



Pedro Sánchez, chef de Bagá

“El picual de Jaén es el mejor aceite del mundo”

Jaén ya tiene su estrella. El chef Pedro Sánchez (Jaén, 1977), del restaurante Bagá, se convertía el pasado 21 de noviembre en el primer cocinero de la provincia en obtener una estrella Michelin. Desde su diminuto espacio gastronómico, íntimo y acogedor, *Pedrito* arriesga en el plato y conquista por su cocina limpia y directa, por su exquisito cuidado del producto y por una maestría que rivaliza con su enfermiza timidez.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Ante todo, y para los neófitos, ¿quién es Pedro Sánchez y qué es Bagá?

Pedro Sánchez es un cocinero nacido y afincado en Jaén, tímido pero muy de su gente, de su familia y amigos. Jaén es mi segundo apellido, no es broma, aunque algunos lo piensen: Pedro Sánchez Jaén. Para mí es un orgullo llevar a mi tierra hasta en el nombre.

Y Bagá es mi casa, es mi sueño y es donde tras tantos años de trabajo al fin me siento realizado, cocino como me gusta y he conseguido rodearme del equipo perfecto, todos aportamos nuestro granito de arena para que este restaurante sea especial y creo, sinceramente, que lo hemos conseguido.

Pero comencemos por el principio. ¿Cuándo supiste que querías ser cocinero?

Ayudaba de pequeño a mi abuela a liar croquetas, y no es ningún cliché, a limpiar las lentejas en la mesa, a tocar guisos... me gustaba, pero un día cayó en mis manos un pequeño libro “*Los secretos de El Bulli*” y me fascinó lo que hacían. Al mes vi un anuncio de la apertura de la Escuela de Hostelería la Laguna en Baeza y me apunté, ahí empezó el que hoy es mi oficio.

Tras estudiar en la escuela Hacienda La Laguna de Baeza, provechosas estancias en Relais Château de Bagnols (Francia), Martín Berasategui (Lasarte, Guipúzcoa) o Tragabuches de Dani García (Ronda, Málaga), y después de 16 años al frente de los fogones de Casa Antonio (Jaén), el 15 de septiembre de 2017 iniciabas tu etapa en solitario con el nacimiento de Bagá, el *espacio gastronómico de Pedrito*, que sigue





las pautas de un típico bistró francés, con tan sólo tres mesas y un aforo máximo de 15 comensales. Cuéntame cómo surgió este novedoso -y arriesgado- proyecto...

Me siento cocinero, quería hacer mi cocina sin ataduras y pensé que no podría hacerla con una gran inversión a la espalda, así que opté por un espacio pequeño, no tengo ese espíritu empresarial que te hace ponerte la manta sobre la cabeza y arriesgar, yo arriesgo en el plato.

¿Qué aporta Bagá dentro del panorama gastronómico jiennense?

“Bagá es mi casa, mi sueño, donde por fin me siento realizado, cocino como me gusta y he conseguido rodearme del equipo perfecto”

se? ¿Qué le diferencia respecto al resto de propuestas de la capital y de toda la provincia? ¿Y cómo está siendo la acogida?

Bagá es un proyecto novedoso donde se trabaja con un solo menú

degustación, no tenemos carta y trabajamos únicamente con producto de temporada. Cocinamos diferente, mimando a tope el producto e incidiendo, sobre todo, en que esté rico, es lo más importante.



La acogida ha sido espectacular, estamos muy contentos. En Bagá intentamos ofrecer una cocina limpia, directa, en un espacio acogedor de trato íntimo donde el cliente se sienta como en casa.

Leo en *El Español* que “Bagá se ha convertido en el nuevo motivo de peregrinación gastronómica a Jaén”. Menuda responsabilidad, Pedro...

No me gusta la palabra peregrinación, pero sí que ponemos nuestro granito de arena para que la gente pare a conocer y visitar Jaén, y por el momento lo estamos consiguiendo. El turismo gastronómico está en auge, muchos clientes se desplazan hasta Jaén sólo para comer en casa y ya se quedan el fin de semana para conocer la provincia, eso para nosotros es un orgullo.

