



Javier Aranda, chef

“El AOVE es el producto más envidiado”



[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Pese a su juventud, Javier Aranda Revuelta (Villacañas, Toledo, 1987) ya acumulaba una importante trayectoria profesional al lado de maestros como Santi Santamaría cuando afrontó con entusiasmo su primer proyecto en solitario, el restaurante madrileño La Cabra, de exitoso presente y con el que ha logrado su primera estrella Michelin con tan sólo 27 años, situándole como uno de los cocineros referentes del panorama gastronómico nacional. La misma ilusión y ambición que muestra con la apertura el pasado junio de Gaytán, su apuesta más personal, “un sueño hecho realidad”. Orgullosa de sus raíces manchegas, apasionado y enamorado de su profesión, la suya es la frescura de la vanguardia bien entendida, porque “sin una base y una tradición sólidas no se puede hacer cocina de vanguardia”.



“La cocina se parece mucho a la alquimia: tiene una parte de ciencia y otra de magia, de misterio; trabajo cada día buscando sin descanso la piedra filosofal del paladar”

En tu web se puede leer que “hasta en los pequeños pasos, aquellos que parecen insignificantes, vamos forjando nuestra esencia... el verdadero sentido de lo que realmente somos”. ¿Quién es Javier Aranda?

Un joven manchego que eligió la gastronomía como su profesión y forma de vida.

Javier, creo que la primera persona que te inculcó el amor por la cocina fue tu abuelo Pedro...

Sí, mi abuelo Perico, junto con mi abuela Consuelo, manchegos, hicieron que mi infancia la viviese dentro y fuera de la barra de su bar, El Puente. La cocina manchega tiene más «miga» de lo que aparenta. La Mancha, por su situación geográfica y su historia, entre Castilla y Andalucía, tiene como sustrato la

fusión de las tres principales culturas europeas de la Edad Media. No es algo que se pueda pasar por alto. En nuestra tradición hay mucha historia debajo, un producto magnífico, mucha imaginación y una tremenda honestidad en la forma de tratarlo.

¿En la Escuela de Hostelería de Toledo (2003/04) es cuándo decides que quieres ser cocinero?



“En mi cocina el AOVE ocupa una parte muy importante, tengo una relación con el aceite de respeto máximo”

Creo que yo ya llevaba algo en la sangre, pero al comenzar mis estudios fue cuando me di cuenta de que delante de los fogones era feliz y que quería transmitir esa sensación a otras personas. Me percaté enseguida de que la cocina era algo en lo que nunca me cansaría de experimentar y de aprender. Amar tu profesión es muy importante.

Pese a tu juventud, ya cuentas con un importante bagaje profesional en las cocinas de restaurantes como Ars Vivendi, El Bohío, Urrechu, Sant Celoni, Piñera... Toda una mochila de experiencias y conocimientos.

He aprendido mucho de cada una de las casas donde he estado, pero sobre todo he conocido grandes profesionales. Con ellos aprendí que la cocina no sólo es historia y cultura, sino también conocimiento, investigación y progreso. Todos ellos, de una manera u otra, han forjado mi trayectoria.

Especialmente significativa es tu etapa en Sant Celoni, ya que es “ahí donde empiezo a querer la cocina como la quiero hoy: la forma de trabajar, el cuidado y el cariño de la materia prima, la profesionalidad, la perfección en todo lo que se hace y nunca es suficiente...”

En Sant Celoni aprendí que la palabra “perfección” debe estar presente en cada momento y que para conseguirlo es necesario amar tu profesión, cuidar el producto, ser constante y querer aprender cada día. Creo que la clave está en levantarse cada día queriendo hacerlo mejor que el anterior, queriendo descubrir algo nuevo, seguir aprendiendo, creando nuevas combinaciones, usando nuevos ingredientes y poniendo a punto nuevas técnicas... la cocina se parece mucho a la alquimia: tiene una parte de ciencia y otra de magia, de misterio. Yo trabajo cada día



buscando sin descanso la piedra filosofal del paladar. A día de hoy intento inculcar todos esos valores a mi equipo y, por supuesto, me lo aplico personalmente.

