



## Pepe Rodríguez Rey, chef de El Bohío

“Lo que ha hecho un programa como MasterChef es popularizar y democratizar la alta cocina y a los grandes cocineros”



El gran público conoce a Pepe Rodríguez Rey (Madrid, 1968) por ser uno de los miembros del jurado del popular concurso televisivo MasterChef. Pero, desde mucho antes, Pepe, al frente de la cocina, junto con su hermano Diego, jefe de sala, representa la tercera generación de un restaurante familiar de gran prestigio y tradición, El Bohío, fundado en 1934 y situado en la localidad toledana de Illescas, a 35 kilómetros de la capital; un templo de la cocina de vanguardia que presume de estrella Michelin desde hace dos décadas y que, como reza su lema, ejemplifica la cocina de siempre vista con los ojos de hoy.

[Texto: Alfredo Briega Martín]  
[Fotos: Pablo Gallardo]

**E**mpezamos por el principio. Creo que la historia de El Bohío comienza poco antes del estallido de la Guerra Civil, de hecho es heredero del único bar de carretera que había entre Madrid y Toledo antes de la contienda. ¿Cómo se produjo el nacimiento de este antiguo mesón castellano y cómo ha evolucionado a lo largo de los años?

Mi abuela y una hermana suya, que fueron emigrantes en Cuba junto con mi abuelo, fundaron El Bohío en 1934. De ahí el nombre de El Bohío, que es una casa típica cubana. ¿Cómo ha evolucionado? Acompasado con los tiempos, con los avatares de la vida en los últimos 80 años. En 1971 cogieron el mesón mi madre y mi padre, que había sido toreiro y había recorrido España, trayendo a Illescas productos de calidad que le die-

ron nombre y fama desde su apertura. Algo pionero no sólo para Illescas, sino para la zona. Y cuando mi hermano y yo cogemos el relevo de mis padres vamos transformándolo a medida que íbamos aprendiendo y ampliando conocimientos con otros cocineros y profesionales, adaptándonos a los nuevos tiempos, hasta llegar al Bohío actual.

**Representas la tercera generación de un restaurante familiar, pero ¿cuándo tuviste claro que seguirías los pasos de tus padres?**

No sé si lo tuve claro alguna vez... Yo dejé de estudiar en Segundo de BUP, no era el mejor estudiante de la zona pero tampoco era malo... creo que hubiese valido para estudiar, pero no le cogí el gusto al estudio. Y como mi hermano y yo siempre habíamos picoteado en el mesón porque los fines de semana te-



“Ni me interesaba ni me gustaba la cocina. Entré en ella por casualidad y he tenido mucha suerte. Y con la televisión pasa lo mismo”

nías que echar una mano y colaborar en el negocio familiar era algo habitual aunque fuese de jovencito, decidimos probar y ver qué éramos capaces de hacer. Así que, de una manera casual, empecé de camarero, jamás pensé que pudiera entrar en una cocina. Luego, de forma progresiva, nos hicimos cargo del restaurante y apartamos a mi madre de la cocina cuando cayó enferma, metiendo a cocineros, pero nunca se trataba de un proyecto serio porque duraban poco tiempo y siempre teníamos problemas. Es decir, no éramos nosotros los que mandábamos en el negocio aun siendo los dueños. Hasta que un buen día el cocinero que estaba con nosotros nos dejó tirados a las cuatro de la tarde, se negó a dar más comidas, y tuvimos que atender a una mesa que entraba en ese momento. Al día siguiente cocinó mi hermano, el siguiente cociné yo... y fuimos alternándonos hasta que me quedé yo en la cocina, por no estar cambiando todos los días y sujetar el negocio. Pero ni me interesaba ni me gustaba la cocina. Entré en la cocina por casualidad, y he tenido mucha suerte.

