



Apicius.es "Apicius es el Notario de la Cocina Contemporánea"
Ferran Adrià

MONTAGUD EDITORES

INICIO CUADERNOS NOTICIAS RECETAS ENTREVISTAS ARTÍCULOS PRENSA ▼ NOSOTROS ▼

Inicio / Entrevistas / Así se sienten tras su primera estrella Michelin



Así se sienten tras su primera estrella Michelin

Enviado el 25 noviembre, 2015 by redaccion in Entrevistas

Por Jävi Antoja y Lúa Monasterio. Diego Gallegos (Sollo, Fuengirola), Mauricio Giovanini (Messina, Marbella), Pedro Mario Pérez (El Ermitaño, Benavente, Zamora) y otros 12 cocineros más. Todos ellos se han llevado una gran alegría: han conseguido una estrella Michelin para sus restaurantes. Y muchos de ellos han compartido sus impresiones con Apicius.es, que las expone a continuación.

[yks-mailchimp-list id="3d9-d432a96" submit_text="Suscribirse"]

Diego Gallegos (Sollo, Fuengirola, Málaga): "Nada viene regalado"



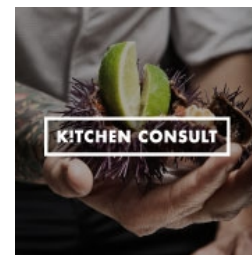
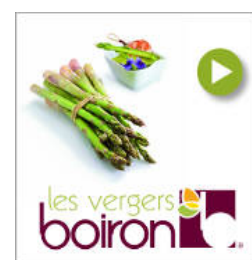
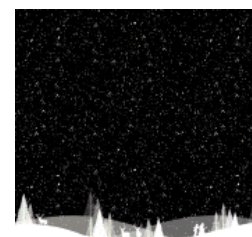
"No hay que bajar el ritmo. Esto es un aliciente para apretar y pisar el acelerador todavía más". Diego Gallegos, al frente de Sollo, no podría estar teniendo un mejor año. El Premio al Cocinero Revelación de Madrid Fusión, la mudanza de su restaurante desde un pequeño local en Benalmádena al Double Tree by Hilton Reserva del Higuero Hotel & Spa, el anuncio de que prepara su primer libro junto a Montagud Editores, un reconocido trabajo por la sostenibilidad... y ahora, su primera estrella Michelin.

Todo son buenas noticias. Y, sin embargo, él no para. Ni quiere hacerlo. Cree que el macarrón supone un reconocimiento "real y palpable". Es consciente de por qué ha llegado -"nada viene regalado", comenta con Apicius.es, en alusión al esfuerzo y al sacrificio- y también de la responsabilidad que supone. "Para hacer el tipo de cocina que hago, tengo que seguir siendo dueño de mí mismo, arriesgar y no dudar de mi concepto". No es el único que cree en ello... En estos momentos, Diego se acuerda del "trabajo y el esfuerzo de todo el equipo, de todos los que están en el restaurante y luchan" junto a él.

El cocinero, que ha abierto una vía culinaria en torno a la cocina de agua dulce, también opina que la estrella y el libro que prepara junto a Montagud Editores posibilitarán que su filosofía sea más visible. Y que eso repercutirá en la fortaleza gastronómica de la provincia de Málaga, a la que también suman otros restaurantes que estrenan estrella, como Messina (Marbella) y Kabuki Raw (Casares).

Eduard Xatruch (Disfrutar, Barcelona): "Es una sorpresa tremenda"

Celebración a distancia. Mateu Casañas ha recibido en Santiago de Compostela la noticia de que Disfrutar Barcelona ha conseguido su



primera estrella Michelin en menos de 12 meses. Oriol Castro y Eduard Xatruch atendían mientras tanto a los comensales que llenaban el restaurante ubicado en el Eixample barcelonés (frente al mercado del Ninot). “Es una sorpresa tremenda. No imaginábamos que, habiendo abierto el pasado 8 de diciembre nos fueran a otorgar una estrella. ¡Si aún tenemos fresca la apertura!”, comenta entre risas Eduard Xatruch a Apicius.es. “Estamos felices. En realidad, nuestra única inquietud era saber si el restaurante iba a funcionar.”

Albert Adrià (Hoja Santa, Barcelona): “Es el reconocimiento a un trabajo bien hecho”

Hoja Santa, uno de los establecimientos con los que Albert Adrià y su equipo están conquistando el Paralelo barcelonés, acaba de obtener su primera estrella Michelin. “Es un gran reconocimiento”, afirma Adrià a Apicius.es. “El fruto de un trabajo bien hecho”. El cocinero, que ya ganó el primer macarrón para Tickets en la edición de 2015 de la Guía Roja, espera que el galardón se traduzca en una mayor afluencia de público para el establecimiento, a pesar de que “ya tenemos mucho trabajo”.