Posteriormente ejerces como jefe de cocina en Piñera con tan sólo 24 años, recibiendo el Premio de Cocinero Revelación en Madrid Fusión. Y el 6 de abril de 2013 nace tu primer proyecto, La



Cabra, un multiespacio gastronómico en el barrio madrileño de Chamberí de más de 500 m² distribuidos en varios espacios -tapería, salón gastronómico, biblioteca y bodega- donde la propuesta gastronómica está basada en una selección de las mejores materias primas de temporada. ¿Cómo definirías la cocina de La Cabra?

En La Cabra elegimos producto de

“Tenemos un tesoro y debemos redoblar esfuerzos para ponerlo en valor en el mundo; no debemos tener miedo a realizar una labor de posicionamiento de producto más agresiva”

temporada, de primera calidad. Lo cuidamos y trabajamos como el gran tesoro que es. Somos, en esencia, tradicionales, pero buscamos siempre ese ápice de la innovación y creatividad que el comensal merece.

La Cabra aún a producto y vanguardia. Es cocina, no ciencia, dedicada a la “innovación prudente respetando mucho las raíces de la cultura gastronómica, porque no existe modernidad sin una buena tradición”. ¿La innovación ha dejado de ser prudente en la cocina? ¿Se está perdiendo la esencia en favor del artificio, la transgresión, el exceso de originalidad?

La innovación ayuda, pero no hay que obsesionarse. Sin una base y una tradición sólidas no se puede

hacer cocina de vanguardia. Picaso no podría haber llegado al cubismo si antes no hubiera aprendido a pintar como los clásicos. Nuestra base hunde profundamente sus raíces en la tradición, para desde ahí buscar siempre la innovación, la creatividad y, sobre todo, la superación con lo ya conseguido. Es lo que llamamos “cocina progresiva”.

La cocina progresiva es eso: una base sólida y pura evolución, progreso, tratando siempre de sacar lo mejor de cada ingrediente y de cada técnica.

Tu ideario incluye otros conceptos como compromiso con el desarrollo sostenible, respeto al riesgo, amor por el oficio y veneración por la calidad. Pero me ha gustado especialmente aquello de



Setas en guiso, setas en espuma y setas en crujiente.

“emocionar antes de alimentar” y “la mejor receta que existe es la pasión”... explícate.

El ganador de un premio Pulitzer John McQuaid cuenta que el sentido del gusto es increíblemente antiguo, y se remonta a más de 1.000 millones de años hasta las primeras células, que necesitaban detectar compuestos químicos en el agua de mar a su alrededor. En la historia evolutiva, la aparición de cerebros y comportamientos más sofisticados está muy a menudo ligada a aguzar los sentidos del olfato y el gusto. De ahí que la experiencia culinaria sea capaz de producirnos sensaciones tan variadas, complejas e intensas: despierta los neuroreceptores de las partes más antiguas de nuestro cerebro. Al mismo tiempo, esas sensaciones gustativas y olfativas se relacionan con imágenes e incluso sonidos y texturas.

Por eso, para que un comensal disfrute al 100% de un plato tiene que utilizar sus cinco sentidos. Me gusta que el primer impacto creado en el comensal sea una emoción. La pasión es amor y yo amo cada uno de los platos que cocino y sirvo a mis comensales. Se que esa sensación se transmite en cada bocado.

Con 27 años, en noviembre de 2014, obtienes la primera estrella Michelin por tu labor como jefe de cocina en La Cabra al

“Amar tu profesión es muy importante, enseguida me di cuenta de que la cocina era algo en lo que nunca me cansaría de experimentar y de aprender”

frente de un gran equipo formado por 19 cocineros y 11 camareros, siendo uno de los chefs más jóvenes en recibir la preciada estrella. ¿La consecución de este gran éxito supuso un punto de inflexión en tu trayectoria profesional?

El premio supuso un reconocimiento para todo el equipo y para mí personalmente. Ha ayudado a que mi casa sea un punto en ese gran mapamundi de restaurantes, pero no nos hemos vuelto locos, seguimos trabajando a diario para mejorar y hacer disfrutar al comensal cada día más.

Tu nuevo restaurante, Gaytán,

inaugurado el pasado mes de junio, surge con ambición gastronómica y conceptual, y constituye un homenaje a tus verdaderas raíces y un guiño a tu abuelo Pedro. De diseño futurista, austero y sin barreras, con él pretendes “crear un concepto diferente en una experiencia distinta y única”. Imagino que se trata de tu proyecto más personal...