**Reconoces como principal mentor a Martín Berasategui... ¿Qué otras influencias destacarías en tu formación como chef?**

Martín ha sido uno de los grandes con los que he trabajado, pero mi formación no sólo ha sido con él. Recuerdo que cuando empecé no tenía ni idea y fui 15 tardes a Currito, el asador vasco de la Casa de Campo de Madrid, a dar el servicio de la noche, y para mí fue muy importante porque fue mi primera visión de lo que era una cocina profesional. Yo venía de un negocio familiar muy peque-

ño, con una cocina diminuta, y me sirvió para aprender mucho. Más que platos, que también, me abrió nuevas perspectivas. Yo veía que el cuerpo me iba pidiendo aprender más, y me fui a trabajar a Benalmádena con Ignacio Muguruza, un joven chef vasco. Recuerdo que Ignacio decía: “La primera letra del abecedario empieza por la B de Berasategui”. Y yo me preguntaba: “Berasategui? ¿Quién será ése?” Me decían que trabajar con él era durísimo, y cuanto peor me lo ponían, más ganas tenía de conocerle. Así que un verano, en agosto, cuando cerrábamos, me fui a trabajar allí. Y estando en el restaurante de Lasarte, en 1990 ó 1991, surgió, de casualidad, la posibilidad de acompañarle a él y a su mujer a elBulli, porque había dos chicos de prácticas de Martín trabajando allí. Así que un domingo, que cerrábamos a las cuatro de la tarde, cogimos el coche y nos fuimos desde San Sebastián hasta Rosas, en Gerona. Llegamos tardísimo, nos dieron de cenar y de comer al día siguiente, y nos volvimos. Y aquello fue un punto de inflexión importante, para Martín, para mí y para todos los que fuimos,

“Conocer elBulli fue un punto de inflexión importante, porque descubrí que se podía dar de comer de otra manera”

porque descubrimos que se podía dar de comer de otra manera. Martín venía loco, porque vimos cosas allí que no eran normales. Aquello me hizo engancharme a elBulli, realizar cursos con ellos y forjar una relación muy estrecha. Es entonces cuando empiezo a darme cuenta de lo que me va gustando y lo que quiero hacer, y lo voy trayendo aquí. También fue muy importante apuntarme al I Certamen de Alta Cocina de Autor en Vitoria. Aquello me abrió un mundo de posibilidades... la mezcla de todo ello me permitió tener



modelos a los que seguir y conocer este tipo de cocina. Y en ese proceso no me quiero olvidar del libro de Santi Santamaria *La ética del gusto*, en cuya portada se leía: “Yo no cocino para alimentar, cocino para emocionar”. Eso es lo que yo andaba buscando sin saberlo.

**El Bohío cuenta con una estrella Michelin desde hace dos décadas. ¿Qué supuso en su momento la concesión de la estrella? ¿Cuesta mucho mantenerla?**

Bueno, cuesta mucho mantener un negocio, un restaurante, tenga o no estrella. Cuando en 1999 nos concedieron esa estrella yo ni siquiera sabía lo que eran las estrellas Michelin, ni las andaba buscando. Recuerdo que me llamó Carme Ruscalleda al restaurante para decirme que me habían dado una estrella Michelin, fíjate cómo me enteré. Y a



de otro modo, el resultado es toda esa parafernalia que me has leído. En la cocina tiene que haber mucha técnica, pero tiene que haber gusto. Puedes ser un cocinero muy técnico y no tener gusto. Existen muchos cocineros maravillosos, con una técnica muy depurada, pero que a mí personalmente no me dicen demasiado, con independencia de las estrellas que tengan. Yo no me considero un cocinero creativo, pero sí sé que hago una cocina muy puesta al día, y me esfuerzo porque sea así. Me gustan los cocineros que tienen un estilo propio, definido, y eso no es tan fácil, hoy dejarse llevar por las modas es algo muy normal. Lo que ocurre es que a veces los cocineros vamos más deprisa que la propia sociedad.

