

Paco Pérez afirma que la experiencia de ir a un restaurante a disfrutar es incomparable

Efeagro

El chef multiestrellado Paco Pérez, al frente de los fogones del Miramar o Enoteca, no para a pesar de la pandemia y ahora acaba de abrir Chickoa, un restaurante de pollos “a l’ast” con su sello. *“La experiencia de ir a un restaurante a disfrutar y a tener un servicio de sala es incomparable”*, ha dicho.

En una entrevista, [Paco Pérez](#) piensa que el sector de los **restaurantes** con estrellas **Michelin** pasan por *“un momento muy delicado”*, aunque es consciente de que esta situación delicada *“no es solo para la alta gastronomía sino para todos”*; sin embargo, *“a nosotros nos ha tocado más, porque se ha decidido que somos los que debíamos estar cerrados”*.

En su análisis de la crisis del [sector gastronómico](#) en plena segunda ola, Pérez cree que se tendrá que *“esperar a que pase un poco todo esto, y los que podamos aguantar seguiremos tirando adelante como siempre hemos hecho y seguir haciendo lo que hemos hecho siempre que es mejorar día a día, intentar ser mejores y aportar a nuestros clientes”*.



Paco Pérez afirma que la experiencia de ir a un restaurante a disfrutar es incomparable

Comida a domicilio

En un momento en el que por las restricciones de espacio y de horario los restaurantes se han visto abocados a la comida a domicilio, Pérez recuerda que “el **‘take away’** o el **‘delivery’** ya estaban, no ha llegado nuevo, sólo que si los restaurantes están cerrados seguirá funcionando más ese formato”.

En todo caso, piensa el **chef**, habrá que ver si una vez abiertos los restaurantes sigue funcionando la comida para **llevar** o de entrega a domicilio y añade que “la **experiencia** de ir a un restaurante a disfrutar, a tener un **servicio** de sala es incomparable con cualquier alternativa”.

Pedir una pizza, un pollo “a l’ast” o que te lleven un **plato** a casa seguirá existiendo en el futuro, señala, pero “la alta gastronomía es completamente diferente”.

Paco Pérez, que cuenta con el restaurante Cinco en **Berlín** o Arco en **Gdansk** (Polonia), constata el diferente trato que la

restauración está recibiendo durante la pandemia según el **país** en el que estés.

*“Debido a la fuerza que tiene **Alemania**, los espacios **gastronómicos**, de restauración o de hostelería que han estado temporalmente cerrados reciben más ayudas que en **España**, y en el caso alemán el **gobierno** está dando un 70% de la **facturación** del año anterior, y esto es una de las consideraciones diferenciadoras, cómo se trata a los **espacios** que obligas a cerrar por la **pandemia**”.*

Optimismo ante la vacunación

La administración de las primeras vacunas hace ser más optimista a Paco Pérez: *“Nunca habíamos sufrido una pandemia como ésta; y en **Asia**, donde han tenido más pandemias, quizá estaban más acostumbrados, pero en **Europa** y Occidente ha sido la primera de estas características, ha sido nuestra primera experiencia, de la que aprenderemos y para la próxima seremos mejores; pero esta pandemia se irá seguro”.*

De la experiencia se pueden **extraer** algunas enseñanzas, subraya Pérez: *“Debemos pensar más en cómo actuamos en nuestro día a día, cómo tener más calidad de **vida**, cómo aportar más al **medio ambiente**, cómo aportar más a los demás, y cómo impulsar **negocios** que sean asequibles a la sociedad actual”.*



Nuevo restaurante en plena pandemia

A la espera de reiniciar todos sus restaurantes, Pérez ha hecho su particular pulso al **coronavirus** lanzando un nuevo restaurante en **Barcelona** en plena pandemia, el [Chickoa](#), en colaboración con los hermanos Jover de La Burguesa.

El concepto de [Chickoa](#) es, según Pérez, *“el del pollo ‘a l’ast’ de toda la **vida** que las **familias** consumían antes los domingos, era nuestro primer take away, pero en este caso llevado un escalón más desde un punto de vista gastronómico”*.

Siempre se ha dicho que del cerdo se aprovecha todo, pero en Chickoa aplican ese dicho al **pollo**: alitas picantes, muslitos a la brasa, **croquetas** que saben a pollo ‘a l’ast’, el contramuslo en forma de hamburguesa dentro de un mollete con rúcula, **mozzarella** y cacahuete, siempre intentando *“dar más versatilidad”* a todas las partes del pollo.

Chickoa es, a decir del cocinero del Miramar, *“un espacio donde la cocina está presente, todo se elabora en el local, incluidas las salsas, se hace la ‘**focaccia**’ y todo lo relacionado con el pollo sale de nuestras manos, que es un poco lo que se ha perdido en la cocina más popular”*.

El pollo no se trabaja con especias sino con **hierbas frescas** del Empordà y la singularidad de Chickoa es que se *“elabora a la brasa y no con gas como en los establecimientos de pollo a l’ast, lo que le da unos matices diferentes”*.

También se aplican algunas técnicas para dar un resultado más óptimo en el pollo: *“Una **hamburguesa** que se haría normalmente con carne picada, en Chickoa se cocina el contramuslo al vacío con sus hierbas y luego se fríe con un tempura elegante y muy fina”*.

El nuevo establecimiento, ubicado en el barrio de **Sant Antoni**, se puede comer en diez minutos pero también en una hora.