Este proyecto estaba en mi mente desde hacía mucho tiempo. Dibujé en multitud de ocasiones qué significada para mí esta manera de cocinar sin barreras. Acoger al comensal en mi cocina y mostrarles cómo mi equipo elabora cada uno de los platos supone abrir mi “caja de Pandora”, mostrar mi verdadero yo delante de los fogones. Quiero que la alta cocina deje de ser un secreto, que quien coma con nosotros pueda participar y descubrir todo el proceso de elaboración, y que sienta la magia que yo sentía cuando, de niño, me sentaba en la mesa de la cocina mientras mi madre y mi abuela cocinaban.

Gaytán es un sueño hecho realidad. Eso sí, para conseguirlo he estado arropado por familiares, amigos y mis clientes de La Cabra. Todos han hecho este proyecto posible.

Hablando de AOVE

¿Cómo surgió tu primer contacto con el aceite de oliva virgen extra y qué relación mantienes con



Ciervo, aire de remolacha, crema de tomatillo de árbol, gel de ruibarbo y polvo de cacao.



¿Qué lugar ocupa el AOVE dentro de tu cocina y qué usos le das a este alimento?

He tenido contacto directo con el AOVE desde que era niño. En La Mancha el aceite siempre es virgen extra y de primerísima calidad. En mi cocina el AOVE ocupa una parte muy importante, ya que soy partidario de realzar nuestro oro líquido. Tengo una relación con el aceite de respeto máximo.

¿Qué variedades sueles utilizar en tus platos? Si tuvieras que destacar uno o varios AOVes, ¿cuál o cuáles serían?

Picual y arbequina. *Castillo de Canena.*

Has presentado el aceite en diferentes texturas: cápsula de aceite con azúcar isomalt interpretando una aceituna en su hábitat en un mini olivo; un esférico de aceituna variedad gordal con pan de aceite y una maltodextrina de aceite pimentado... ¿De cuál de tus creaciones con el AOVE como protagonista te sientes más orgulloso? ¿Cuál ha gozado de mayor aceptación?

Aceite encapsulado. A mi comensal le encantó porque es una manera de respetar el producto de una forma original y sin perder su verdadera esencia.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores de la gastronomía española y, por

“Para que un comensal disfrute al 100% de un plato tiene que utilizar sus cinco sentidos; me gusta que el primer impacto creado en el comensal sea una emoción”

ende, del aceite de oliva virgen extra, uno de los productos más representativos de la Marca España. ¿Qué percibes dentro y fuera de España en relación con este alimento básico de la Dieta Mediterránea?

Tenemos la suerte de poder disponer de este oro líquido. Es el producto más envidiado. Sin embargo, fuera del Mediterráneo hay mucho desconocimiento sobre las distintas variedades y calidades, y eso nos hace daño. Desde hace unos años Internet está lleno de videos australianos y norteamericanos que dicen al consumidor que la expresión “Aceite de Oliva Virgen Extra” es sólo una tapadera europea para

“inundar el mercado de aceites de baja calidad”, cuando no adulterados. Con campañas así, los sellos californianos e italianos se refuerzan y las sospechas frente a nuestro producto estrella se extienden. Tenemos que perseverar en la educación del cliente extranjero y asumirlo como una causa común, como parte de un proyecto de marca país compartida.

Queda tanto por aprender... En tu opinión, ¿cuál sería la mejor fórmula para educar al consumidor y fomentar a nivel nacional e internacional la cultura del virgen extra?

Exponer el producto en todos los formatos posibles y enseñar al consumidor las fantásticas características del AVOE. Son necesarias campañas a gran escala, enfocadas principalmente a educar el paladar del cliente extranjero, pero también a difundir las distintas propiedades, usos y procesos de elaboración. Tenemos un tesoro y debemos redoblar esfuerzos para ponerlo en valor en el mundo. No debemos tener miedo a realizar una labor de posicionamiento de producto más agresiva. Como país, como industria y como cultura no podemos permitirnos que nuestro producto, que es líder global en calidad, se quede atrás por la confusión y el desconocimiento que sufren todavía los nuevos mercados. 🍯