**¿Existe el plato perfecto, Pepe? ¿Cuál sería el plato perfecto de El Bohío y de Pepe Rodríguez para quien visite tu restaurante por primera vez? ¿Quizás esa famosa receta de perdices escabechadas?**

No sé si existe un plato perfecto, tiene que haber platos que te produzcan mucha satisfacción. Todos los platos se pueden revisar y seguro que aparece una nueva vuelta de tuerca para mejorarlo... Yo me encuentro satisfecho cuando hago platos de sabor, de gusto, de profundidad, que recuerdan a mi tierra, como por ejemplo la *pringá* del cocido, uno de nuestros clásicos. ¿Podría retocarlo y mejorarlo? Des-

los cinco minutos me estaba llamando Martín para felicitar me. Por aquel entonces sólo estaban al tanto los grandes profesionales, y salía publicado en muy pocos sitios. Nada que ver con la parafernalia, con el show mediático que montan ahora. Yo no conocía el alcance de aquello, no era consciente, estaba contento porque pensaba "vaya, me deben haber dado algo muy importante".

**Precisamente en la Guía Michelin puede leerse que "tradición y alta gastronomía hallan el equilibrio en este negocio familiar, llevado entre hermanos y con Pepe Rodríguez como máximo exponente del éxito. Elaboran una cocina tremendamente apegada a la tierra pero también con elevadas dosis de creatividad". ¿Cómo definirías tu cocina? ¿Cocina de vanguardia pero siempre ligada a la tierra y a sus sabores más genuinos? ¿O lo que es lo mismo, la cocina de siempre vista con los ojos de hoy?**

La definiría así, como la han definido ellos (*risas*). Yo no sabría ponerle tantos adjetivos, no hubiera sido capaz de decir eso. Creo que todos cocinamos hoy en clave moderna, porque no se puede cocinar como hace 50 años, ni 25: cambian los gustos, los productos, las maneras de cocinar... La cocina ha evolucionado en los últimos 25 años casi más que en los 120 anteriores gracias a la creativi-

dad de estos grandes cocineros. Yo digo siempre que cocino mejor que mi madre, porque mi madre, que se tiró 30 años en una cocina, no sabía lo que era el aceite de oliva virgen extra. Ella utilizaba el aceite que le traían de una cooperativa y ese valía para todo: para aliñar la ensalada, para hacer el filete o para la sopa de ajo, que estaba riquísima con dos dedos de grasa. Para empezar, cuando yo ahora aliño una ensalada con el mejor AOVE, le estoy aportando un valor que no le daba mi madre. Y si encima desgraso los fondos, que ella no lo hacía en la vida... Mi madre no cocinaba para mantener ese ego que tenemos ahora los cocineros y para satisfacer al cliente... mi madre quitaba el hambre a la gente que venía a comer un menú a las dos de la tarde. Hoy no tenemos un negocio pensando en eso, por lo que tengo más argumentos para cocinar mejor. Cuando mi madre reabre el restaurante en 1971 casi nadie se planteaba comer por placer. ¿Por qué aparece también esta nueva cocina? Porque accedemos a la sociedad del bienestar, en los últimos 30 años se gesta en España una gran clase media que puede acceder al bienestar social; antes era imposible. Esto es muy importante. De mi madre sí he heredado ese gusto por la profundidad, por el guiso, por el sabor, por las cosas hechas lentamente... si todo eso lo transformas con las nuevas técnicas y lo proyectas



pués de ofrecerlo a tantísima gente en el restaurante, creo que no. Si no te gusta un plato de cocido, estamos perdidos. En cuanto a las perdices, mi madre siempre tuvo mucha fama por hacer buenas perdices escabechadas, no a la toledana. El 25 ó el 31 de diciembre siempre comíamos o cenábamos perdiz escabechada. Mi madre la hacía de una forma particular, muy extraña, pero esa receta la guardo en la memoria por su significado, por comerla en fechas tan especiales.

