

56

Hace más de 20 años que este vasco, natural de Urretxu, se sumergió en el proceloso mar de la restauración. Cocinero de vocación propia, aunque en su casa se dedicaban a otros menesteres ajenos a la culinaria, como buenos vascos, le inculcaron la pasión por el buen comer.

Su trayectoria ha sido y es constante, debido especialmente a la fuerza de sus convicciones, a su equilibrio personal y a su cuadriculada manera de planificar sus pasos vitales. Verle trabajar en la cocina sorprende, aplica a cada gesto una precisión y concentración que muchos cirujanos quisieran poder practicar en una mesa de un quirófano. Como sorprende observarle cuando se entrena en su actividad deportiva favorita, el triatlón. Su concentración es la misma, haga lo que haga. Iñigo, o Urrechú, nombre con el que le bautizó Martín Berasategui hace 15 años y que nunca le ha abandonado, razona todos sus pasos con una estudiada meticulosidad, lo que a nivel práctico le permite destacar en todo aquello que se propone.

Su indudable poder de comunicación pronto le brindó una popularidad basada en la sencillez de sus planteamientos culinarios, en su facilidad para comunicar y en el dominio de un verbo arrollador.

Hace diez años, grababa programas semanales en distintos canales de televisión. Muchos hemos disfrutado con sus grabaciones, siguiendo sus didácticas explicaciones para elaborar cualquier plato. Y muchos hemos podido deleitarnos comiendo en su restaurante, el Urrechú, en Somosaguas; en el piso superior o en el Lagar del piso inferior, gestionado por su socio, y a pesar de ello, amigo, Antonio.

El porqué de Urrechu

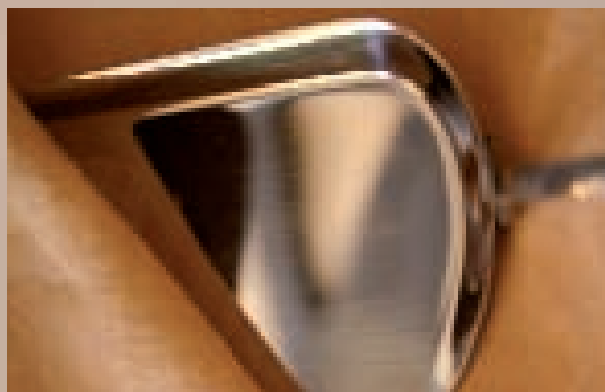
Urrechu participa en congresos, en ferias, en TV, en radio y sobre todo, cocina. Y además es joven, y deportista, y tiene familia, mujer y dos niños. Parece que se organiza bien y que cumple todos sus objetivos. Hemos visitado su restaurante para pasar un día con él y tratar de entender como planifica su tiempo.

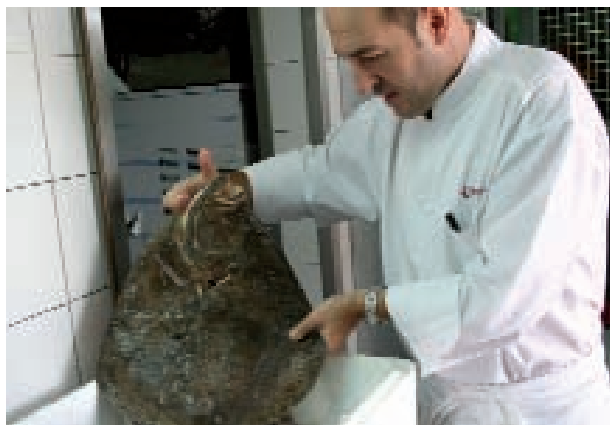
Iñigo Pérez de Leceta, nace en Villareal de Urretxu, Guipúzcoa, el 22 de agosto de-1970. Comienza a trabajar en cocina en el año 1987, con apenas 17 años, de la mano de Martín Berasategui, con el que descubre la pasión por la cocina.

Después llega el salto a Madrid y su etapa de ocho años en El Amparo. De aquella época guarda también grandes recuerdos: *"Carmen Guash era una fuerza de la Naturaleza, todos la respetábamos. Yo llevaba tres años trabajando con ella y le seguía tratando de usted, era y es toda una institución"*. Sonríe y nos comenta que también fue en esos años cuando conoció a Elisa, su mujer.

Sigue creciendo como cocinero y como comunicador y de repente, en 2002, se cumple el sueño de su vida: gestionar su propio restaurante. El próximo mes de noviembre se cumplen seis años de un ambicioso proyecto en el que actualmente trabajan 50 personas 365 días al año.

Urrechu se ha sabido rodear por un gran equipo de profesionales; los Maitres Alfonso Rodríguez Bayo y Jesús del Saz Manzano; la sumiller Pilar Rodríguez y un eficaz y profesional equipo de cocina y sala. El responsable del Lagar es Antonio Menéndez González y Juan Hernández Caraballo, campeón de España de cortadores de jamón, es el responsable de las chacinas en este espacio. ¡Mecachis en la mar! Urrechu, ¡que grande eres, campeón!





