

Pedro Subijana, chef del Akelarre

Tras más de 30 años a sus espaldas innovando en el medio culinario, Pedro Subijana (San Sebastián, 1948) dice no haber perdido esas ganas y esa humildad que -sin que él lo diga- le han hecho situarse en el epicentro de la nueva cocina vasca. De rostro mediático por el programa de cocina que presenta en la televisión vasca, Subijana dirige el Akelarre -desde donde responde a nuestras preguntas-, un restaurante con unas vistas privilegiadas sobre el mar Cantábrico.

Por la privilegiada ubicación del “Akelarre”, ¿puede decirse que una buena comida sabe mejor con un buen paisaje delante?

La verdad es que la gente que va a un restaurante y no come, si no está cerca de la ventana para ver el paisaje, creo que se equivoca. Lo mejor es combinar las dos cosas, una buena comida y una buena vista. No hay muchos restaurantes con estas vistas al Cantábrico, y la gente sigue yendo.

En la cocina actual, ¿es necesario innovar con ingredientes y métodos para destacar?

Para destacar si que es verdad que hay que innovar y buscar cosas nuevas. Pero eso no significa que sólo se puede ser buen cocinero si se innova. Es perfectamente válido cocinar bien con los platos e ingredientes más tradicionales.

¿Qué le parecen las críticas de Santi Santamaría a la “nueva cocina” y al uso que se hace de las sustancias químicas?

La verdad es que no creo que fuera una crítica hacia la nueva cocina en general. Sólo a determinadas formas y sustancias. Prefiero considerar zanjada la cuestión. Ya tuvimos suficiente con la polémica que hubo.

¿Cómo se le ocurren los platos nuevos?

No ocurren. Se fuerzan trabajando con ganas y profesionalidad. En mi equipo, unas 7 personas -de las diferentes partidas, como carne, pescado, postre- en cocina nos dedicamos a pensar y a innovar con humildad, asesorados por científicos, médicos, nutricionistas. Soy de los que cree que la cocina debería recibir el apoyo de toda la comunidad científica. En el Akelarre tenemos un departamento, una partida, que sólo se dedica a innovar y a probar métodos y sabores, que funciona independientemente del resto.

¿”Ostras que se comen con cáscara”? ¿”Gin Tonic en plato”? Puede explicarse, ¿por favor?

Estos son dos de los platos que tienen más éxito en nuestro restaurante. La idea de las ostras es que se deshagan en la boca como el mar. Por eso les quitamos la cáscara y creamos otra con la misma forma, hecha de manteca de cacao, pan negro en polvo, ralladura de limón y una salsa de vinagre. El “Gin Tonic en plato” es un gin tonic normal, que lo gelatilizamos, lo solidificamos y después lo rompemos hasta que quede en forma de hielo. Y le echamos por encima enebro, sorbete de limón y una lámina de caramelo. Y queda un postre de lo más ligero. Desde que lo introdujimos hace unos años ha tenido un éxito constante y no “conseguimos” sacarlo de la carta.

En Barcelona hay un conocido barman que sirve también gelatina de gintonic? No hay derechos de autor en cocina?

No, no hay. En el mundo culinario, tenemos la suerte de que muchos nos conocemos entre nosotros y enseñamos nuestras creaciones los unos a los otros. Y cada uno puede aplicar técnicas similares con pequeñas variaciones, sin que eso signifique copiar.

Un buen cocinero debe saber a quién debe ofrecerle los platos innovadores

¿Cuáles es su ingrediente y plato preferido?

La verdad es que es muy difícil decantarse por un ingrediente. A mí me gustan muchos, sobre todo los de mar y las verduras, pero si tuviera que escoger uno, diría el chipirón, del que hay muchos tipos. En cuanto al plato, hay uno al que le estoy muy agradecido, que es la “lubina a la pimienta verde”, que lleva más de 15 años en la carta, allá por los años 80.

¿Qué debe hacer la cocina española para mantenerse en primera línea mundial?

Pues seguir con el camino hecho hasta ahora y seguir profundizando con constancia, rigor y mucha profesionalidad. Es decir, no dormirse en los laureles y seguir con la filosofía que nos ha hecho estar donde estamos.

¿El resultado del plato es producto sólo del cocinero o también del comensal?

Hombre, la verdad es que las recetas están hechas por el cocinero, y es él quien tiene la responsabilidad del resultado. A mí me gusta salir después de la comida y ver a los clientes, a ver qué tal, si les ha gustado o no. Pero es verdad que la clientela es tan diversa que un buen cocinero debe saber a quién puede ofrecerle los platos más innovadores y a quién los más tradicionales.

¿Qué espera usted de la Facultad de Ciencias Gastronómicas en Donosti, anunciada recientemente?

La verdad es que me considero uno de los padres de esta idea, por la que hemos peleado sin que se nos diera mucha crédito. De repente parece ser que se ha encendido la chispa y llevamos trabajando la idea un año. Lo veo muy posible, que salga adelante, pero todavía falta mucho por hacer. Está previsto que se inaugure entre 2010 y 2011, pero hay cosas por decidir, como su ubicación...