

La importancia de ser uno mismo

Daniel Carbonell, líder y alma del grupo **Macaco**, ha sorprendido a propios y extraños con la publicación de su quinto álbum, *Puerto Presente*, un disco vital, positivo, solar, rítmico, solidario, mediterráneo, terrenal y portuario. Producido por Jules Bikoko y Roger Rodes, en *Puerto Presente* Macaco da una vuelta de tuerca a su música y aparece más mediterráneo que nunca, con sonidos de mandolas, de instrumentos de cuerdas pulsadas, sin olvidar el groove, el scratch, el pulso rítmico y la mezcla.

Con la canción "Moving" como primer single, Macaco ha utilizado las voces de Javier Bardem, Alberto San Juan, Jon Sistiaga y Kira Miró, junto a la colaboración de Peret. National Geographic Channel y EMI han colaborado en la producción del vídeo de "Moving", en el que también actúan Carlinhos Brown, Juan Luis Guerra, Nubla, Antonio Carmona, Orishas, Pitingo y Mari, cantante de Chambao.

Por encima de estilos, tendencias y fusiones, *Puerto Presente* es un ejercicio de artesanía musical de enorme altura sostenido por canciones.

Daniel tuvo la amabilidad de conceder una entrevista al RS en la que no sólo habló de música, sino de sus debilidades tanto culinarias como gastronómicas.

¿Qué se siente cuando un trabajo se coloca casi número 1 en las listas de ventas en su primera semana?

Ante todo, mucha ilusión por tener a un público que te quiere tanto y que te apoya en cada uno de los conciertos que hacemos. Nosotros no vivimos de los discos, sino de los directos, pero como siempre digo, si la gente se compra el disco, eso hará que podamos hacer muchos más discos. Sólo hay palabras de agradecimiento para ese público que me ha hecho crecer. Siempre he intentado ser yo mismo y hacer buena música, que es lo que realmente me da "vidilla".

Tras 10 años dedicándote a la música, ¿qué diferencias destacas entre tu primer disco y *Puerto Presente*?

Bueno, fundamentalmente la producción y la experiencia... Aunque en el primer disco hay buenas canciones, están ahogadas por la producción, por querer poner demasiada información sobre un mismo tema. Con el tiempo te vas dando cuenta que lo importante no es querer decir un millón de cosas. La fórmula para producir es que "menos siempre es más"; la esencia de las canciones es muy importante. Una buena canción debe funcionar con guitarra y voz. Lo demás es decoración.

Cuando hablas de "fusión si confusión", ¿a qué te refieres?

Una canción ha de tener justo lo que necesite para funcionar; creo que mezclar estilos por mezclar no lleva a ningún lado. Nunca hay que olvidar cuál es tu terreno, aunque sí que considero que hay que probar otros estilos. Pero lo importante, al final, es que la canción brille. Cuando me dicen que mezclo muchos estilos siempre contesto que no porque desconozco muchísimas músicas. Mis pilares son la rumba catalana y la música de Bob Marley, y lo que pretendo es llegar a la gente, que sientan todas mis canciones y se puedan emocionar. Pienso que si en una canción introduces un millón de historias, la esencia se pierde... Es como si en una ensalada te pasas con la sal o si pones demasiados ingredientes en un mismo plato. Todo ha de estar en su justa medida.

Entonces, ¿eres de los que consideran que los buenos ingredientes son fundamentales a la hora de cocinar?

Reconozco que me gustan los buenos ingredientes y mirar la medida de los mismos. La cocina no son sólo los alimentos; para mí es muy importante la textura o el tiempo de cocción. Un plato de

pasta, por muy buenos que estén los ingredientes, pierde su encanto si no está *al dente*, tal y como la cocinan los italianos.

¿Qué es lo que más te gusta?

Me encanta la cocina y comer bien. Cuando cocino prefiero hacerlo con alimentos ecológicos, porque considero que el exceso de productos químicos hacen que se pierda la esencia de los alimentos.

¿Algún plato que consideres un auténtico manjar?

Yo soy feliz ante un buen plato de pasta. Suelo comprar la que está hecha a base de algas y la condimento de una manera muy sencilla, igual que lo hago con las ensaladas: perejil, ajo picado, levadura de cerveza, semillas de girasol o sésamo, miel, tomatitos... y un buen aceite virgen, que me encanta. No necesito una langosta para comerme un manjar; cualquier plato puede serlo si está bien cocinado.

"Prefiero la comida ecológica; considero que los productos químicos hacen que los alimentos pierdan su esencia"

¿Te gusta la sencillez en los platos que cocinas?

Me encantan los platos sencillos. Un buen pescado, que no sea de piscifactoría, con todo su sabor y hecho a la plancha con cebolla me apasiona, igual que un buen gazpacho, el pescaíto frito y la verdura. Me gustan las cosas que son de verdad.

Supongo que el viajar tanto también te habrá llevado a probar infinidad de platos. ¿Eres comedido a la hora de probar la comida autóctona de los diferentes países en los que has estado o te arriesgas?

Me arriesgo. Pienso que la gastronomía es muy importante a la hora de conocer a personas que no son de tu mismo país. Mis circunstancias personales me han llevado a convivir rodeado de gente de otras culturas, así que he probado comida brasileña, cubana, japonesa, italiana, etc. En Japón probé el mejor sushi con diferencia, aunque tengo que reconocer que en España la calidad de los restaurantes japoneses cada vez es mayor y mejor. En Brasil, además de probar su comida, también disfruté de buenos restaurantes japoneses. **¿Qué es más importante, la buena compañía o el lugar?** La buena compañía, cien por cien. Ya puedes estar frente a un plato exquisito que si la compañía no es de tu agrado, hay muchos números para que te sienta fatal.

Y ¿comer solo? ¿Cómo lo llevas?

La verdad es que comer solo no me importa en absoluto. Cuando estoy en Barcelona, voy a comer a un restaurante que se dedica a la cocina ecológica y la única compañía que llevo es la de un buen libro para que se haga un poco más ameno; intento saborear lo que como mientras leo, aunque he de reconocer que me encantaría comer un poco más despacio pero, desgraciadamente, es algo un tanto difícil para el ritmo de vida que llevamos hoy en día. En definitiva (se ríe) para mí es mucho peor ir al cine solo que a un restaurante.

¿Y con qué sueles acompañar la comida? ¿Con agua, vino o cerveza?

Vino, sin lugar a dudas, no hay nada como un buen tinto de Rioja.