



Alberto Chicote, chef

“No entiendo la cocina sin el aceite de oliva virgen extra”

Prestigioso cocinero y, desde hace unos meses, fulgurante estrella mediática, el chef Alberto Chicote (Madrid, 1968) robó unos minutos a su apretada agenda para atender entre bastidores a *Mercacei Magazine* en Madrid Fusión, la cumbre internacional de gastronomía en la que participó como ponente. Directo, mordaz y auténtico, este insigne embajador del virgen extra proclama en esta entrevista su amor incondicional al zumo de aceituna y desvela algunas de las claves de su cocina, en la que el AOVE desempeña un papel primordial. Y es que, como asegura Chicote, “el AOVE es un producto 10, uno de esos pocos productos del mundo que no necesitan de nada para ser excelsos. Cuando hablamos de un producto así, sólo hay que respetarlo, mimarlo y no perder nunca de vista que lo que tienes entre las manos es algo tremendamente valioso”. Palabra de chef.



Hablemos de sus comienzos. ¿Cuándo se dio cuenta de que quería ser cocinero?

No me acuerdo de eso, sí recuerdo que cuando me enteré de que se podía estudiar cocina me pareció que aquello podía ser algo interesante. Y lo fue.

Vd. estuvo al frente de los restaurantes NODO y Pandelujo, paradigmas de la modernidad y la alta cocina madrileña, basados en el cuidado del producto y un respeto escrupuloso por la calidad, amén de punto de encuentro de la *beautiful people*. ¿Qué destacaría de aquella etapa y cuáles fueron las razones de su marcha?

Fueron casi 15 años de trabajo muy duro y muy reconfortante. Me sirvieron para desarrollar un estilo de cocina que todavía era muy tenue cuando afronté una jefatura como la de NODO. Creo que fue una oportunidad de darle forma a una manera de entender la cocina que quería afrontar. Mi marcha vino marcada por la imposibilidad empresarial de compaginar mi trabajo en *Pesadilla en la cocina* con mi trabajo habitual en los restaurantes.

En estos tiempos que corren algunos chefs han llegado a ser auténticas estrellas mediáticas. Pero cuando uno entra en la *cocina de las estrellas* no sabe si lo que se encuentra es un laboratorio de ideas, un eficaz equipo de marketing y comunicación o un simple restaurante...

En mi caso, lo que se encuentra es un equipo de gente de muy diversa condición y profesión empujando a la vez para lograr ofrecer una oportunidad a un restaurante. Una última oportunidad que nunca tendrían de no ser por nuestra presencia.

¿Cómo definiría Alberto Chicote la cocina de Chicote?

Tal y como me gustaría ser. Franca, honesta, fresca, sin tapujos ni zarandajas... Con mucho aire de libertad y con la sensación de que mañana hay mucho por hacer.

“Por mis venas corre aceite de oliva virgen extra... español”, Chicote dixit. Menudo embajador que ha encontrado la Marca España en Vd...

Nunca he pretendido ser embajador de nada, pero mi manera de expresarme es esa. No se cocinar sin aceite de oliva virgen extra, y lo digo una y mil veces, allá donde vaya.

¿Cómo surgió su historia de amor con el aceite de oliva? ¿Qué importancia concede al zumo de aceituna en su cocina y cómo lo utiliza en la elaboración de sus platos?

La importancia del aceite en mi manera de entender la cocina es absolutamente crucial. No entiendo cocinar sin aceite de oliva. Lo uso de muchos modos diferentes, buscando distintos fines y resultados.

Se lo preguntaba porque por las páginas de *Mercacei Magazine* han pasado diversos chefs de reconocido prestigio, algunos poseedores de estrellas Michelin, y al preguntarles por el uso que hacían del virgen extra en la sala y cocina de sus restaurantes, las respuestas fueron muy decepcionantes...

El AOVE es un producto 10, uno de esos pocos productos del mundo que no necesitan de nada para ser excelsos. Los usos, los fines perseguidos, las sensaciones que despierta, discurren desde las meramente estéticas hasta las más gustativas. Cuando hablamos de un producto así, sólo hay que respetarlo, mimarlo y no perder nunca de vista que lo que tienes entre las manos es algo tremendamente valioso. Sólo el destello de una luz atravesando un aceite de oliva tiene ya en sí mismo una gran verdad encerrada.

