



POR Sandra Sánchez

A fuego lento

*La cocción del éxito
gastronómico*

POR ***Sandra Sánchez Domínguez***

GASTRONOMÍA

EN PORTADA

**Juan Rosillo, Enrique Sánchez, Susi Díaz,
Javier García Peña y Alberto Chicote.
Descubrimos la cara más personal de estos
estos cinco cocineros tan diferentes y cómo
han asumido el reto de preparar una receta
muy especial: la del éxito.**

A amante del surf, del snow y de cualquier actividad dinámica que le permita disfrutar de la naturaleza, este joven de 20 años nacido en Tomares (Sevilla) afirma que odia quedarse en casa y aunque no es muy amante de la televisión sí lo es de programas como ‘Master Chef’ fue, como él mismo dice “dan a la vida algo de chispa y alegría”.

Cuando su madre se fue a vivir a Madrid, Juan Rosillo tan solo tenía 11 años y se enfrentaba al reto que suponía la alimentación. Harto de comer a diario congelados y productos preparados decidió llamar a su madre por teléfono para que le explicara una receta algo más elaborada: huevos rellenos. Fue lo primero que aprendió a hacer en la cocina. Una receta sencilla, que aunque entonces no lo sabía, suponía el primer paso de Juan en el mundo gastronómico.

La curiosidad invadió al tomareño y comenzó a mirar recetas en internet. También su abuela le enseñó nociones básicas de la cocina más tradicional. A partir de ahí, Juan comenzó a cocinar por sí mismo, a experimentar con los ingredientes, a darle a cada receta su toque personal, y acabó enganchándose a la cocina. Admite que cocinaba “de forma muy amateur, solo en casa y para los amigos, siempre como un hobby”.

Fue al casting de Master Chef acompañando a un amigo que estudiaba cocina. “Con que llegue a un casting voy sobrado. Me hago una foto en la puerta de Master Chef y tan feliz”, pensó Juan justo antes de decidir presentarse. Jamás podría imaginar que aquel casting solo era el primero de los muchos que pasaría hasta llegar a entrar en el programa. Juan cuenta entre risas que todo fue un proceso muy rápido y que las cosas iban ocurriendo como por inercia hasta que se dio cuenta de que estaba dentro de Master Chef. De entre las 20.000 personas que se presentaron al casting en esta edición, según datos de RTVE, solo 15 de ellos son los que lograron alzarse con el deseado delantal y Juan estaba entre ellos gracias a “una buena base de cocina, el carisma

y una actitud televisiva”, algo que Juan considera completamente imprescindible para entrar en este tipo de programas gastronómicos.

Desde que participó en el *talent show*, Rosillo está aún más enredado en la cocina. Entre semana grababan el programa, pero los fines de semana asistían a clases donde aprendieron a manejar técnicas de cocina al vacío, a hacer esferificaciones... “Las cosas estas modernas de ahora”, como las denomina Juan entre risas. La repostería ha resultado ser lo que más está probando en casa.

En su paso por Master Chef ha conseguido llegar al ecuador del programa con la seguridad de haber aprovechado el momento. “La experiencia la he vivido al máximo disfrutándola cada día”. De todo lo que le ha aportado su participación en el programa, Juan recuerda los viajes que ha podido hacer gracias a las pruebas que realizaban en distintas localizaciones, como San Sebastián, Jerez de la Frontera o Alicante. Además, se lleva grandes amigos con los que ha creado una gran hermandad dentro del programa. A pesar de ser un formato competitivo, donde solo puede quedar un ganador, Rosillo ha disfrutado con sus compañeros, a los que ya considera como parte de su familia. Reconoce que le hubiera gustado llegar al final del programa, no por ganar, sino por poder disfrutar de la aventura completa. Las pruebas, las horas de rodaje y la presión en la cocina se veían compensadas por la convivencia en la casa. Baños furtivos en la piscina en mitad de la noche, trastadas a los compañeros y muchas risas es lo que Juan recuerda con más cariño de esta experiencia. “Son tantas las cosas buenas que me llevo del programa que no podría elegir solo una”.

A un año de terminar la carrera de Enfermería, Juan quiere centrarse en acabar sus estudios antes de comenzar a embarcarse en nuevos proyectos. Cuenta con la ventaja de que a sus 20 años aún le queda mucho camino por recorrer y muchas oportunidades de poder equivocarse. Su juventud le da una oportunidad como cocinero única.



