

Juan Rodríguez, Mejor Cocinero de España 2009

Juan Rodríguez es un joven cocinero andaluz que, con tan sólo 28 años, ha conseguido el galardón de Mejor Cocinero de España 2009. Nada menos. Y ahora se prepara para el asalto al campeonato de Europa (Bocuse d'Or Europa 2010), como antesala del campeonato del mundo. Actualmente cocina y regenta el restaurante El Claustro, en el AC Palacio Santa Paula de Granada.

¿Cómo ha llegado a la cocina?

Pues soy cocinero un poco por casualidad.

No me viene de familia, ni he recogido la herencia de nadie. Llegó un momento en mi vida en el que supe que no quería hacer una carrera universitaria y busqué algo que me motivara, que me llenara, una profesión a la que pudiera dedicarme de por vida. Probé en la cocina y me enganchó poco a poco hasta que, hoy en día, no puedo pasar ni un segundo sin pensar en algo relacionado con la cocina; empezó como algo suave y ahora es el centro de mi vida, después de mi familia, por supuesto.

¿Para ser un gran cocinero es necesario pasar por una escuela o con el talento basta?

Si tienes la oportunidad de acudir a escuelas, formarte en los mejores restaurantes, y además tienes dentro el talento, mucho mejor. Yo creo que la cocina no se aprende. En la escuela se aprende técnica, a trabajar, pero la cocina tiene un punto de "don" artístico que te viene de dentro. Aquellos que son capaces de hacer algo especial con todo lo aprendido son, para mí, unos verdaderos artistas.

Estuvo en la Escuela de Islantilla, en Huelva. ¿Qué le enseñó la escuela y qué su paso por distintos restaurantes?

Yo pasé una buena época en la escuela, cuando todavía no había llegado el *boom* de la cocina imaginativa, y se aprendía la base tocando las técnicas básicas para saber a lo que te ibas a enfrentar en un restaurante de verdad, a una carta a diario, atendiendo al público. Eso es primordial. Hoy en día, quizás se quiere ir demasiado rápido, y en las escuelas se enseñan técnicas muy modernas, pero sin base. No se puede llegar a un restaurante sin saber limpiar un pescado, cuidar una verdura, las cantidades...

El cocinero andaluz se prepara para el Bocuse d'Or y el campeonato del mundo

¿Cuáles han sido sus maestros?

Salvador Gallego, propietario de El Cenador de Salvador, es la persona que más me ha ayudado en todos los sentidos.

Me enseñó a entender el cariño que hay que tenerle al producto, a la profesión y a la cocina.

También aprendí mucho en el Benazuza, en el Bulli Hotel, con la cocina de Ferran Adrià o en el Drolma y su cocina catalana, donde aprendí las técnicas de Adrià con Rafa Morales, y el sabor de la cocina del Drolma. He coincidido con gente muy creativa y también más clásica, que me han aportado cada uno lo suyo. Hay que contentar al cliente, sabiendo dónde estás.

¿Entonces, cuáles su sello?

Soy consciente de dónde estoy, y hasta dónde puedo llegar. Trabajo en un hotel en el que tengo que dar de comer a clientes que no están para menús degustación, sino que quieren cosas más sencillas. No es lo mismo que estar en El Celler, en el restaurante de Santi Santamaría, en El Bulli, o con Salvador Gallego, donde sabes que la gente viene a comer tu cocina. Me gustaría conseguir hacer de mi cocina algo personal, divertido. Una cocina moderna, actual, pero sin olvidar los sabores de siempre. Que sorprenda, pero que traiga recuerdos de lo que comíamos de pequeños, jugando con las técnicas, el menaje, la presentación, y dándole importancia al maridaje y a la bodega. No tengo una raíz definida, mezclo un poco de todo y hago lo que me gusta.

¿Cómo le ha cambiado la vida el campeonato?

Ha habido un momento de *boom*. Pero el cambio más importante es que tengo que exigirme más en mi trabajo al asumir el reto de ir al campeonato de Europa y quiero hacer un buen papel. No puedo estar desde el 1 de septiembre fuera de casa, dedicándole todo el tiempo y más, dejando mi restaurante y mis clientes, para quedar el último. Soy optimista y la ilusión la tengo al 100%.

“Me gustaría hacer una cocina moderna, actual, sin olvidar los sabores de siempre”

¿Y cómo se está preparando?

Como productos obligatorios tenemos el fletán como pescado, y la ternera suiza como carne. Este año ha habido un cambio importante al intercalar el campeonato de Europa entre el campeonato nacional y el del mundo; aunque supone un reto más, tienes más tiempo para prepararte: casi un año para el europeo y ocho meses después, el mundial.

Es la primera vez que un candidato español va a tener tanto tiempo, y es por ello que se ha decidido crear un equipo formador y hacer un seguimiento tras observar cómo preparan este campeonato países como Noruega o Francia. En este equipo formador para el campeonato del mundo están Joaquín Felipe, del Hotel Urban de Madrid, Paco Roncero, del Casino de Madrid, Jesús Almagro, del Restaurante Pedro Larumbe, y Pedro Olmedo. Y para completar mi formación realizo estancias en diversos establecimientos

como el Calima, El Celler Can Roca, Poblet, El Bulli, Martín Berasategui, Arzak, Mugari, y Pedro Subijana, en el Akelarre, todos con prestigiosos cocineros.

¿Por qué hasta ahora no ha habido ganadores andaluces?

Creo que nadie se ha propuesto ser campeón de España, simplemente. Las dificultades, además, son muchas. En Andalucía no existe el afán por ganar el concurso que existe en Madrid, por ejemplo, donde todo el mundo conoce el campeonato y quiere ganarlo. La inscripción es muy elevada y eso no lo puede asumir cualquier cocinero joven, sobre todo. El primer año que me presenté fue muy costoso, pero con la ayuda de Salvador Gómez y una empresa de Granada, Pedro y López, que me dió 100 euros, se consiguió llegar a la final, que ganó Madrid. El segundo año, como hubo más tiempo y no se presentó nadie de Andalucía, fui invitado a participar directamente en la final y gané. Este año la inscripción la paga la Junta de Andalucía, y creo que se ha abierto un camino para que haya más participantes en años venideros, y desde aquí ofrezco mi restaurante para ayudar en su formación, claro.

¿Y en casa o con sus amigos cocina?

Intento no cocinar porque la gente no acaba de entender lo que haces en tu cocina y, además, no tienes la maquinaria necesaria. Si quieren que cocine, tienen que venir a mi restaurante, y seguro que disfrutan; aunque la verdad es que siempre me enganchan.