Con Bagá acabas de convertirte en el primer chef de la provincia que logra una estrella Michelin, todo un hito. ¿Cómo imaginas el futuro a partir de ahora?

La Guía Michelin y sus estrellas son el mayor reconocimiento para cualquier cocinero. Nuestro proyecto no se forjó con esas pretensiones y quizás se aleje un poco de todos los formatos existentes, por eso haberla conseguido es aún más bonito, para nosotros y para la provincia. Es un paso gigante que coloca a Bagá en el mapa gastronómico de todo el mundo. Ahora toca trabajar duro y luchar no sólo por mantenerla, sino también por obtener una segunda.

La tuya es una cocina en constante movimiento, dinámica, fresca y divertida, que cada semana incorpora

“La mía es una cocina sin ataduras, no me impongo nada; el producto nos obsesiona, desnudarlo es bonito”

nuevas elaboraciones -aquí no hay carta, sino un menú degustación que rota cada semana y, a veces, casi a diario- con objeto de que el comensal descubra algo nuevo en cada visita. ¿Me dejo algo a la hora de definir tu cocina? Seguro que sí...

Es una cocina sin ataduras, no me impongo nada, el producto nos obsesiona, desnudarlo es bonito.

En Bagá “nada queda abierto a la improvisación, todo es lo que parece”. Pura verdad, máxima autenticidad...

En Bagá todo se ve, no hay telón ni parte trasera, es tan directo que al principio me costó por la timidez y por las miradas de los clientes. Al final te das cuenta de que el cliente aprecia la cercanía, es como si les invitaras a comer a tu casa.



Enfoque innovador y diseño original

HAUS, satisface las necesidades del mercado con Decanter y Centrifuga Vertical de aceite de oliva de nuevo diseño creados por HAUS, con su innovador enfoque de ingeniería y ofrece soluciones más allá del sector.



haus.com.tr

[f](#) [t](#) [in](#) / HAUSCentrifugeTechnologies

info@hausiberica.com

HAUS
TECNOLOGIAS DE CENTRIFUGACIÓN



Pedro, ¿cómo sueñas el plato perfecto? ¿Y cómo imaginas al comensal ideal?

Para un cocinero es imposible ver el plato perfecto, siempre hay un pensamiento crítico, somos muy exigentes con lo que hacemos, y si no es así mal asunto. ¿El comensal ideal? No creo que exista el comensal ideal, cada persona es diferente y tiene demandas distintas, lo que significa que no existen comensales mejores o peores. En todo caso, lo que sí es necesario cuando entras en un restaurante como el nuestro es ir con la mente abierta, sin prejuicios, sentarte a la mesa y estar dispuesto a disfrutar de cada plato.

Háblanos del menú degustación *Sentir JAÉN*, todo un homenaje a tu amada tierra y a tu propio apellido.

Sentir JAÉN es más que un menú, soy yo en cuerpo y alma, mi cocina al desnudo. Bagá es especial, está situado en una de las plazas más bonitas de la capital, este rincón es uno de los muchos “asomos” que tiene Jaén y que la convierten en una ciudad muy especial.

¿Qué lugar dirías que ocupa Jaén y su cocina en el mapa gastronómico nacional?

Jaén es la mayor productora del ingrediente que diferencia la Dieta Mediterránea de las demás, el aceite de oliva. Debemos ponerlo en valor, Jaén es una gran desconocida y poco a poco dejará de serlo.

Por suerte tenemos muchos restaurantes que lo están haciendo muy bien, tomando cada vez más riesgos y eso es bueno, tenemos

que deshacernos de los complejos y gritar al mundo que Jaén existe, que en Jaén se cocina y que además se hace estupendamente.

Hablando de AOVE

Hablar de Jaén es hablar de virgen extra. ¿Cómo surgió tu relación con este producto y cuáles son las variedades que sueles emplear en tu cocina? Si tuvieras que destacar uno o varios AOVes, ¿cuál o cuáles serían? ¿Cuál es el mejor virgen extra que has probado en tu vida?