JUAN ROSILLO

**JUAN: “PROGRAMAS
COMO MASTER
CHEF DAN A LA VIDA
ALGO DE CHISPA
Y ALEGRÍA”**

**JUAN: "COCINAR ME
HACE SENTIR
MUCHAS COSAS
Y TODAS SON
POSITIVAS"**

Reconoce que le encantaría recibir la oportunidad por parte de Pepe, Jordi o Samanta, jurados de Master Chef con una amplia trayectoria y reconocimiento en el mundo gastronómico, de realizar unas prácticas en sus restaurantes y tener la oportunidad de ver cómo se trabaja de verdad en lo que considera una cocina real. Juan tiene claro que él ha participado en un programa de televisión "que no tiene nada que ver con la realidad de la cocina". Si bien considera positivo que aparezcan estos formatos televisivos donde se consigue acercar la cocina de vanguardia a las casas más tradicionales, poniendo de moda la gastronomía, reconoce que las cocinas de verdad son completamente diferentes y que quiere tener la oportunidad de verse trabajar en un mano a mano con sus compañeros.

Con una humildad destacable para una persona tan joven, Juan admite que el salir por televisión ayuda mucho a crear tu marca personal, que abre muchas puertas y facilita el conseguir trabajar en una gran cocina. "Es una pena porque hay gente que lleva años estudiando cocina y a mí solo por

haber salido en televisión prefieren contratarme". No obstante, Juan cuenta con un don innato para la cocina que no puede aprenderse a base de libros.

En su corto camino por el mundo gastronómico, Rosillo ha conseguido las alabanzas de grandes profesionales del sector. "Me parece un chaval extraordinario y cocina muy bien. Muy jovencito pero tiene un futuro esplendoroso. Juan, ¡sigue cocinando!", le animaba Pepe Rodríguez, jurado de Master Chef y dueño del restaurante El Bohío, que cuenta con 3 soles de la Guía Repsol y una estrella Michelin, dos de los premios más prestigiosos de la gastronomía en nuestro país.

Esta joven promesa de la cocina quiere seguir cocinando y formándose de forma *amateur* y cuando piensa en el futuro sueña con montar una escuela de hostelería junto a su padre donde pueda acompañar a otros jóvenes cocineros a dar sus primeros pasos en el mundo de la cocina, compartiendo con ellos todo lo que ha podido aprender gracias a esta experiencia y guiándolos en sus comienzos culinarios



"La comida es un símbolo de amor cuando las palabras son inadecuadas" Alan D. Wolfelt.

Esta joven promesa de la cocina quiere seguir cocinando de forma amateur y cuando piensa en el futuro fantasea con montar una escuela de hostelería junto a su padre donde pueda acompañar a otros jóvenes cocineros a dar sus primeros pasos en el mundo de la cocina.

Las escuelas de hostelería cuentan con cada vez más asiduos. La Fundación Cruzcampo ofrece cursos de restauración dirigido a jóvenes de 17 a 25 años, con estudios secundarios finalizados y vocación por la hostelería en sus distintas sedes de Sevilla, Jaén, Valencia y Madrid.

En 2013, cuando se estrenaron en televisión los programas Master Chef y Top Chef, el número de matriculados en las escuelas de hostelería de esta fundación se incrementaron alcanzando su cifra más alta hasta el momento, pasando de tener 30 alumnos en el año 2000 cuando se inauguró la escuela de Sevilla, a 68 alumnos que se encuentran matriculados en este curso 2016. Además, ese mismo año se abrieron las nuevas sedes en Madrid y Valencia, que también cuentan con cada vez más alumnos matriculados.

En septiembre de este mismo año la Escuela de Hostelería de Sevilla inaugura el curso de Técnico Superior en Establecimientos de Restauración, lo que resulta un claro indicador del crecimiento de la oferta formativa que se ha dado debido al aumento de la demanda, íntimamente ligado al boom gastronómico de los últimos tiempos.

Miles de jóvenes como Juan están descubriendo día a día que la cocina es su pasión. Los niños ya no quieren ser futbolistas. Ahora tienen nuevos ídolos en los que sueñan en convertirse. La televisión ha conseguido crear una generación que tiene aspiraciones culinarias, que buscan llegar a ser grandes cocineros. Y lo más importante, ha conseguido la aceptación y revalorización por parte de la sociedad de una profesión que hasta entonces se mantenía detrás de los fogones y que no contaba con el reconocimiento y prestigio que encuentra hoy.



Ya sea a través de escuelas formativas o mediante el autoaprendizaje, el relevo generacional de cocineros va cada día un paso más allá. “Cocinar me relaja, me tranquiliza, me divierte... Me hace sentir muchas cosas y todas positivas”, cuenta Juan Rosillo, sin poder evitar que una sonrisa se dibuje en su cara. Un joven que ha encontrado gracias a Master Chef los ingredientes para iniciarse en el mundo de la cocina y al que aún le queda un largo proceso de formación y crecimiento gastronómico.

De las Escuela de Hostelería y en este caso de la de Sevilla, han salido caras muy conocidas y televisivas en el mundo culinario. Pablo González y Julio Velandrino, por ejemplo, son ex-

alumnos de esta escuela y participaron en la segunda y tercera edición del programa Top Chef, respectivamente.

