ciento ¿Qué nos traen?

Nos traen mundo, cocinas, experiencias, nuevas y tradicionales técnicas, enriqueciendo el panorama culinario del archipiélago, por esto y muchas razones más, Canarias hoy día, ofrece mucho más que sol y playa, ofrece a sus visitantes cocinas afincadas al recetario tradicional y cocina del mundo, en franca danza con la mejor calidad de nuestros productos.

[Entrevista](#) al Chef Massimiliano Ferrara [Restaurante Negramoll](#)

José Garavito.- Siendo la cocina italiana una embajadora de pastas, harinas, arroces; te has dejado cautivar por la cocina del mar ¿Qué te apasiona de este género?

Massimiliano Ferrara.- Por las innumerables opciones que da este producto maravilloso que el mar nos regala con todos sus diferentes sabores, texturas y matices. Además, en mi caso, la creatividad se agudiza, es lo que pasa cuando eres cocinero, y claro, nos gusta trabajar con un amplio abanico de géneros diferentes. Siempre debemos estar en un estado de aprendizaje permanente, pero para mí, el mar, esos aromas y sabores,

definitivamente, es mi *“huerto preferido”*, en el buen sentido de la palabra.



Salmón a la plancha sobre una vinagreta de maracuyá y mojo de cilantro

José Garavito.- ¿Que caracteriza tu cocina cuando hablamos de cocina internacional y que caracteriza tu cocina cuando hablamos de Italia?

Massimiliano Ferrara.- Mi cocina internacional se caracteriza porque, a través de nuestras propuestas, puedes emprender un viaje a diferentes partes del mundo. Un cocinero debe nutrirse de los viajes, de retos en diferentes países y regiones, conocer sus productos, sus recetas desde la base, cada lugar del mundo donde cocinas es un nuevo descubrimiento.





Desde un kebab a la pizza, Ferrara cocina de mundo

Al utilizar sus especies, su materia prima y con ello, descubrir y reconocer sus sabores, se puede decir que esto se llama 'paladear el mundo' y lo haces trabajando con chefs de todos los lugares que visitas, conociendo gente autóctona que gustosos te enseñan sus secretos de la cocina tradicional de cada lugar. Un cocinero siempre debe convertirse en emigrante,

si quiere que su cocina sea casi infinita.

Ahora, si hablamos de Italia, en mis platos podrán encontrar lo que es la esencia de la cocina italiana: materia prima de calidad con cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida.



Lasaña, cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida. José, cada región de Italia contiene un mundo de productos, de recetas pre y post segunda guerra mundial y ahora con una cocina vanguardista, con cocineros de gran talla que están aportando la modernidad; pero en su gran mayoría, desde el respeto de los productos italianos y su alta calidad, que te puedo decir de Italia y su gastronomía, que no te lo diga desde el corazón –reímos-.



Chef Ferrara...los cocineros debemos ser emigrantes

José Garavito.- Negramoll como restaurante es una joya gastronómica que encierra la carrera de un chef como tú. Cuéntanos un poco tu recorrido por el mundo gastronómico

Massimiliano Ferrara.- Esto es fácil, como te comenté antes, me he ido a diferentes partes del mundo, pero eso sí, antes que nada, para aprender con “*las abuelas*” ver de primera mano esas cocinas, que a veces terminas cocinando a leña, en fogones antiguos, frente a un río isí! esos que guardan la receta y la tradición culinaria de generación en generación.

Poder aprender lo que es la verdadera cocina de cada lugar, la sazón; por ejemplo, cuando llegué a Canarias, me dediqué a ir a los verdaderos guachinches para aprender, buscando descubrir los sabores de las islas Canarias solo para aprender a cocinar con la esencia, recuerda que cada región y a veces en distancias cortas, los paladares guardan diferentes registros, eso siempre hay que tenerlo en cuenta.



Producto del mar fresco del día es lo que se sirve en Restaurante Negramoll. Lapas

Y con todas las experiencias y aprendizajes, vas creando tu cocina particular de la zona, es inevitable no hacer una fusión, con tu recorrido por el mundo, tu creatividad, tu parte alquimista, terminas dando el toque personal, tu sello. En pocas palabras, la región se integra a tu cocina.

José Garavito: La cocina italiana es quizás, una de las cocinas con más adeptos en todo el mundo. ¿A qué crees que se debe esto?

Massimiliano Ferrara.- A la variedad infinita de sabores y sensaciones que puede producir la cocina italiana en tu paladar. Además, Italia ha sido un país de muchos emigrantes, llevando de la mano, sus recetas, productos, técnicas. En el continente americano ni se diga, espaguetis, risotto, pizza son recetas que se han hecho parte del día a día en muchísimas partes del planeta, por lo menos en el mundo occidental. Se puede decir que es una de las gastronomías con más influencia y presencia.



Calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll

Aunque no mucha gente lo sepa, en el recetario italiano puedes encontrar de todo, desde platos con mucha presencia de carne, exquisiteces de platos de pescado, pastas y verduras a granel; tenemos un recetario rico, muy rico, frutas, gelatos, que te puedo decir, todo lo que puedes pensar gastronómicamente está en la cocina italiana, es para todos los paladares de ahí su

popularidad en casi todas partes del mundo.

José Garavito.- Cuando hablamos de cocina italiana lo primero que se nos viene a la mente es pasta o pizza. Pero ¿Qué come el italiano? Hablamos de la cocina de tu región, Nápoles.

Massimiliano Ferrara.- Son íconos, ideas que se van fijando, que se van creando con los años, con la publicidad. Ees igual que aquí en España, fuera se piensa que se come paella a diario, pero no es así, te aseguro -y tú has visto mi cocina- que el recetario italiano es realmente extenso, el abanico gastronómico de Italia es muy amplio, de mucha variedad, de siglos de tradición, y cuando la cocina de una región tiene los siglos que tiene dando de comer Italia, casi podemos hablar de infinidad.

La cocina de mi región se caracteriza, como decía antes, por la amplia variedad que tiene. Para que me puedas entender, en la cocina de mi región podemos encontrar desde la más extensa variedad de especies de pescados tan maravillosos como los de Andalucía; carne con cortes exclusivos, con excelente crianza, lo que nos lleva a que sea una carne exquisita cómo en Asturias; mariscos como en Galicia... en fin, en mi región y en toda Italia se puede degustar una variedad infinita en productos de calidad superior.



Una muy selecta selección de vinos Canarios, de España y de Italia

Esa filosofía, de calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll, queremos que se nos reconozca por este tipo de cualidades, y es lo que todo comensal espera a la hora de elegir un restaurante.

Con una selección, que más que cantidad, nos decantamos por

buenos vinos que maridan con toda la carta, un servicio atento y conocedor de lo que pasa en cocina. Somos un restaurante, sencillo, pero de mucha calidad.



Una especialidad del Chef Ferrara...cocinar con frutos del mar

José Garavito.- Aunque estamos en momentos difíciles, las personas debemos aprender a valorar ese binomio de propuesta de un restaurante que significa producto de calidad más buena cocina, sin lugar a dudas en una garantía de éxito. En un restaurante como Negramoll ¿cuánto pesa estas dos premisas?

Massimiliano Ferrara.- Para nosotros estas dos premisas son lo fundamental, mi cocina se basa en ellas, se llama honestidad, se llama profesionalidad, a ver, tu cocina no habla sino de ti y de tu local, no es difícil entender que la gente va a comer a tu casa, por eso hoy día la confianza es un factor fundamental a la hora de conquistar clientela, y en mis cartas, en mis platos es lo que vas a encontrar. Eso sí, hecho a mi manera.