

EL MUNDO 2010, Andalucía.
 Conversaciones en Andalucía.

30

EL MUNDO. DOMINGO 25 DE JULIO DE 2010

ANDALUCÍA



CONVERSACIONES EN ANDALUCÍA

DANI GARCÍA

ESTE JOVEN DE MARBELLA SE HIZO FAMOSO CON UNA ESTRELLA MICHELIN EN RONDA, EN EL TRAGABUCHES Y EL USO QUE HACÍA DEL NITRÓGENO EN LA COCINA. VIVE SU MOMENTO MÁS INTENSO EN EL CALIMA Y EXPANDIENDO LA CADENA DE LA MORAGA, TAPAS DE ALTA COCINA

«No me importó limpiar enchufes con palillos si allí podía aprender la perfección en los platos»

BERTA GONZÁLEZ DE VEGA
 Cuando nos sentamos en uno de los sofás de la terraza de Calima se acerca alguien y le pregunta qué quiere tomar. La respuesta sorprende, no porque no nos guste lo mismo, sino por los prejuicios que tenemos con los chefs de estrellas Michelin. «Un cola cao muy frío». Detrás de nosotros, un batallón de trabajadores se ocupa de que todo esté perfecto para abrir en un par de horas y que dé comienzo el espectáculo de la alta cocina. Unos sacan todavía más brillo a los platos en las mesas y otros cenan a la hora de la merienda porque, cuando el público se siente, el frenesí será continuo.

Pregunta.—Cómo le explicaría a gente que le parece caro un menú de 120 euros que este tipo de cocina no sólo no da dinero sino que es deficitaria?

Respuesta.—Sólo hay que entrar en el restaurante para verlo, si se sabe un poco de números. Tenemos a 40 comensales y a 40 personas trabajando aquí. El coste de una pizza puede ser de un euro y la venden a siete. Eso no pasa en la alta cocina, donde, de hecho, el coste de un menú es mayor de lo que se cobra, si se le repercute el local, el personal... Para que fuera rentable habría que cobrarlo a 250 euros. Pero la alta cocina es como la alta costura en la moda, la Fórmula 1 en la industria automovilística... es marketing. Si cobras lujo, das lujo. Aquí estás cobrando la creatividad y el mejor producto porque en el menú hay caviar, por ejemplo.

P.—Es más difícil cobrar lo que cuesta en España y más en Andalucía?

R.—Es verdad que en Nueva York están dispuestos a pagar más y los costes no son más altos que aquí, en plena milla de oro de Marbella. Ellos, además, dan tres o cuatro servicios al día y nosotros sólo damos dos por la noche.

P.—Alguna vez ha dicho que la mejor recompensa es que los platos vengun rebuscos. ¿Aprende de los clientes?

R.—Soy lo más realista posible y me gustaría aprender mucho más pero me parece que lo que hacen técnicamente está por encima de los conocimientos de gran parte de la clientela. La cocina la puedes disfrutar como un arte, aunque no me gusta eso de llamar artistas a los cocineros. Pero si yo voy al Prado, al ver un cuadro lo único que puedo decir es si me gusta o



no, pero hay gente que ve contrastes y las perspectivas y lo disfruta todavía más. Lo mismo pasa en la cocina. Puedes disfrutar con el plato y nosotros queremos que le guste al que entiende y al que no. Pero el primero, con el gazpacho de cecina, pues entiende que la nieve de queso está ahí para enfriarlo, que el pistacho está para la textura y la anchoa por el salazón, para lavarle la boca. Cada uno lo vive de manera diferente. Y hay mezclas más complicadas que no entendería el 99% de la gente.

P.—Se preocupa si ve un plato más o menos intacto, ¿no?

R.—Yo estoy en la cristalera y los camareros, cuando pasan por delante, me bajan la bandeja para que yo vea cómo vienen los platos. Y ellos son los que, si lo creen conveniente, preguntan al cliente. La autocrítica es fundamental.

P.—Y siendo un restaurante como Calima algo tan complicado de llevar, ¿cómo le da por meterse en otros negocios, como La Moraga?

R.—Me apetecía montar un bar de tapas con un nuevo concepto que

fuera asequible para todo el mundo. Claro que me gustaría estar sólo dedicado a Calima, abrirlo seis meses y los otros seis estar pensando en platos nuevos. Pero cuando empiezas a entender de números te das cuenta de que conviene hacer negocios paralelos para darle solidez.

P.—Los de Michelin no son muy exigentes con eso? ¿No exigen que un cocinero tenga sus cinco sentidos puestos en el restaurante de la estrella?