Otro gran cocinero que se formó en esta misma escuela fue Enrique Sánchez, una figura emblemática en Andalucía que actualmente presenta su propio programa de cocina, ‘Cómelo’ y el programa ‘La Báscula’, donde difunde hábitos de vida saludable y una alimentación equilibrada que utiliza productos propios de la dieta mediterránea. Un auténtico referente de la cocina en nuestra comunidad que lleva día a día a los hogares andaluces todo lo que consiguió aprender en esta escuela de hostelería sevillana mediante recetas, trucos y consejos gastronómicos que transmite a través de la televisión.



Enrique Sánchez

ENRIQUE SÁNCHEZ: “DE PEQUEÑO ME ENCANTABA TOCAR, OLER, SENTIR LOS INGREDIENTES”

Enrique Sánchez es el pequeño de una familia de tres hermanos. A sus 40 años reconoce que sigue siendo el más mimado de su casa. Con tan solo 6 años ya andaba entre los fogones ayudando a cocinar a sus padres. “Me encantaba tocar, oler, sentir los ingredientes”. La cocina siempre fue un hobby para este sevillano de nacimiento y malagueño de corazón, algo a lo que se dedicaba para divertirse en su tiempo libre, pero nunca lo planteó como una profesión.

Siguiendo el camino de sus hermanos, empezó la carrera de Medicina, pero a pesar de ser un muy buen estudiante, pronto descubrió que aquello no era su pasión. Enrique se reconoce como una persona muy empática a la que le suponía una enorme tristeza los problemas de salud de las personas a las que atendía. “Un día comprendí que nadie iría al hospital a decirme que no tenía ningún problema”.

Fue una conversación con su padre la que denotó la decisión. Ambos se encontraban en la cocina preparando el almuerzo y su padre pudo ver en los ojos de Enrique que era una persona completamente diferente cuando volvía del hospital y cuando estaba en la cocina. “¿Por qué no haces lo que te hace feliz?”, le dijo su padre. Ahí comenzó todo. Contando con el apoyo de su familia, a sus 18 años Enrique decidió que estaba dispuesto a arriesgarlo todo por aquello que le hacía feliz. Pronto comenzó su búsqueda de una escuela de hostelería que le admitiera a mitad de curso y fue la de Sevilla la que le aceptó. “Cambié el bisturí por la espumadera”.

Enrique es una persona intrépida sin miedo a lo desconocido. Nunca le faltó la valentía para viajar y trabajar en lugares donde ni siquiera conocía el idioma que hablaban el resto de cocineros o donde no disponía de un sitio para quedarse a dormir. Italia, Lisboa y EEUU han sido ciudades que le han visto crecer como cocinero y también como persona. Enrique recomienda a los futuros cocineros que se muevan por el mundo, que se queden lo suficiente para aprender suficiente de cada

lugar y entonces se marchen a otro. “La perseverancia y la ilusión son buenos compañeros de viaje”, afirma el cocinero.

En 2010, tras una larga estancia formándose en el extranjero decide acompañar a unos amigos cocineros a un casting. Cuando estaba a punto de marcharse escucha a alguien llamarle. Se trata de la directora del casting. “Ahí comienza la magia”, recuerda con mucho cariño Enrique. Descubrieron en él un talento nato para la comunicación televisiva que el propio cocinero desconocía.

A raíz de ahí no ha parado su aventura televisiva. Además de tener un programa de cocina que presenta en solitario, “¡Cómetelo!”, donde realiza una amplia variedad de recetas tradicionales con productos andaluces, presenta también el programa “La Báscula”, un concurso divulgativo sobre hábitos de vida saludable que ha cosechado grandes índices de audiencia en la televisión regional de Andalucía. En ambos programas Enrique lleva la cocina andaluza por bandera. “Creo en el cariño hacia la materia prima y los ingredientes y creo que cocinar no solo para alimentar, son también para emocionar”.

A pesar de su innegable éxito en el mundo gastronómico, Enrique sigue viviendo donde siempre lo ha hecho y sigue comprando en las mismas tiendas del barrio donde lo hacía hace años. “Para mí lo mejor de ser una persona mediática es el cariño que recibes de la gente, que te cuenten que les alegras esos pequeños momentos”. Una satisfacción que la Medicina nunca podría haberle dado a este sevillano. Aunque es uno de los cocineros andaluces más reconocidos y que cuentan con mayor prestigio en el resto del país, Enrique le quita peso al asunto y afirma que las verdaderas figuras de referencia que existe son las abuelas. “¡Benditas abuelas!”, proclama el cocinero mientras se enorgullece del recetario y las bases gastronómicas que nos han dejado en herencia las abuelas andaluzas, a las que considera las mejores cocineras del mundo de la gastronomía.



"Uno no puede pensar bien, amar bien ni dormir bien si uno no ha cenado bien." Virginia Woolf.