Entrevista a Iñigo Pérez, Urrechu

CF: ¿Un momento feliz?

U.: Ayer, porque servimos 300 comidas con felicitación incorporada. Eso para nosotros es lo más grande. Somos conscientes del espacio de nuestro local y no es lo mismo servir 20 que 200 primeros a la misma temperatura.

CF: Urrechu cumple 6 años en noviembre, ¿ha sido fácil?

U.: No, hemos tenido que domesticar 1.500 metros cuadrados de local, crear distintos espacios, darle forma, y todavía no hemos acabado. Sólo en la terraza podemos servir a 100 comensales. La empleamos sólo en verano pero nos piden que la dejemos, así que estamos en ello. Aquí no acabas nunca, pero el balance es muy positivo, en seis años ha evolucionado el negocio, la carta, el equipo de cocina y de sala.

CF: ¿Qué oferta gastronómica tienes?

U.: Tres cartas que incluyen algo más de 100 platos. En nuestra cocina no se aburre nadie. Tengo un gran equipo. Mi jefe de cocina Juan Antonio de Blas, y mi segunda, Leticia Quirós, que lleva cinco años conmigo, me dan muchísima estabilidad. Confío en ellos tanto como les necesito, de hecho este verano me he ido 10 días de vacaciones por primera vez en años porque ellos me han convencido de que podía irme.

Vemos a mucha gente joven en la cocina y nos detenemos para charlar con María García de la Rosa, que se ha formado en la Escuela de Majadahonda. Ha trabajado en distintos restaurantes y se acababa yendo hasta que llegó aquí. "No he vuelto a sentir la necesidad de cambiar, llevo aquí un año y cada día aprendo algo nuevo, no hay rutina, cada día te enfrentas a un nuevo reto".







CF: ¿Cuál es tu límite?

U.: El que marca el local, tenemos capacidad para 400 personas, así que la oferta tiene que ser variada. Por el momento, no hemos apostado por bodas ni bautizos. Ahora mismo preferimos estructurar el espacio dividiéndolo en una zona de reservados, una sala abierta, una sidrería en la planta baja con el mejor queso y el mejor jamón y una terraza para contentar a los que prefieren comer fuera.

CF: Tus instalaciones tienen fama...

U.: Gracias, las diseñé yo con ayuda de expertos. Sabía mejor que nadie que quería. Tenía claro que la zona de carne y pescado estarían separadas por un pasillo central sin mandos para que no entorpeciera el trabajo de las brigadas. Y no quería humos, así que instalamos un techo de 80 metros cuadrados con extracción. Y para evitar caídas de electricidad o cortes de gas decidí instalar los dos sistemas, así nunca dejaremos de trabajar por no poder encender el fuego.

CF: ¿Cuándo decides ser cocinero?

U.: Mi padre es mayorista de frutas y mi madre maestra, así que no tengo una relación directa con los fogones, pero en casa la cocina siempre ha sido territorio sagrado. Mi madre se fue con el padre de Koldo Lasa para aprender a cocinar mejor cuando tenía 30 años, imagínate... Soy el tercero de tres hermanos, y siendo jóvenes, cuando mis hermanos se iban a ligar, yo me quedaba en la cocina de casa con mis padres, de pinche, probando y ayudando, para mí era un juego muy bonito. Recuerdo que cuando sacaba buenas notas y mis padres me preguntaban que era lo que quería de premio, yo les pedía ir a un restaurante y estar al lado de un cocinero, como José Castillo, que para mí era en esa época uno de mis ídolos.

CF: Estudias cocina y con 17 años empiezas a trabajar con Martín, ¿cual es la mejor lección que te ha enseñado?

U.: Sin duda, la pasión y el respeto por la gastronomía, el respeto, casi místico, hacia el producto y la materia prima y una profunda adoración por nuestras raíces.

CF: ¿Carne o pescado?

U.: Consumimos más pescado que carne, aunque es algo que provocho. La carta tiene el mismo volumen pero los seis o siete platos que tengo fuera de carta suelen ser de pescado. Oscar, uno de mis proveedores, me llama cuando el asentador amarra en Hondarribia y me canta lo que viene y se lo compro directamente, no cuando el pescado llega a MercaMadrid.

CF: ¿Acuicultura?

U.: ¿Por qué no? Siempre y cuando le digamos al cliente lo que está comiendo. Hasta ahora no he encontrado el momento ni el producto, para mi no son comparables. Yo no lo trabajo, pero porque no me hace falta. Si ofrezco un producto fresco con el que mi cliente esta satisfecho, no tengo por que dar un sustitutivo. Aunque entiendo que también tienen derecho a vivir este tipo de empresas, creo que lo más importante es que el cliente tiene que saber siempre que pescado está comiendo y de donde proviene.

CF: ¿En que te inspiras para elaborar tu carta?