R.—No creo porque hay cocineros con estrellas Michelin que tienen restaurantes repartidos por todo el mundo que visitan sólo un par de veces al año. Lo que haces es intensificar tu trabajo psicológico porque estás haciendo recetas de alta cocina para tapas y puede pasar también al revés, que algo que has descubierto con las tapas lo puedes trasladar al restaurante. Al final, lo que haces en los dos sitios es cocina. El esfuerzo psicológico te refresa y resulta que en Calima puedo inspirarme en el tabouli de La Moraga pero hacerlo de otra manera. Estamos en el mejor mo-

mento de Calima y en La Moraga de Banis hay cola para sentarse. No pensaba que iban a pegar tanto las tapas. Es verdad que hace tres o cuatro años me veía incapaz de dar de comer por 20 euros con

Para que fuera rentable, el menú habría que cobrarlo a 250 euros. Es como la alta costura

La cocina del turismo ha hecho mucho daño; los guiris también quieren rabo de toro

tapas. Pero he tenido mucha suerte porque yo no soy empresario y me he rodeado de un equipo muy bueno que sabe de esto. La Moraga del aeropuerto es la que va más tranquila y es que tengo un punto

de decepción porque me convencieron para instalarla fuera del control de seguridad y hay mucha gente que no la encuentra. Pero no podía ser todo perfecto.

P.—No es por quitarse mérito, pero puede que tuviera un terreno fácil...

R.—La verdad es que en Andalucía, para la extensión que tenemos, somos pocos. Yo siempre he achacado esto a que el empresario se ha desviado por el turismo. Al final, de hecho, la gente acaba yendo a los restaurantes a los que van los locales. Para los turistas se quedan las cartas con el cóctel de gambas, el entrecot a la pimienta...

P.—Y se puede dar la paradoja de que en una encuesta a ingleses, éstos se quejaron de no encontrar ya cocina típica española en la costa...

R.—Es que no es fácil. Lo que no tiene sentido es que sean casi como secretos los sitios donde ponen un buen gazpacho, por ejemplo, en Málaga. Y los guiris también quieren eso. O albóndigas de rabo de toro. El colmo ha sido hacer cocina pensada para guiris y ahora

EL MUNDO 2010, Andalucía. Conversaciones en Andalucía.

EL MUNDO. DOMINGO 25 DE JULIO DE 2010

31 ANDALUCÍA

resulta que ellos no la quieren. E.-Me imagino que eso es lo que he animado a quedarse con Antonio Martín, un local emblemático de Málaga que estaba de capa caída en el Paseo Máltimo...

R.-Vamos a rescatar lo que era un merendero, una palabra que me gusta más que chiringuito. Freiremos pescado y seguramente lo pondremos en cartuchos. Vamos a hacer una torca grande, la mitad barbacoa japonesa y la otra para asar sardinas, pero también boquerones... todo lo que haga a la brasa, salmónes o pulpo, está exquisito. Será nuestra visión del merendero, me apetece mucho porque creo que recuperar eso va a ser igual de divertido que la alta cocina. Al final, se trata de hacer feliz a la gente, con una hamburguesa de rabo de toro o con un puchero con resúfara.

E.-El tener locales, por ahora, en Marbella y en Málaga le dará una idea de lo diferente del público...

R.-Claro. En Benabá, por ejemplo, hemos metido caviar con huevos fritos. Calma no lo entendería en otro sitio en Andalucía. Podría existir en el País Vasco, en Cataluña o en Madrid.

E.-Le impone abrir en Nueva York?

R.-No tengo ningún miedo porque la tapa es lo más exportable a cualquier parte del mundo y tengo mucha confianza en mi equipo. Por La Moraga de Benabá pasa gente de todo el mundo y quieren abrir. Recuerdo a un león que estaba en la Buchinger y quería abrir en Riga. Tenemos ofertas de gente en Houston, San Francisco, Los Angeles... Hay empresarios muy importantes que están asentados en Marbella, pero no salen en las revistas.



JOSÉ PÉREZ

P.-Fue un niño creado entre fogones?

R.-Si ayudaba a mis padres. Les gustaba la cocina. Mi padre, por ejemplo, era capaz de llevarnos a Trebujena desde aquí sólo para comprar angulas. Recuerdo algún domingo lluvioso haciendo leche frita, pero no pensaba dedicarme a esto. Cuando llegué a COU no me gustaba nada estudiar, me sigue aburriendo y mi padre me dice que piense en ponerse a trabajar. Fue un drama cuando dije que iba a la escuela de hostelería de La Cónsula, mi madre me preguntaba si era consciente de que eso significaba trabajar hasta muy tarde, vacaciones y fines de semana. Los padres lo que querían entonces es que dijera voy a ser abogado, o médico, porque lo de la cocina no estaba tan bien considerado como ahora. Se-

CUESTIONARIO MÍNIMO

> LIBROS

Siempre leo de cocina. Estoy con uno de cocina japonesa-portuesa, de Nobu Matsuhisa, el propietario de la cadena de restaurantes Nobu. Se llama Nobu West y es el que escribe sobre el de Londres. El sabor del Mediterráneo, de El Bulli, es mi favorito, es supermoderno y tiene 15 años.