Enrique considera que la cocina tiene que transmitirse para perdurar en el tiempo. La televisión es para él un gran formato para difundir esta cocina tan tradicional que le caracteriza. "Los programas de cocina acercan los ingredientes, las formas de cocción y los cortes a los hogares de millones de personas". Lejos de conocer el futuro que les depara a los concursos de cocina que podemos encontrar en la parrilla televisiva actual, que considera una moda, Enrique vaticina que los programas de cocina tradicional siempre tendrán un hueco en televisión. "La cocina innovadora está muy bien, pero tú en tu día a día te comes unas lentejas", afirma el andaluz.

Este inquieto cocinero no se conforma con sus éxitos televisivos y afronta esta primavera la apertura de su primer restaurante en Sevilla, la tierra que le vio nacer. "Tragaldabas será una apuesta personal por la cocina y los ingredientes andaluces, por su des-

pensa y su bodega". Se trata de nuevo proyecto que afronta con un latente nerviosismo y grandes dosis de ilusión mientras reconoce que su popularidad le ha permitido abrir puertas que hace unos años le hubieran costado más esfuerzo y tiempo abrirlas.

El nuevo restaurante de Enrique, Tragaldabas, se estrenará pronto en la capital hispalense y jugará un papel primordial en la cocina sevillana que a pesar de ser una de las más apreciadas por los grandes chefs de nuestro país, cuenta con pocos reconocimientos si hablamos de premios. El único restaurante que cuenta con una estrella Michelin en Sevilla es Abantal, regentado por Julio Fernández Quintero, quien ha conseguido mantenerla durante 8 años. "No cuesta mantener la estrella, cuesta mantener un negocio todo el día al máximo nivel, pero eso se traduce en la estrella", cuenta Julio. La constancia, la regularidad y una formación continua le han

valido a este cocinero para conseguir la única estrella concedida en una ciudad que cuenta con 6.000 establecimientos entre restaurantes y bares, según afirma Pedro Sánchez Cuerda, el presidente de la Asociación de Hosteleros de Sevilla.

Julio Quintero piensa que las escuelas de hostelería son fundamentales para la formación básica de los chefs, pero considera que no es suficiente para "Cuando acabas en la escuela por supuesto eres un pipiolo. Es cuando sales cuando hay que demostrar lo que vales como cocinero".

Esta idea abre la puerta a una formación muy distinta: aquella que parte directamente de la experiencia. La gastronomía española ha demostrado que la cocina *amateur* también tiene cabida cuando hablamos del éxito. Es el caso de Susi Díaz, jurado del concurso Top Chef y cocinera con una Estrella Michelin, que se formó a sí misma a través de libros de recetas y errores en los fogones.

Delicada, detallista y perfeccionada. Así es a cocina de Susi Díaz, una mediática cocinera de Elche que entra en ese pequeño porcentaje de mujeres que cuentan con una estrella Michelin. De los 174 restaurantes que este año cuentan con el reconocido galardón en España, solo 22 de ellos tienen a mujeres al frente, lo que supone un 12,6% del total, una cifra muy llamativa si consideramos que las raíces de la gastronomía siempre han tenido un color femenino.

Susi se acuerda con cariño de sus dos abuelas, que eran grandes cocineras. De su abuela Francisca recuerda las horas que pasó junto a ella en su panadería, siempre manchada de harina y aprendiendo la precisión y detalle que requiere la repostería. Su abuela Lola, que siempre tenía una cuchara de madera en la mano, le enseñó las bases más tradicionales de los fogones. Cuando pensamos en la cocina, tradicionalmente han sido las mujeres las encargadas de la alimentación en los hogares españoles. Sin embargo, en el ámbito de la alta cocina son los hombres quien tienen un mayor reconocimiento. Susi está convencida de que el mayor activo de la gastronomía de nuestra comunidad se encuentra en las miles de cocineras anónimas que hay en nuestros hogares. Sin embargo, tanto la dificultad de conciliar la vida familiar y esta profesión tan sacrificada, como la relativamente pronta incorporación de la mujer al mundo laboral en la sociedad es lo que Susi considera la causa de esta disparidad. A pesar de que la cocinera afirma que la alta cocina es un mundo de hombres, reconoce que cada vez son más las mujeres que irrumpen en ella “y llegan para quedarse”.

Muy lejos se encontraba Susi de imaginar los éxitos que le deparaba el futuro cuando comenzó en el mundo de la moda. Manteniendo la cocina como un *hobby*, Susi regentó distintas tiendas de ropa, una actividad que le venía por parte de familia, hasta que cuando cumplió los 20 años conoció al que sería su marido, José María, que se dedicaba a la hostelería. Tras

nacer sus dos hijos, el matrimonio decide que es el momento de dar un paso más en sus vidas, y se hacen con La Finca, una enorme casa rural alejada del epicentro cosmopolita que actualmente es uno de los restaurantes más emblemáticos de Elche y una clara representación de la combinación entre tradición y vanguardia.

