

Un chef TRES ESTRELLAS en Casa de Campo



El prestigioso cocinero vasco Xabier Gutiérrez participa en el primer Food and Wine Festival del resort.

Por **MARÍA ESCUDERO**

Definido por algunos como “uno de los mejores cocineros (secretos) de la galaxia”, el chef vasco Xabier Gutiérrez será la estrella del primer Food and Wine Festival que organiza el lujoso resort Casa de Campo del 21 al 23 de agosto. Creatividad, ingenio y vanguardia gastronómica van asociadas a su nombre, no en vano tiene más de 30 años al frente del Laboratorio Arzak, el centro de ideas del laureado Restaurante Arzak (26 años consecutivos con tres estrellas Michelin).

El chef mostrará su buen hacer en dos cenas exclusivas para 60 afortunados comensales, previa reserva; todo un acontecimiento en la carrera por convertir a Casa de Campo en un destino gastronómico de referencia en República Dominicana y el Caribe.

Innovar es el objetivo que ha perseguido Gutiérrez durante su trayectoria profesional. A la pregunta de cómo lo hace para no quedarse sin ideas responde con sencillez: “La inspiración para seguir haciendo esto es algo muy concreto, me divierte hacerlo. Me lo paso bien”. El disfrute parece ser la clave para activar la creatividad del chef, plasmada en los diversos ‘inventos’ culinarios que ha ideado para el Restaurante Arzak durante todos estos años: “Ha habido muchos ‘inventos’, por fortuna. Fractales, el trabajo de los papeles comestibles, la cocción en cafeteras, el trabajo con la cocción en plásticos, el trabajo con el anhídrido carbónico, etc. Si tuviera que escoger uno, igual me quedaría con el trabajo con la aplicación de colorantes naturales”.

Desde afuera nos imaginamos su cocina como un laboratorio, más

semejante a la labor de un alquimista o un químico. Para Gutiérrez, su trabajo tiene una buena parte conocimientos químicos, pero también muchas más cosas, “pues en esencia la innovación en la cocina es igual que el trabajo que se desarrolla en cualquier departamento de innovación. Los mismos procesos. Idénticos”.

Xabier se autodefine como un aventurero de la cocina explorando nuevos caminos. Trabajar dejando que la inspiración le encuentre en guardia es, según él, su único secreto: “Esto siempre se dice, pero es una verdad. No existen mecanismos para innovar, si hubiera deberíamos destruirlos porque siempre nos saldría lo mismo. Puedes identificar el proceso, pero no mecanizarlo”, afirma rotundo. Conseguir nuevos sabores es uno de sus objetivos más ansiados: “Siempre estoy soñando con crear. Lo más divertido es que sabemos qué buscamos. Básicamente lo que intentamos es divertirnos y hacer que la gente lo pase bien”.

Con esa meta, Gutiérrez ha diseñado un delicioso menú para las dos cenas estrella del Food and Wine Festival: raviolis de melón y foie, langostino empanado en pipa de calabaza, jaiba en sal con txangurro donostiarra, atún en aroma de té, carrillera de ternera a la vainilla, rosquillas de limón, magdalenas de manzana y helado de piña asada. “Quiero transmitir una mezcla muy clara de nuestra cocina adaptada al país donde nos encontramos. Y la mezcla es diáfana. Diversión y gusto”, apunta el chef. La relación con República Dominicana comenzó a través de su amigo y cocinero Bruno Oteiza y con su participación en la edición 2013 de Taste Santo Domingo.

Esta será su segunda visita al país. “La cocina dominicana tiene un

potencial muy grande y en la mano de ustedes está posibilitar que se desarrolle. Las frutas y el pescado son las dos bases más importantes. Hay que cuidar a los pequeños productores de la zona, ellos harán que la gastronomía del país se diferencie, que se investiguen productos que solo se cultiven aquí y se les dé la importancia que tienen”, opina el prestigioso cocinero.

Muy activo en redes sociales, Gutiérrez saca tiempo como puede para actualizar su divertido blog (www.xabiergutierrezcocinero.com) con recetas, dibujos y recomendaciones personales, una plataforma donde deja ver sus múltiples facetas como creador.

Tras publicar 17 libros gastronómicos, este año se ha lanzado a su otra gran pasión, la escritura, con la publicación de su primera novela negra *El aroma del crimen*, de Editorial Planeta. “Una oscura pasión en las cocinas” es el lema promocional de esta serie compuesta por cuatro novelas (en febrero de 2016 saldrá la segunda).

Ante la pregunta de si tiene alguna oscura pasión confesable, responde entre risas: “No, yo siempre he sido un contador de historias y esta vez con la novela negra. Historias de cocina o de suspense, en el fondo es lo mismo”. Un policía y los sospechosos relacionados con el mundo de la cocina, los vinos, la televisión culinaria o la crítica gastronómica van danzando por sus novelas.

Sobre el peor crimen que alguien puede cometer en la cocina, lo tiene claro: “Trabajar sin ilusión. Eso se detecta en seguida. Yo por ahora no he cometido ninguno... eso creo yo...”, declara entre risas. *ff*