Aquí mamamos desde pequeños el aceite, siempre nos choca al viajar no ver un olivo. Aquí se desayuna aceite con pan y no al contrario, es curioso cómo se nos acostumbra desde niños al amargo del aceite, a las aceitunas, alcaparrones, etc. Uti-



Algunos de los platos clásicos y más representativos de Pedro Sánchez. De izqda. a dcha. y de arriba a abajo, *Ajoblanco de coco y almendra con granizado de piña y albahaca*; *Quisquillas de Motril en escabeche de perdiz*; *Quenelle de helado de aceite de oliva y miel, crema de naranja amarga y chocolate*; *Pichón de Bresse asado y parfait de sus hígados*; *Guiso de callos de bacalao con crema de ajoatao (patata y ajo asado)*; *Hinojo con pilpil de merluza*.

lizo todas las variedades: carrasqueña, arbequina, arbosana... pero pical es mi aceite, el de Jaén, el mejor aceite del mundo.

En Mercacei bautizamos como Jaén Revolution la bendita apuesta por la calidad que desde hace años se está llevando a cabo en esta provincia en el sector del virgen extra, abanderada por una hornada de jóvenes productores que han entendido que no hay otro camino posible. ¿Cómo has percibido este fenómeno y cuál es tu opinión al respecto?

Como cocinero, y sobre todo como jiennense, es algo mágico encontrar AOVE de nuestra tierra en Japón, Canadá o Nueva Zelanda... es mareante, pero no ha sido fácil; la constancia, la modernización y el trabajo duro por parte de los aceiteros ha sido y sigue siendo fundamental.

¿De cuál/es de tus creaciones con AOVE te sientes más orgulloso? ¿Cuál ha gozado de mayor aceptación entre tus clientes?

No podría elegir una porque utilizo aceite de oliva en todas, en algunas es totalmente visible y en otras no porque se usa con anterioridad, durante el guiso; si tuviera que elegir

una o dos, sin duda serían el ajoblanco de coco con granizado de piña y albahaca y las quisquillas con escabeche de perdiz, son dos de nuestros platos más clásicos y a los que les tenemos un cariño enorme.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores de la gastronomía española y, por ende, del aceite de oliva virgen extra, uno de los productos más representativos de la Marca España. ¿Qué percibes dentro y fuera de nuestro país en relación con este alimento básico de la Dieta Mediterránea?

Aún queda mucho trabajo por hacer, sobre todo educar mucho en la utilización de un producto tan especial y delicado. En España no es tan necesario, pero cuando sales fuera te das cuenta de que hay que explicarlo mejor, el valor que tiene a nivel nutricional y, sobre todo, explicar cómo y para qué se utiliza.

Por cierto, ¿cómo es posible que a estas alturas algunos renombrados chefs aún desconozcan las excelencias del oro líquido en la cocina? No creo que esa afirmación sea del todo correcta, todos los cocineros conocemos las bonanzas del aceite

y sabemos utilizarlo, sólo que quizás en algunas cocinas un producto así no cuadre del todo para ciertos platos; al final es cuestión de gustos y de que encaje en el plato que quieres presentar.

El gran reto consiste en educar al consumidor y fomentar la cultura del virgen extra a nivel nacional e internacional. En tu opinión, ¿cuál sería la mejor manera de conquistar al consumidor y llegar a aquellos mercados donde el virgen extra aún no se conoce o tiene una importancia residual?

A veces es complicado, tú no puedes irte a Francia cargado de aceite y decirles que nuestro producto es mejor que su mantequilla, son cosas diferentes, es cultura. Poco a poco el aceite de oliva se va haciendo más conocido, aunque hemos tardado en conseguirlo. En este sentido, las actuaciones que se están llevando a cabo desde la Diputación Provincial de Jaén, que ha elegido el aceite de oliva como buque insignia y lo está paseando por todo el mundo, es un trabajo digno de admirar, y hay que estar agradecidos por el hecho de que una institución así de fuerte se vuelque tanto con nuestro oro líquido y con nosotros mismos. 🍋