Los comienzos de Susi fueron en sala, haciendo las funciones de camarero, pero no tardó demasiado en ir acercándose a la cocina. Entró dando sus opiniones sobre los platos, dando consejos sobre cómo mejorarlos con pequeños detalles y poco a poco alcanzó un papel fundamental en La Finca. “Fue tan despacio que cuando me di cuenta estaba dirigiendo la cocina y el equipo no hacía nada sin preguntarme”, recuerda risueña la cocinera.

Además de la estrella Michelin que ostenta, La Finca también cuenta con dos Soles Repsol, otro de los premios con mayor reconocimiento en el mundo culinario, algo que ha incrementado la afluencia de gente en el establecimiento. Susi da especial importancia a estos reconocimientos en el caso del público extranjero, que afirma que se mueve mucho por los galardones. “Estamos situados en el campo de Elche y nadie va a pasar por la puerta de casualidad”. Tras su paso por televisión como jurado del *talent show* culinario Top Chef, Susi ha notado que ahora hay mucha más gente que quiere pasar a la cocina a charlar con ella y hacerse una foto juntos.

A pesar de que ya había tenido contacto con el mundo televisivo al participar en programas como "Proteína marina" o "Si las quieres las comes" del Canal Cocina, gran parte del público conoció a Susi a través de Top Chef, programa que considera una gran oportunidad para difundir la cara oculta de su profesión. Aunque reconoce que no deja de ser un concurso televisivo, Susi cree que al aparecer en pantalla tienen una gran responsabilidad frente a la audiencia. “Tenemos que transmitir valores de esfuerzo, constancia y tenacidad y fomentar una alimentación saludable”.



Susi Díaz

SUSI DÍAZ: “CADA VEZ ENTRAN MÁS MUJERES EN LA ALTA COCINA Y LLEGAN PARA QUEDARSE”

**SUSI DÍAZ:
“TENEMOS QUE
TRASMITIR VALORES
DE ESFUERZO,
CONSTANCIA Y
TENACIDAD”**

La figura de Susi en el programa representa la cocina más delicada. Firme defensora de poner en cada plato el alma y los sentimientos, la cocinera ha conseguido llegar al público con sus platos visuales y mediterráneos. De su paso por estas tres temporadas de Top Chef, Susi se queda con todo lo que ha aprendido de los concursantes, en los que reconoce un gran nivel y preparación.

No obstante, basándose en su experiencia considera que esto no lo es todo. Su formación, por circunstancias personales, fue muy diferente a la del resto de cocineros que acaban triunfando en la gastronomía. Susi es una profesional hecha a sí misma que nunca asistió a una escuela de cocina. Susi aprendió a través de los libros, de los viajes y de las experiencias con los platos. “Vas haciendo lo que te gusta, lees mucho y preguntas aún más”. La principal ventaja que encuentra es que como ella misma reconoce, el formarse uno mismo elimina muchas ideas preconcebidas. “Puedes probar cosas nuevas que, desde un punto de vista académico, no serían válidas”. Susi reconoce que es imprescindible para las nuevas generaciones de cocineros tener una buena formación a tra-

vés de las escuelas, pero también cree que es importante contar con unas capacidades inherentes que se escapan de la visión académica, capacidades con las que ella cuenta. Paco Torreblanca, repostero que en sus más de 20 años en la cocina ha logrado alzarse con los premios de Mejor Pastelero de España y Mejor Pastelero de Europa, tras una de sus visitas a La Finca, se acercó a Susi y le obligó a utilizar la emblemática chaquetilla de cocinero. Susi se mostró reacia al considerar que no haber estudiado en una escuela le alejaba de esa profesionalización. Torreblanca entonces se mostró tajante: “Las escuelas de hostelería están llenas de cocineros, pero la creatividad no se enseña. La creatividad es innata y tú la tienes.”

En un universo que paradójicamente se encuentra liderado por hombres, esta ilicitana ha conseguido labrar su propio camino en la gastronomía alcanzando un éxito del que pocas mujeres en nuestro país pueden presumir. Pasión, delicadeza y mucho esfuerzo han convertido a Susi Díaz en una referencia para todas aquellas mujeres cocineras que quieren ocupar el puesto que se merecen en el mundo de la alta gastronomía española.



"Que la comida sea tu medicina y la medicina sea tu alimento". Hipócrates



Javier García Peña

PEÑA: “LA COCINA HA RESULTADO SER EL AMOR DE MI VIDA”

Y si hablamos de pasión y esfuerzo es inevitable pasar por alto al compañero de programa de Susi, al que recuerda con gran cariño, Peña. Técnicas de cocina vanguardistas, tradición gastronómica y matices de otros países a los que ha viajado son las tres patas de una cocina que no cojea: la cocina canalla de Javier García Peña, finalista de la segunda edición del programa Top Chef.