U.: En los productos de temporada. Por ejemplo, el rodaballo que acabo de recibir ahora mismo lo prepararemos con un aire de berberechos con crema de zanahorias y clementinas. Si vienes mañana no lo probarás porque estoy a punto de sacarlo de la carta, se está acabando la temporada, tanto del rodaballo como de las clementinas. Unos se van y otros llegan, como la lubina, y cuidado, ¡me han dicho que esta temporada son de calidad!

Cuando cocino tengo que elegir entre dos caminos, el de la asociación o el de la disociación. Asociación son sabores conocidos, tenues, muy similares y la disociación se traduce en contrastes de sabores amargo, salado, etc. Dentro de esas dos líneas intento siempre hacer una cocina de asociación, la cocina de sabores reconocibles como la de la merluza con chipirones y una mouse de tinta, la de un cuello de cordero con salsa de pimiento del piquillo con puré de romero y cebolletas glaseadas con miel.



Vinos que enamoran

Libraza y Juan Rojo.
En el paladar
un equilibrio
goloso y largo,
como el que deja
una buena y sólida amistad.
Jugoso, de campo abierto,
mezclan con gran acierto
el carácter afrutado
de la "Tinta de Toro"
con las maderas del roble.

Libraza y Juan Rojo,
aquí en Toro o allí
donde los encuentres,
la sensación es la misma:
pasa un buen momento
nada complicado, pero
no tardarás, simplemente
con Libraza y Juan Rojo.

B C M

MATAREYDONDIA

Ctra. Toro-Valdehijos, Km. 0,5 - 49800 TORO (Zamora) - España
tel. 887 569 792 - www.ninalibraza.com - e-mail: atosa@matareydondia.com

CF: ¿Eres fiel a algún producto?

U.: Sí, el rape es uno de los platos que mejor define la evolución de mi cocina. Me trae recuerdos de Donosti, de las parrillas, de esos sapos enormes que cocinábamos... Me gusta cocinar ejemplares grandes, como éste que acabo de recibir que pesa cuatro kilos. Cuanto más grande, más fibroso, por lo tanto más sabor. Le aplico un tipo de cocción inversa, pasándolo primero por la ronner a 58 °C, haciéndole llegar el calor justo hasta donde yo quiero. Este sistema mata la fibra y mantiene todo el sabor.

CF: ¿Cambias mucho?

U.: Aquí los productos desaparecen cuando desaparecen las temporadas, los platos evolucionan y se transforman según la evolución de la persona. Volviendo a tu pregunta, un producto que nunca desaparecerá de mi cocina es la patata, y de ello tiene la culpa mi madre y un pueblecito de Vitoria en el que he pasado parte de mi infancia. Cocinar con caviar no tiene mérito alguno, abres una lata, lo sirves y punto. Pero, la patata no, a ella hay que saber darle un punto exacto, hay que saber jugar con ella...

CF: ¿De donde sacas tiempo?

U.: Aunque suene paradójico, desde que hago más deporte, hace un año y medio que practico triatlón, me va mejor el negocio. Dicen que con el deporte segregas endorfinas, que es la hormona de la felicidad. No sé la razón pero ahora que entreno tres horas al día, me da tiempo a hacer muchas más cosas en la cocina.

CF: ¿Cómo ordenas tu día a día?

U.: Tengo la suerte de que no me gusta dormir mucho, no suelo descansar más de cinco horas, me despierto sin despertador y desde que me levanto trato de optimizar muy bien el día. Vivo muy cerca del trabajo y esa cercanía me permite cumplir con todas mis obligaciones. Todo lo que me importa lo resumo en tres puntos: familia, profesión-negocio y deporte, en ese orden. Si hay alguna cosa que hay que hacer priorizo partiendo de esos tres pilares.

CF: ¿La cocina es cuestión de sexos?

U.: Es curioso, cuando salimos a comer fuera mi mujer Elisa, y yo, jugamos a adivinar si el cocinero es hombre o mujer. Tengo la teoría de que el hombre es más arriesgado, contundente, se arriesga más con los sabores, las mezclas y la potencia. La mujer es más terciopelo en la boca, su cocina es más melosa, más suave, no da triples saltos mortales en la boca pero lo que hace es realmente increíble. Mi segunda en cocina, Leticia, me reafirma cada día en mi teoría.

CF: ¿Producto autóctono?

U.: Siempre, de tu zona y de la zona en donde trabajas. Un cocinero tiene que ser camaleónico, adaptarse al producto de la zona en donde desempeñe su trabajo. Peleo porque la gente que viene a mi restaurante a comer me diga: me encanta venir a comer aquí por que se lo que estoy comiendo y de donde viene.

Es hora de despedirse. Salimos del restaurante, satisfechos, por el día que hemos pasado. Hemos descubierto el porqué, o mejor dicho los porqués que justifican el éxito de este cocinero que no ha cumplido aún los 40. Sus porqués tienen nombre propio, se llaman Elisa, José Antonio, Leticia, Antonio, Alfonso, Jesús, Pilar, Martín, y, porque no, triatlón.

www.urrechu.com 