“Como más me gusta el AOVE es en crudo, echándolo encima de algo que tenga sentido. Hace muchos años, el marqués de Griñón me dijo que si hay algo a lo que le va bien el aceite de oliva virgen extra son las legumbres. Y es verdad”

#### Hablando de AOVE

En la V Fiesta del Primer Aceite de Jaén -el evento anual organizado por la Diputación Provincial de Jaén celebrado en Úbeda los pasados 24 y 25 de noviembre de 2018-, fuiste nombrado embajador del AOVE y realizaste una encendida defensa del aceite de oliva virgen extra, un producto “que no puede faltar en una cocina de calidad y sin el que no puedo vivir”. ¿Cómo definirías tu relación con este producto y cuáles son las variedades que sueles emplear en tu cocina?

Al final, aprender al lado de grandes profesionales, documentarte, leer, te hace darte cuenta de que tenemos un producto maravilloso que es el aceite de oliva virgen extra, y me da mucha pena que no lo sepamos aprovechar, incluso los profesionales, sobre todo en la hostelería media-baja, donde se siguen viendo aceiteras o aceites tirados sin gusto ni gracia, sin cuidar el producto que se ofrece. Y ya no te digo nada si te vas al ama de casa... en los lineales los AOVes son los aceites que menos se cogen, quizás por precio también, pero seguro que por desconocimiento. La gente compra un pulpo de 40 euros y le echa un mal aceite. Pues lo está destrozando. No hay cultura del aceite de oliva, es un problema cultural. Respecto a las variedades que empleo en mi cocina, utilizo arbequina, picual y cornicabra de Toledo, donde -según me ha dicho un doctor que me está haciendo una historia genética para un estudio de alimentación- están algunos de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

**Creo que sientes especial debilidad por los AOVes tempranos jiennenses...**

¿Y quién no? Estamos hablando de la máxima calidad. Cuando pruebas esos aceites y despliegan esa cantidad de aromas y matices a tomatara, a hierba recién cortada... Me



# Pura filtración

para la industria del aceite

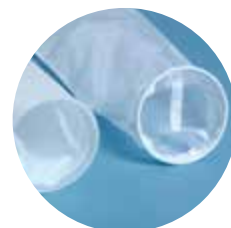


## DORSAN®

LIVING FILTRATION



Papel filtro, Placas filtrantes, Bolsas filtrantes...



08700 Igualada, Barcelona. Tel. +34 938 042 475

[www.dorsanfiltration.com](http://www.dorsanfiltration.com)

GERMANY

INDIA

MEXICO

SPAIN



gusta descubrir, entender, oler, y no sé si son los mejores, pero los AOVEs de Jaén son maravillosos y están entre los mejores.

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

Utilizo el virgen extra para algunas preparaciones o elaboraciones, pero como más me gusta es en crudo, echándolo encima de algo que tenga sentido. Hace muchos años, en una comida en casa del marqués de Griñón, me dijo: “Si hay algo a lo que le va bien el aceite de oliva virgen extra son las le-



gumbres”. Y es verdad. Lo echas encima de cuatro garbanzos, lentejas o judías y te da una *subidón*. Antes tenía en carta una versión de una ropa vieja con unos garbanzos -un plato premiado por Rafael García Santos en su Guía hace 15 años-, y tirar encima el virgen extra era clave. Si te lo comes sin aceite, está bueno. Si le echas esas gotas de AOVE, está muchísimo mejor. Con el aceite me pasa como con el jamón ibérico. Puedes hacer mil elaboraciones con él, pero como mejor está es en crudo.

**Hablabas antes del desconocimiento, de la falta de cultura. En tu opinión, ¿qué habría que hacer para generar y extender esa cultura del virgen extra?**

Pagar un programa de MasterChef y enseñar a la gente cómo utilizarlo. Al final, me he dado cuenta de que un programa de televisión de cocina con los niños ha hecho más que el Ministerio de Cultura en toda su historia, o que los cocineros profesionales, que siempre decíamos que había que llevar la cultura de la gastronomía a los colegios y educar desde la infancia. Pues lo ha hecho la televisión,

seguramente sin quererlo, porque ellos tienen su propio negocio, pero es la mejor manera de llegar a la gente y abrirle ante sus ojos un panorama maravilloso. Que luego habrá que ir a los colegios, enseñar, divulgar... no me dedico al marketing, no sé cuál será la mejor manera. Pero la más impactante y rápida es la televisión. Porque llega a la sociedad, la gente ve un programa que es de máxima audiencia y se queda con los detalles. Y lo notas, porque cuando dices que vas a hacer carrilleras, al día siguiente se vende un 10% más de carrilleras en España.