A pesar de que viajar es una de sus grandes pasiones, este cocinero nacido en Valladolid reconoce que los idiomas son su cuenta pendiente. Ya de niño el inglés era una asignatura que se le resistía. Saltándose estas clases un día descubrió un anuncio en el periódico de *El Norte de Castilla* donde se ofertaba un curso de ayudante de cocina. Reconoce que en aquella época se encontraba un tanto descarriado y decidió dar un rumbo a su vida y se apuntó en este nuevo proyecto. Poco a poco fue descubriendo que entendía las recetas y que los resultados de lo que realizaba eran inmediatos, algo que le cautivó desde un principio. “Le cogí el gusto enseñada y al final ha resultado ser el amor de mi vida”.

Aunque los orígenes de su formación están en Valladolid, este intrépido cocinero no ha parado de moverse por todo el mundo. A nivel nacional, Mallorca, Ibiza, Toledo y Tenerife le enseñaron las bases de la gastronomía española y, a nivel internacional, Seúl, Corea del Sur, Sao Paulo, Batangas, Filipinas y Cancún le aportaron los conocimientos sobre otras culturas que dan esos detalles presentes en cada plato del vallisoletano. A día de hoy reconoce que en muchas ocasiones necesita parar e irse una temporada fuera para recuperar esa inspiración. “Se para, se cambia de aire y se vuelve a empezar”. Además de los conocimientos sobre diferentes gastronomías, Peña trae siempre de sus viajes otro recuerdo imborrable. El cocinero dedica parte del presupuesto del viaje a tatuarse algo que haya resultado significativo para él en esa aventura. Tal es así que uno de estos tatuajes se ha convertido en su marca personal, la raspa

de pescado que lleva tatuada en el antebrazo y que representa su imagen corporativa.

Fue en 2014 cuando su carrera dio el giro que lo llevaría a alcanzar el éxito del que goza actualmente. Tras una pelea con su entonces socio del restaurante que regentaba, se encuentra accidentalmente con un tweet de Alberto Chicote en el que promocionaba el próximo casting para la segunda temporada de Top Chef. En un momento de arrebató, Peña decide enviar sus datos con la suerte de que su perfil acaba encajando con lo que buscaban en el programa. Así es como Javier consiguió llegar cada miércoles a los hogares de las familias españolas.

A pesar de que el cocinero reconoce que sus primeros pasos en el programa estaban desorientados, Peña consiguió encontrar pronto su rumbo logrando una evolución tanto en el aspecto profesional como en el personal. Han pasado dos años desde su paso por Top Chef y analizando su paso por el programa con perspectiva, considera que esta experiencia le ha cambiado la vida exponencialmente. “He pasado de ser un cocinero normal de un restaurante cerca de casa a tener nuevos proyectos e intereses mayores. Ahora cocino con Aloe Vera, colaboro con McDonald’s.”

Otra de las grandes pasiones de Peña es el rugby, deporte que lleva practicando desde que estudiaba en el colegio San Agustín. Es uno de los creadores del equipo Arroyo de la Encomienda y además entrena a los alevínes de la ciudad. “A los niños trato de inculcarles que el rugby es un deporte, pero que lo practican para divertirse.”

Si le preguntan a Javier qué tienen en común el rugby y Top Chef, el cocinero lo tiene claro: la deportividad. “Es un programa muy competitivo y el rugby también lo es, pero se puede competir sin faltar al respeto”. Es algo que Javier echó de menos en su edición del programa, una de las más polémicas del formato por los continuos enfrentamientos y conflictos entre los cocineros que concursaban.

Peña tiene claro que Top Chef no deja de ser un concurso y que la vida real de un cocinero es totalmente diferente. “Un 90% del éxito está en el trabajo y un 10% en la creatividad, pero sin ese porcentaje de trabajo jamás tendrás esa creatividad” Es ese trabajo constante el que ha permitido al cocinero abrir un nuevo restaurante en Valladolid. Se trata del Sibaritas Klub, una cocina muy divertida, que plasma el carácter canalla del cunero en cada rincón y detalle del Museo de la Ciencia de Valladolid, donde se encuentra situado.

Sibaritas Klub es el resultado de un largo proceso de trabajo y dedicación. A pesar de que a este joven cocinero le encanta viajar, siempre ha soñado con crear su propio restaurante en Valladolid, por aquello de ser profeta en su tierra, y su paso por el *talent show* le ha permitido comenzar este nuevo proyecto. “Top Chef me ha cambiado muchísimo la vida. Lo bueno de todo esto es que al final estoy haciendo un montón de cosas que a lo mejor no hubiera podido hacer si no saliera en el programa.” Peña reconoce que aparecer en televisión te abre muchas puertas si eres humilde y te brinda el cariño del público “siempre que no salgas como una estrella sino

como lo que eres: un cocinero”. Muy lejos de estrellarse, Peña no olvida de dónde viene e intenta utilizar su carácter mediático para ayudar en diferentes causas. “Siempre me he sentido involucrado quizás porque el rugby es un deporte muy social y en este momento en el que puedo colaborar y puedo aportar algo más a cualquier proyecto intento ayudar en todo lo que esté en mi mano”

Una de sus últimas colaboraciones con McDonald’s tuvo lugar en la fundación Casa Ronald McDonald’s en Málaga, a donde el cocinero se desplazó para disfrutar con los más pequeños de una divertida jornada donde aprendieron recetas y trucos de cocina mientras pasaban una tarde alejados del hospital infantil.