Mauricio Giovanini (Messina, Marbella, Málaga): “Son muchos años peleando por ello”

La cabeza -y el corazón- de Mauricio Giovanini han volado a Marbella justo al instante de conocer que Messina ha conseguido su primera estrella Michelin. El del restaurante es un sueño compartido con Pia Ninci, su mujer y al frente de la sala, que se ha quedado en Marbella mientras él acudía a la gala de la Guía Roja en Santiago de Compostela. “Aunque a primera vista pueda sonar algo egoísta, mi primer pensamiento ha sido para ella y sé que el de ella ha sido para mí”, afirma a Apicius.es. “Ésta ha sido una historia de sacrificio conjunto”, rememora, a propósito de los casi tres lustros que han transcurrido desde que pusieron en marcha el proyecto común.

“Me siento completamente feliz”, añade el cocinero. “Y también orgulloso y aliviado: son muchos años peleando por ello”. Además, Giovanini cree que el primer macarrón para Messina no traerá más que cosas buenas: “Éste es un paso que hay que dar para poder dar otros. La estrella supone mucho futuro”.

Xanty Elías (Acánthum, Huelva): “Pienso mucho en mi equipo”

Xanty Elías ha escuchado cómo Acánthum ha recibido su primera estrella Michelin en vivo y en directo, desde Santiago de Compostela. Se siente tremendamente feliz por ello. Gran parte de esa alegría está en Huelva. “Me gustaría estar celebrándolo con el equipo”, comenta con Apicius.es.

Por el momento, la de Elías es la primera y única estrella Michelin de Huelva. “Creo que supondrá una ‘hectombre’ a nivel positivo: será el motivo perfecto para que venga la gente de fuera”. Promete que, los que lo hagan, encontrarán su cocina de siempre con precios contenidos.

Rubén Arnanz (Villena, Segovia): “Es como el DNI de cara al exterior”

“Para el equipo y para todo el que nos apoya”. Éstos son los primeros pensamientos de Rubén Arnanz tras haberse hecho público que Villena, en Segovia, ha obtenido su primera estrella Michelin. “Eso incluye a los clientes asiduos, a los que vienen una o dos veces por semana, y a tantos otros comensales”. El cocinero opina que el macarrón es un reconocimiento, al de “un camino que no es fácil”, y que “es como un DNI de cara al exterior”. También cree que el premio está en “tener la sala llena y a los clientes contentos”.

Pedro Mario Pérez (El Ermitaño, Benavente, Zamora): “Es una tranquilidad con nosotros mismos”

“Por fin volvió”. Pedro Mario Pérez, al frente junto a su hermano Óscar Manuel de El Ermitaño, todo un clásico en Castilla y León, se siente orgulloso y “muy emocionado”. Según explica el cocinero a Apicius.es, el restaurante recupera ahora el macarrón que perdió hace cinco años, lo que le hace sentir “una tranquilidad con nosotros mismos”. Se siente “muy orgulloso y muy emocionado. Es toda una compensación al interés y a la ilusión con los que trabajamos”. Y todo un respaldo para un contexto económico especialmente duro, que, a juicio del cocinero, es todavía más patente en emplazamientos alejados de las grandes ciudades, como la localidad zamorana de Benavente, en la que se encuentra El Ermitaño.

Los primeros pensamientos de Pedro Mario con su primera estrella son para las personas más cercanas a él: “Mi hermano, mis padres, a los que quiero dar las gracias, nuestras mujeres y nuestros hijos, que son los que sufren en silencio nuestras ausencias... Y también, por supuesto, a nuestro equipo y a nuestros clientes, que son los que nos dan de comer”.

Marius Jordá (Emporium, Castelló d’Empúries, Girona): “Lo importante es el día a día”

La familia. Es lo que más menciona Marius Jordá, al frente junto a su hermano Joan de la cocina de Emporium, cuando se le pregunta por cómo se siente al haber obtenido la primera estrella Michelin para el restaurante. “Queremos agradecerlo a nuestros abuelos y a nuestros bisabuelos. Ellos fueron los que pusieron todo en marcha”, afirma.

El cocinero, que afirma que éste es un trabajo de toda su familia, cree que el macarrón es “una cosa muy bonita, pero que no ha sido buscada”. Se trata, más bien, de los frutos de un buen trabajo. “Nosotros nos fijamos en el día a día”. Es más que probable que, a partir de ahora, éste sea más agitado, si cabe: “Esto ayudará a posicionarnos en el mapa nacional. Somos poco conocidos”.



cocinado como tú lo harías



Tweets Seguir

Javi Antoja 17m
@JaviAntoja

Bonito el aplauso dl equipo d @Montagud1906 al q me enseñó este oficio, MI PADRE.
#PrixLitteratureGastronomique
pic.twitter.com/dS83t2XxXs

Retwitteado por Montagud Editores

Mostrar foto

Montagud Editores 1h
@Montagud1906

-
#PrixLitteratureGastronomique

- #BookinProgress
¡Un gran día!
pic.twitter.com/AkW2ESSG6g

Mostrar foto

Twittear a @Montagud1906