**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?**

Que nos cuesta mucho venderlo, que siempre están los italianos por delante en todos los países a los que voy y que los



españoles hacemos un gran producto pero no nos posicionamos en los lineales de los mercados exteriores. No sé qué más hay que hacer, quizás creémoslo más. Este verano he estado en Tailandia y la chica que nos invitó a comer a su casa hablaba de las bondades del aceite de coco, que era maravilloso para la salud.

**Hablemos de ese gran fenómeno televisivo llamado MasterChef. ¿Cómo te uniste al proyecto? ¿Intuías semejante éxito?**

Entré en la televisión como entré a la cocina, sin gustarme y sin interesarme, y ahí estoy, no me digas cómo ni por qué. Lo cogí en una época mala en la que estaba obligado a hacerlo, porque sufríamos una crisis galopante, y apareció de casualidad. Lo que es tener suerte y estar en el momento adecuado y a la hora justa. Yo que he sido el tío menos mediático del mundo... No me puedo creer lo que ha pasado. A mí, que era la persona más tímida ante la cámara y que menos me ha gustado posar en ningún sitio, y ahora cómo poso ya,

cómo pongo la cara... qué vergüenza, qué vergüenza... a todo se acostumbra uno (*risas*). Está claro que en la tele hay quien sabe ver cosas que tú no ves porque son profesionales y se dedican a ello, y piensan que puedes funcionar... No sé qué habrán visto en mí, pero ahí estoy.

**¿Qué opinas de la proliferación de programas y contenidos dedicados a la cocina y a la gastronomía? ¿Estamos viviendo la Edad de Oro de este género? ¿Crees que es un fenómeno que ha llegado para quedarse o que con el tiempo su efecto se diluirá?**

Ojalá haya llegado para quedarse. ¿Qué hay de malo en que existan programas que toquen la cocina de una forma o de otra? Si estamos en un país donde el turismo es fundamental, donde la cocina es santo y seña, donde se come tan bien y tan variado de norte a sur, de este a oeste... ¿por qué no? Todo lo que sea hablar de cocina es bueno, siempre que se haga con pedagogía. Lo que han hecho los grandes chefs, posicionando a nuestro

país en la vanguardia de la cocina en el mundo, es muy importante. Aprovechemos el tirón, ya se equilibrará todo.

**Por último, con una trayectoria como la tuya tras los fogones, ¿qué tal llevas que haya quien te conozca por ser jurado de MasterChef?**

Es la pura y triste realidad. Ferran Adrià dijo en un periódico una frase maravillosa: "MasterChef ha hecho más por la cocina que 100 Ferran Adrià". Y es verdad, porque Ferran ha hecho muchísimo, pero para un público tan minoritario... Y lo que ha hecho un programa como MasterChef es popularizar y democratizar la alta cocina y a los grandes cocineros. Lo tengo asumido: siempre he sido Pepe el de El Bohío, pero ahora soy Pepe el de MasterChef, pero qué voy a hacer, no me lo puedo quitar, es mi primer apellido. La gente te asocia a MasterChef y cuando viene a El Bohío se sorprende de que esté aquí, y que vaya de blanco. Es que lo raro es estar allí, les digo, yo me dedico a esto desde hace 30 años. 🍀



# AGROSAN

Plantaciones  
llave en  
mano



Oficina Central & Almacén  
Avda. de la Torrecilla, 23  
14013 Córdoba (Spain)  
Info: +34 957 296 700

[www.agrosan.com](http://www.agrosan.com)



Confíe en la mayor

experiencia  
del sector