Con su nuevo restaurante, el restaurante Sibaritas Klub, Peña sigue con su formación como cocinero mientras luchan por cumplir el que considera el gran sueño de su vida: grabar un documental de cocina callejera por todo el mundo. “Grabar como Ir a cualquier país y que te hagan algo delicioso en medio de la calle con dos o tres productos tradicionales Ese es mi gran sueño y lo voy a cumplir sí o sí.”. Un cocinero decidido que está viviendo su gran momento profesional

PEÑA: “UN 90% DEL ÉXITO ESTÁ EN EL TRABAJO Y UN 10% EN LA CREATIVIDAD”



“No hay amor más sincero que el amor a la comida” George Bernard Shaw

Otro compañero de programa, con el que además de la pasión por la cocina, Peña comparte la pasión por el rugby es Alberto Chicote, cocinero y presentador del programa Top Chef.

Si le preguntas a Chicote por qué la apasiona la cocina, lo tiene claro: “Cocinar me permite generar felicidad a mi alrededor y hacerlo de una forma muy directa y sencilla, trabajando con mis manos y eso me hace muy feliz.”

En una familia completamente alejada del mundo de la hostelería, este madrileño se inició en los fogones partiendo desde cero, cuando quedó prendado de un concepto nuevo para él: la ‘alta cocina’. A los 17 años decidió que quería ingresar en la Escuela de Hostelería de Madrid, donde reconoce que se enamoró de la cocina. A pesar de que a finales de los años 80 esta profesión seguía atravesando una nube gris en la que los cocineros no tenían formación y que tan solo eran una figura que se escondía tras los fogones, sin el reconocimiento con el que cuentan en la actualidad, siempre tuvo el apoyo incondicional de sus padres, que lo animaron a formarse.

Alberto pasó por muchos restaurantes de la capital, como Lúculo, La Recoleta, Zalacaín, o el Hotel Alcalá, donde aprendió las bases de la cocina española, pero si hay algo que caracteriza a este mediático cocinero es la cocina de fusión. Fue en su formación en Suiza donde adoptó el toque extranjero que invade cada plato que prepara.

En su regreso a España, el nombre de Alberto Chicote comenzó a resonar cada vez más fuerte en la capital. Continuó formándose en dos de los más prestigiosos restaurantes de Madrid: La Taberna de Liria y El Cenador de Salvador, hasta que se vio preparado para dar un paso más en su aventura culinaria y dirigir la cocina de El Cenachero. En los siguientes diez años de su carrera expandió sus conocimientos y se implicó en diversos proyectos que le permitieron experimentar con la cocina de fusión junto a su amigo y compañero de fogones

Benjamín Calles. La que considera “su gran oportunidad” llegó en 2012, cuando recibió una llamada que cambiaría el rumbo de su carrera. Se encontraba en Portugal con unos amigos, cuando el grupo Antena 3 le propuso presentar la adaptación española del programa “Kitchens Nightmare”. Así fue como Chicote entró en nuestras casas y consiguió sumar adeptos que se interesaban cada vez más en su cocina. Este programa, que ya tiene a sus espaldas cuatro temporadas que alcanzaron cuotas de audiencia del 13%, acaba de finalizar la grabación de su quinta edición, que será próximamente emitida en LaSexta.

T ras el éxito que alcanzó este programa, Chicote se convirtió en el cocinero mediático por excelencia. No es de extrañar que un año después contaran con él para formar junto a Susi Díaz y Ángel León el jurado del nuevo *talent show* que llegaba a España: Top Chef. No obstante, el carisma innato con el que cuenta Alberto le ha convertido en el presentador más especial del programa. A diferencia del resto de adaptaciones del formato que se han dado en otros países, que cuentan con tres jurados y un presentador, Chicote hace en la versión española las veces de estos dos perfiles, dirigiendo el programa y juzgando además a los participantes que concursan.

Siempre dispuesto a seguir conociendo culturas, Chicote aprovecha cada oportunidad que le permiten sus numerosos proyectos para seguir ampliando su formación como cocinero. A través de la fotografía, Chicote llena sus redes sociales personales con recuerdos y momentos mágicos. Conociendo esta pasión por los viajes y la fotografía es fácil comprender qué tiene el nuevo proyecto de Alberto que lo convierte en el más especial para él. Se trata de ‘Chicote’, su primera revista especializada en gastronomía, donde nos cuenta su particular visión de la cocina. Además de recetas vanguardistas adaptadas a todos los públicos y bolsillos, podemos encontrar reportajes sobre sus viajes y fotografías e imágenes inspiradoras.