> MÚSICA

La de cantautor, sobre todo Ismael Serrano y Quique González. Soy más bien de música melancólica y gracias a la cocina conocí a Ismael, que es cliente.

> CINE

Me gustan mucho las primeras películas de Amenábar.

> ÉPOCA DE LA VIDA

Mi patria es la infancia, como diría el poeta. Yo creo que siempre querríamos volver a ser niños. Aunque vivo muy bien ahora.

> RINCÓN DEL MUNDO

Nueva York y Salesburgo. Me encanta Austria, podría vivir allí un tiempo

guramente, si no hubiera existido La Cónsula no lo hubiera hecho. Fue una época muy buena. Después me fui a trabajar con Martín Berasategui y allí floraba casi todas las noches. Era muy duro psicológicamente. Yo no hice la mili, pero aquello debía de ser parecido. Con 19 años nos meriam mucha caña. Aquí si hay momentos de tensión pero aquello era excesivo. Pero no me importó tener que limpiar enchufes con paños de dientes si eso servía luego para aprender a conseguir la perfección en los platos.

P.-Ahora dicen que los estudiantes llegan preguntando por aparatos muy sofisticados, antes de aprender cosas más básicas...

R.-Son los matices negativos de la alta cocina. Es de cajón que no puedes hacer un gazpacho moderno sin saber uno tradicional, pero

para eso están precisamente las escuelas de hostelería. En La Cónsula, la gente sigue aprendiendo la base de la gastronomía. Es normal que la gente joven tenga cierta inmadurez. Pero tienen que saber que no todo el mundo va a ser Ferrán Adriá. Es como el fútbol, tiene que haber gente que juegue también en el Málaga. Y lo que hay que dar por seguro es que en la alta cocina nadie regala nada.

P.-Usted se caracteriza por su franqueza. Sorprende su defensa de la lubina de piscifactoría...

R.-Vamos aprendiendo cosas por el camino. Si supiéramos cómo se hacen las cosas del lineal del supermercado nos volveríamos locos. Hay lubinas y lubinas y pasa lo mismo con el cerdo ibérico. A los cerdos se les controla mucho lo que comen, lo que se mueven y los

animales están cercados. Con la lubina pasa lo mismo. La palabra piscifactoría produce pavor y es cuestión de cultura. El pescado, en Veta La Palma, de donde son las lubinas que yo cocino, están como en un hotel de cinco estrellas. Empecé a comprarlas en Ronda y el pescadero no sabía de dónde venían. Eran perfectas. Hay que quitarse muchos falsos mitos en la cocina.

P.-Cómo cuáles?

R.-Lo de la acuicultura es clarísimo. Recuerdo que en una conferencia con Martín Berasategui, que ya las compra en Veta La Palma, alguien del público gritó: «Esa es de piscifactoría» y le tuve que preguntar que si acaso los cerdos ibéricos eran salvajes y se cazaban.

P.-Cerdos y lubinas, ¿se explota todo lo que se puede el producto gastronómico andaluz?

R.-Tenemos unas posibilidades enormes. Es que no tiene nada que ver lo que se produce en la costa con el interior. He estado en la excursión de los chefs para ver la almadraba en Barbate y ha sido una maravilla. Pero es que tampoco se conoce algo como el espeto, lo he podido comprobar con catalanes hace poco. Somos muy malos vendedores. En marzo estuve en unos grandes almacenes japoneses y en los mostradores todo el aceite de oliva era italiano. Así que, si somos optimistas para futuros negocios, es infinito lo que se puede mejorar. También creo que para la promoción de lo extranjero es muy bueno que nos instalemos cocineros españoles fuera, como Adriá en Nueva York. Que los cocineros seamos punta de lanza de los productos, como lleva décadas pasando con los restaurantes italianos y los suizos.

Carrefour Viajes. Ellos van con Viajes Carrefour. Ven también a conocernos y descubrirte viajes a tu medida con tres paquetes para todos los bolsillos. Tarifas: Malasia 279€, México 279€, India 279€, China 279€, etc. Preparando con tu Pass Visa. Viajes al alcance de todos.