

Rubén Cabrera lleva los sabores canarios a Bélgica

La gastronomía, sin lugar a dudas, ha dado un salto muy alto a la palestra del día a día de todos. Los que muchos pensaron en la gastronomía como una 'burbuja' que explotaría con los años, se equivocaron; los que enfocaron su trabajo periodístico como si fuese un tema de moda, se equivocaron, los que pensaron que ser cocinero era una profesión de moda, se equivocaron, cocinar es pasión y vocación, pura y dura.

Si es verdad que hace apenas unos diez u once años en Canarias, todo el acontecer gastronómico recaía en unos cuatro o cinco cocineros (a lo mejor dos o tres más) que, se mantenían como los más "top", pero con el llegar de las nuevas generaciones las cosas cambiaron, a pesar que en su gran mayoría, estos jóvenes tuvieron que imponerse a sus "mentores" de turno, para poder ser parte del movimiento gastronómico que se viene viviendo las Islas Canarias, desde hace más de 20 años, con su precursor Jesús González.

Me alegro al decir que, hoy día, las nuevas generaciones de cocineros han tomado el testigo con mano firme. Un ejemplo claro es Jorge Bosch con una cocina arraigada al recetario tradicional canario renovado o de un Jorge Peñate trabajando y mimando el producto del mar; y otros tantos que están marcando la diferencia en muchos aspectos. Tenemos a otros más curiosos de los fogones como Javier Gutiérrez con una cocina cargada de detalles, aromas y sabores que, se ha permitido abrir y fusionar una de las alacenas más espectaculares del mundo, como el Amazonas y Latinoamérica en general, el chef Javier Gutiérrez; sin olvidarnos de la cocina de Beatriz Bello en el Restaurante Ardeola con una cocina en constante evolución, lo que traerá como consecuencia que, en corto tiempo, esta chef de mucho de qué hablar con su cocina, y para terminar con nuevos afincados, nos encontramos a Pau Bermejo, que ha sabido

imprimir y combinar en sus platos, los productos canarios, las mejores recetas catalanas, pariendo una propuesta de mucho nivel gastronómico.

Y hago esta reflexión (antes debo decir que ¡lo sé!, me dejo muchos nombres en el camino que también están dando el todo por el todo para lograr excelencia y un lugar en la gastronomía de Canarias); porque hoy voy a referirme a uno de los cocineros, que, por el mérito de la búsqueda de la excelencia, por aprender de los mejores chefs de España y de otras partes del mundo, ha logrado realmente hacerse de un espacio propio, justo a la medida de su buen hacer en los fogones, el Chef Rubén Cabrera.



Cabrera, Chef del Restaurante La Cúpula del Hotel Jardines de Nivaria, ha sido invitado a participar en Food Experience en Bélgica, evento que une las experiencias de los mejores chefs belgas con cocineros de talla gastronómica reconocida, todos de diferentes horizontes, todo esto va a suceder en un lugar realmente privilegiado, como es EL DOMAINE D'ARONDEAU en el en el triángulo Tournai-Mons-Valenciennes.

Rubén ha sabido mantenerse en su línea de alta gastronomía, sacando el mejor provecho a los productos canarios, combinándolos con géneros de otras partes del mundo, esto sin dejar de nombrar el uso de las mejores técnicas de cocina, además de su especial sazón, como debe ser, por lo que podemos decir que Rubén tiene una cocina de autor globalizada.

CG.- Rubén, en el Food Experience compartirás cartel con cocineros de gran nivel, en su mayoría, y además con cocinas asiática, francesas, belga y más. ¿Cuál será tu propuesta para el menú que darás en Bélgica?

RC.- ¡Producto canario en estado puro! voy hacer una versión de Papas Viudas, un plato que mi madre siempre hizo en casa y que siempre nos gustó. Usaremos nuestras papas negras y cochino negro como base del plato, también le daremos un aporte graso con algún queso canario curado en salsa, demostrando, a un público como el belga, el mundo de posibilidades que tienen nuestros productos en la alta cocina.

CG.- Buenos productos locales, además de Patudo Canario y Cochino Negro, ¿qué otros productos llevarás a las mesas de las personas en el EL DOMAINE D'ARONDEAU?

RC.- La Papa negra, cebolla de Guayonje y mantequilla de cabra serán algunos de los productos estrellas del evento, como se dice por ahí 'Vendiendo Territorio'; pienso que esta es una de las responsabilidades que tenemos los cocineros cuando vamos a cocinar a otras latitudes, como es este caso, dar a conocer nuestros sabores y aromas, una excelente carta de presentación.

CG.- Vas a enfrentar a unos paladares de gustos muy diversos, ¿piensas hacer algún tipo de cambio en algunas preparaciones para adaptarte a la cultura del comensal? ¿o por el contrario vas con tus propuestas tal como las conocemos?

RC.- ¡No! la organización lo que quiere es un choque de culturas gastronómicas y que los comensales puedan apreciar la diversidad de sabores que pueden encontrar según el lugar de origen cada cocinero, por eso llevaremos nuestros sabores como los entendemos, desde mi peculiar visión de la cocina canaria.



CG.- Cocinar fuera de casa siempre es un reto, ¿tienes alguna fórmula para reducir al mínimo los imprevistos en eventos como este?

RC.- Hacer una buena mise en place es fundamental y dejar al mínimo la improvisación, eso clave para tener un mejor resultado, después tener un poco de suerte en que los ingredientes lleguen en las mejores condiciones a destino, eso es realmente fundamental.

CG.- Rubén, nos puedes decir en pocas palabras la evolución que han tenido los productos canarios en las cocinas profesionales del archipiélago.

RC.- Constancia, cariño al producto, la búsqueda de las mejores técnicas para obtener la óptima calidad en todo lo que producimos, y por parte de nosotros lo cocineros, volver al origen, a sabores auténticos. Estas son las mejores premisas que pueden tener un agricultor, un pescador o un criador y por supuesto, un cocinero.

CG.- No es tu primera visita a Bélgica, también has compartido menú degustación con cocineros con talla Michelin ¿nos dejas tu visión de la cocina de esta parte del mundo?

RC.- La cocina belga tiene un muy buen nivel. Creo que es, si hablamos por metro cuadrado, donde más estrellas Michelin hay en el planeta, y eso habla muy bien de ellos, a mí personalmente me parece que son el país número uno trabajando el chocolate, ya solo por eso, Bélgica merece la visita.

CG.- Algo que todos queremos saber ¿Tendremos oportunidad de probar en Cúpula estos platos que has preparado para para esta ocasión?

RC.- Por supuesto que sí, lo tenemos siempre en carta, como parte de uno de los platos del menú de degustación, además, siempre es bueno que, lo que uno hace fuera del territorio, también se pueda calibrar con los paladares locales.

CG.- Pues nada Rubén, agradecidos por la entrevista y nos resta solo dos cosas, una que triunfes con estas propuestas culinarias en Bélgica y otra que regreses para probarlos aquí en Tenerife.