Alberto Chicote

CHICOTE: “COCINAR ME PERMITE GENERAR FELICIDAD Y ESO ME HACE MUY FELIZ”



"Parte del secreto del éxito en la vida es comer lo que te gusta" Mark Twain

En una de las páginas de esa revista, Alberto cuenta que la cocina es mucho más que un plato, que también consiste en el hecho de juntarse y celebrar en compañía los buenos momentos. "El hombre es el único ser del planeta que ha encontrado placer en un acto tan cotidiano y necesario para la vida como la alimentación y todas las cosas que nos hacen sentir bien las hacemos en compañía." Chicote cuenta cómo en España pensamos que se trata de una tradición mediterránea, pero que ocurre por todo el mundo. "Comer lo que nos gusta y hacerlo en compañía es una de las formas de disfrutar la vida, y además nos ayuda a ser felices". Esta fue una de las lecciones de vida que aprendió en un viaje a Kenia y que está representada en la pulsera que lleva siempre en su muñeca derecha.

Se encontraban haciendo un safari en mitad de la selva y el cocinero madrileño preguntó a su guía qué ocurriría si apareciera de repente un león. El

guía, nativo de aquella selva le dijo que no tenía de qué preocuparse, porque estaba con él y tenía armas para defenderse. Chicote preguntó entonces qué ocurriría si no estuviera con él. El guía le contestó: "si estás solo estás muerto". Entonces se quitó la pulsera que llevaba y se la regaló a Alberto para que nunca olvidara que si está solo está muerto. "Eso lo entendí como una lección de vida", reconoce emocionado Alberto. A raíz de esta aventura, Chicote intenta reflejar en su cocina esa idea de compartir.

Resulta extraño que uno de los cocineros más influyentes de España no cuente con una estrella Michelin que reconozca su trayectoria, pero como afirma su compañera de jurado Susi Díaz "Alberto no necesita una estrella, él tiene el universo." Su personalidad carismática, su magia en la cocina y su nobleza a la hora de ejecutar cada plato han hecho que Alberto Chicote prepare la receta más satisfactoria de su vida: la del éxito.

**SUSI DÍAZ:
"ALBERTO NO
NECESITA UNA
ESTRELLA,
ÉL TIENE EL
UNIVERSO"**

**CHICOTE:
“TODO LO QUE
NOS HACE SENTIR
BIEN LO HACEMOS
EN COMPAÑÍA”**

Ya sea al inicio de la carrera, o una vez llegados a la meta, estos cinco cocineros han demostrado que si hay algo que no se puede perder por el camino es la pasión por lo que uno hace. Desde Juan Rosillo, que acaba de descubrir que ha nacido para estar entre fogones, hasta Alberto Chicote, que cuenta con años de trayectoria y numerosos reconocimientos en el mundo culinario, todos afirman con rotundidad que continuar formándose es imprescindible en un mercado cada vez más competitivo como es el de la cocina. Viajar, descubrir nuestros sabores y reinventarse parecen ser las claves para alcanzar el éxito culinario en un mundo en el que los sabores encuentran nuevas vías para construirse. “Si dejas de formarte estás perdido”. Así confirmaba Peña la necesidad de seguir actualizado en un mercado donde las nuevas generaciones de cocineros vienen pisando muy fuerte. Cada día más y más jóvenes descubren que quieren dedicarse a la cocina. Programas como Top Chef o Master Chef son la cara más visible de los cocineros, pero detrás de las cámaras hay miles de personas que

luchan día a día por hacer de su *hobby* su trabajo. A pesar de que sus comienzos son completamente diferentes y de que las oportunidades que se les han ofrecido también lo han sido, hay algo que todos tienen en común: la pasión por la gastronomía, una manera de entender la comida que va mucho más allá que un simple oficio y que llega a ser una forma de vida para ellos.

Hoy en día, gracias a estos nuevos formatos televisivos gastronómicos como Top Chef o la sociedad está descubriendo la cara más personal de los cocineros. Sus pasiones, sus miedos, sus sueños y esfuerzos. Los cocineros han adquirido protagonismo, saliendo de la cocina y haciendo que el público se interese no solo por el plato que se come, sino por todo lo que esconde detrás: horas de trabajo, dedicación y sacrificio que se ven recompensados por la satisfacción del comensal.

El éxito en el mundo gastronómico es un proceso largo que requiere de grandes dosis de voluntad, pero como escribió Gabriel García Márquez “De la ilusión no se come, pero alimenta”

"Después de una buena cena se puede perdonar a cualquiera, hasta a uno mismo" Oscar Wilde.

