

Pablo González... Sabe a Murcia

“Cocinar es integrar sentidos, recuerdos y experiencias... cocinar es un acto creativo y compartir este acto con los demás, saborear su placer, completa nuestra intuición. La hace verdad”

PABLO GONZÁLEZ comenzó su trayectoria en el restaurante Flanigan de Palma de Mallorca de la mano de Javier Morales, su primer y principal preceptor en el complejo mundo de la gastronomía.

Tras un paso por el restaurante Cuatro Estaciones de Madrid, regresa a Palma para, pocos meses después, trasladarse al restaurante Arzak de San Sebastián. Un año después, Pablo González decide regresar a Murcia para coger las riendas del restaurante Gran Taberna. Es allí donde comienza a fijar su personalidad propia en todos los ámbitos de la cocina, una experiencia que traslada años después al Restaurante del Hotel NH.



Tras tres años, se embarca en la aventura de la Finca Buenavista, que daría paso, en 2004, a la creación del restaurante La Cabaña, hoy Cabaña Buenavista, un espacio donde su cocina anclada en las raíces murcianas, le ha llevado a alcanzar su primera estrella Michelin, la única Murcia hasta 2016.

Murcia es una región que presenta una gran diversidad cultural; considerando esto, ¿es posible afirmar que existe una gastronomía particular que la identifique?

PABLO GONZÁLEZ. – La gastronomía que nos identifica es una gastronomía de producto, de cercanía, de territorio, de mar, de huerta sobre todo, si es cierto que tenemos esa gastronomía tan particular y tan cerca al mundo de los arroces...

Murcia, que parecía no tener una posición gastronómica a nivel nacional e internacional, ahora cuenta con un restaurante con estrella Michelin y otros tantos

recomendados ¿Cómo explicarías este fenómeno de crecimiento de la gastronomía de tu región?

PABLO GONZÁLEZ. – Ha habido un fenómeno de crecimiento a nivel global en cuanto a gastronomía se refiere, y Murcia no podía estar al margen de ello, ha pasado de ser una olvidada a tener restaurantes con cierto renombre, simplemente es una consecuencia del resurgir de la cocina española de la cocina a nivel nacional y con ese resurgir “ese boom de la cocina en todas las comunidades” Murcia, que estaba un poco agazapada, ahora sale a la luz.

En este sentido ¿Cómo ha cambiado la cocina en Murcia en estos últimos años?

PABLO GONZÁLEZ. – La cocina en la región se ha limpiado, la evolución ha sido un poco esto de pasar a elaborar una cocina más limpia, con menos grasa, una cocina más natural mirando el producto que tenemos en nuestra región, que es excelente.

De la huerta de Murcia, bien denominada por su riqueza la “Huerta de Europa” ¿Cuáles son los 3 productos que más destacarías? ¿Porqué?

PABLO GONZÁLEZ. – Los tres productos que resaltaría son el tomate, la alcachofa y el arroz. La dulzura de nuestro tomate, la tersura de nuestras alcachofas y el arroz de Calasparra; son los tres productos imprescindibles de nuestra huerta.



Si tuviéramos que identificar la cultura gastronómica de Murcia en tres sabores, para ti ¿cuáles serían?

PABLO GONZÁLEZ. – Tres sabores: el sabor del tomate, el de las salazones y el de los arroces melosos y especiales que tenemos por nuestra tierra.

Si tuvieras que postular una receta que represente tu región ¿Cuál sería? ¿Porqué?

PABLO GONZÁLEZ. – El caldero hecho con arroz de Calasparra unifica el cereal tan especial y el pescado que tenemos en nuestras costas.

¿Qué filosofía gastronómica intentas comunicar a tus clientes?

PABLO GONZÁLEZ. – Nuestra filosofía es un poco diferente, no está exclusivamente enraizada a nuestra región, nosotros tratamos de hacer vivir una experiencia al cliente, hacemos que el cliente se sienta especial desde que entran en nuestro

entorno que es muy peculiar, el trato, la cocina todo va dirigido a eso a vivir una experiencia.



“La memoria” es uno de los mejores aliados a la hora de crear un plato ¿Qué guardas en la tuya de Murcia?

PABLO GONZÁLEZ. – En mi memoria... siempre están los guisos, esos guisos que hacían nuestras madres que son los que nos alimentan y los que permanecen en nuestra memoria gustativa. A partir de esos guisos, sí que surgen un montón de ideas.

En tu cocina ¿tradición antes de innovación?

PABLO GONZÁLEZ. – Tradición antes de innovación, por supuesto. Sin tradición no hay innovación; evidentemente vivimos de la tradición, bebemos de ella, son los sabores de nuestra memoria y son los que nos ayudan a evolucionar.

Qué te inspira más para crear ¿Mar, granja o caza?... cuéntanos los motivos

PABLO GONZÁLEZ. – Para nosotros en nuestra cocina no es una cosa u otra, lo que nos inspira es desarrollar un producto. Nosotros desarrollamos ese producto, puede ser de mar, de caza, una verdura, en función a esa búsqueda de encontrar el mejor producto y a partir de ahí desarrollarlo.