Los AOVes españoles triunfan por el mundo. ¿Qué opinión le merece la evolución que ha experimentado el sector en los últimos años a nivel de industria, calidad y presentación -packaging- de los vírgenes extra?

No podíamos seguir vendiendo aceite de oliva en botellas de lejía. Por fin alguien se dio cuenta y el resultado se nota. Tarde, pero mejor que nunca.

Por cierto, si tuviera que destacar uno o varios AOVes, ¿cuál o cuáles serían?

Soy un incondicional de *Dauro, Valderrama, Abbae, Cortijo de*



Sin trampa ni cartón

Con *Pesadilla en la cocina* se ha convertido Vd. en todo un fenómeno mediático. ¿Le ha desbordado el éxito del programa o esperaba semejante repercusión?

No podía esperar tanta repercusión, o cierto es que todo el equipo de *Pesadilla en la cocina* estábamos muy contentos tras las grabaciones, aun así, no nos esperábamos tanta audiencia. Por lo demás, todo consiste en seguir trabajando y disfrutando de ello, como desde hace 28 años...

“No me hace falta que me vea el gremio, el resto es mucho más. Tengo fama de ogro, pero hago el programa por ayudar a la gente, eso es lo atractivo. Y no voy a copiar al Ramsay-chef que protagoniza la versión original norteamericana de *Pesadilla en la cocina*. Voy a ser yo, yo mismo”, declaró Vd. recientemente. ¿Y cómo es el auténtico Alberto Chicote?

Bueno, no es exactamente así, se trata de la respuesta a una pregunta acerca de si me preocupaba la reacción del gremio de cocineros sobre mi trabajo en *Pesadilla*. No desprecio de ningún

modo a mis compañeros, que han compartido y comparten profesión conmigo durante todos estos años y que seguirán evolucionando la gastronomía española a lo largo de los años.

Alberto Chicote es exactamente como lo ves en la tele, lo que sucede es que yo soy mucho más que eso, vivo más experiencias, disfruto de muchas otras cosas y me muevo en otros espacios que no son restaurantes desastrosos.

Al cierre de este número, la primera temporada de *Pesadilla en la cocina* estaba a punto de finalizar, y la audiencia ya aguarda con expectación la segunda. ¿Qué les diría a aquellos incrédulos que dudan de la veracidad y autenticidad de lo que vemos en televisión todas las semanas?

Que seguro que ellos mismos, en su bar o, conocen un bar, un restaurante o un local donde se sirve comida en el que no entrarían nunca. Esos sitios son ahora mi lugar de trabajo. A mí también me gustaría que todo fuese mentira y que no existiesen esos restaurantes en sus dueños y empleados, pero... Todo lo que ves es así, sin trampa ni cartón.

Imagino que, después de su larga trayectoria entre fogones, no le agrada demasiado que algunos sólo le conozcan como el Gordon Ramsay español...

No me preocupa que me cambien el nombre si el mensaje es así más fácilmente. Y el mensaje es que evaluar un restaurante es muy complicado, que hay que tomarse muy en serio y que los hosteros que evalúan un negocio a lo largo de su vida no hacen ningún esfuerzo y sin trabajo. ¿Que soy el Ramsay español? Pues va e.



El popular chef con el editor de *Mercacei*, Juan A. Peñamil (izqda.), y el redactor Alfredo Briega (dcha.), durante el encuentro mantenido con *Mercacei Magazine* en Madrid Fusión.

Suerte Alta, Castillo de Canena, Aubocassa... y muchísimos más, si me pongo a mencionarlos a todos no acabaría.

Su antecesor y primer protagonista de *Experiencia Gourmet*, Norberto Jorge, de Casa Benigna, proclamó que *“el AOVE no es una moda, sino algo definitivo que va a superar a todos los Ferrán Adrià del mundo. El AOVE es el camino”*. ¿Coincide con su apreciación?

El AOVE como único camino me parece un tanto limitado, pero desde luego estaba aquí antes de llegar nosotros y seguirá aquí cuando nos hayamos ido. ¡Estaría bonito!

Por último, ¿algún proyecto en ciernes relacionado con la restauración y la gastronomía?

¿Con qué iba a ser si no? Pienso ponerme la chaquetilla muchos años más...

Alfredo Briega Martín