



## Xanty Elías, chef de Acánthum

“Buscamos la verdad del sabor, del origen y de los valores de los productos”

La cocina de Xanty Elías (Huelva, 1980), gran referencia de la gastronomía onubense y orgulloso embajador de la misma, se basa en la pasión por la tierra y los excelentes productos que ofrece para despertar las emociones y sentimientos de quienes la disfrutan. “Si tu cocina no emociona no vale nada”, proclama sin asomo de duda. Sabor a Huelva, desde la sierra a la costa, pasando por las comarcas de El Andévalo y El Condado, a eso sabe Acánthum. Pionero y profeta en su tierra, Elías es miembro de la directiva nacional de Eurotoques y delegado provincial de Huelva, habiendo obtenido en 2016 la Medalla de Oro de la Provincia. Y es que la de Acánthum es una estrella muy onubense.



[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

**T**oda historia tiene un principio. ¿Cómo recuerda su primer contacto con la cocina y cuando supo que quería dedicarse a ella?

Pues lo recuerdo con especial cariño, fue con 12 años en la pastelería de un familiar en Madrid, donde aprendí muy joven a trabajar con gran ilusión y disciplina.

Tras obtener el mejor expediente de su promoción y acumular experiencia en diversos restaurantes onubenses, inició una importante etapa de entrenamiento en Arzak. ¿Cuánto le debe su cocina actual a aquel periodo de formación? ¿A quién considera su gran maestro? Grandes maestros son aquellos que cada día te enseñan a ser mejor, y todos mis profesores me aportaron

muchas cosas. Quizás fue Juan Mari Arzak quien culminó esa educación de valores más potente. Aún sigo aprendiendo de mis maestros.

En febrero de 2011 pone en marcha Acánthum, primer restaurante gastronómico de la provincia de Huelva que pronto se convierte en referencia de la gastronomía onubense y gran promotor



de la misma, con el que ha conseguido la primera estrella Michelin en la historia de la provincia y dos soles de la guía Repsol, entre otros muchos reconocimientos individuales y colectivos. Definitivamente, lo de ser pionero va con usted...

Simplemente no espero a que la pelota venga a mí, voy a buscarla. Es cuestión de ser trabajador, disciplinado y buscar siempre la forma de mostrar la mejor versión de ti mismo.

“El **AOVE** es un *must* en mi cocina, y lo utilizamos como **producto clave** en la inmensa **mayoría** de nuestras elaboraciones”

“**Juntarse es el comienzo. Mantenerse juntos es un progreso. Trabajar juntos es el éxito**”, se puede leer en su web. **Toda una filosofía aplicable tanto a la cocina como a la propia vida...**

Ser cocinero ha dejado de ser una profesión y se ha convertido en una forma de vida, y así lo hacemos a diario en mi casa, con todo el equipo. Son muchos los valores que en Acánthum se beben a diario y es una



gozada tener un equipo que cree en tus proyectos y que se apunta al carro haciéndolos suyos también.

**Sigamos con la filosofía, con el genuino espíritu Acánthum. Ilusión y pasión para buscar la perfección en cada plato, en cada matiz. Buscar la evolución sutil, divertirse con lo que se hace -para su equipo de cocina, “el Mercado del Carmen es su parque de atracciones”-. Sentir lo que se come. Y dos palabras clave grabadas a fuego en torno a las que gira todo: Emoción y Huelva. ¿Me dejo algo?**

Pues quizás la que estamos viviendo ahora, #verdadverdadera, una forma divertida de decir que las cosas que son verdad son aquellas que tienen sabor, sin camuflarlas, tergiversarlas ni enmascararlas. Es nuestra forma de ser y de vivir.

**La de Acánthum es una cocina creativa que bebe de múltiples influencias y se desenvuelve en una amplia gama de sabores y texturas, que aprovecha la excelencia de los productos onubenses -la gran despensa de Europa- y busca ofrecer una experiencia gastronó-**

**mica en cada bocado. ¿Cómo definiría Xanty Elías su cocina?**

Queremos que nuestras personas coman Huelva desde otro punto de vista, diferente a lo tópico o incluso engañoso. Buscamos la verdad del sabor, del origen y de los valores de los productos.

**Por cierto, ¿qué es Acanthunear?**

Lo que hacemos todos los días: cuidar a nuestros clientes, salir a buscar los mejores proveedores, aportar valor a los productores, disfrutar de nuestro trabajo diario, decir verdades... en fin, *Acanthunear*.

# Vidrimon

ENVASES DE VIDRIO



Desarrollo y fabricación  
de envases personalizados

[www.vidrimon.net](http://www.vidrimon.net)

VIDRIMÓN ENVASES DE VIDRIO, S.L.  
Ctra. Córdoba-Málaga Km. 44  
Tfno. +34 957 650 925  
14550 MONTILLA (Córdoba) SPAIN





**“Sin tradición no hay evolución”, afirma. Entiendo, por tanto, que evolución sí, pero siempre desde la raíz, Huelva.**

No conozco otro camino que caminar sabiendo lo que ya han caminado los que antes hicieron lo mismo que nosotros.

#### **Hablando de AOVE**

**Jamón, choco, gambas, gurumelos, berries, ibéricos... y aceite de oliva virgen extra, por supuesto. ¿Cómo recuerda su primer contacto con el aceite de oliva virgen extra y qué re-**

**lación mantiene con él? ¿Qué lugar ocupa el AOVE dentro de su cocina y qué uso hace de este alimento?**

Siempre recuerdo las botellas de aceite de cristal rellenas de la lata de 5 litros que mi madre compraba en Gibraleón. Es un obligatorio en mi cocina, y lo utilizamos como producto clave en la inmensa mayoría de nuestras elaboraciones.

**¿Qué variedades suele utilizar en sus platos? Si tuviera que destacar uno o varios AOVes, ¿cuál o cuáles serían?**

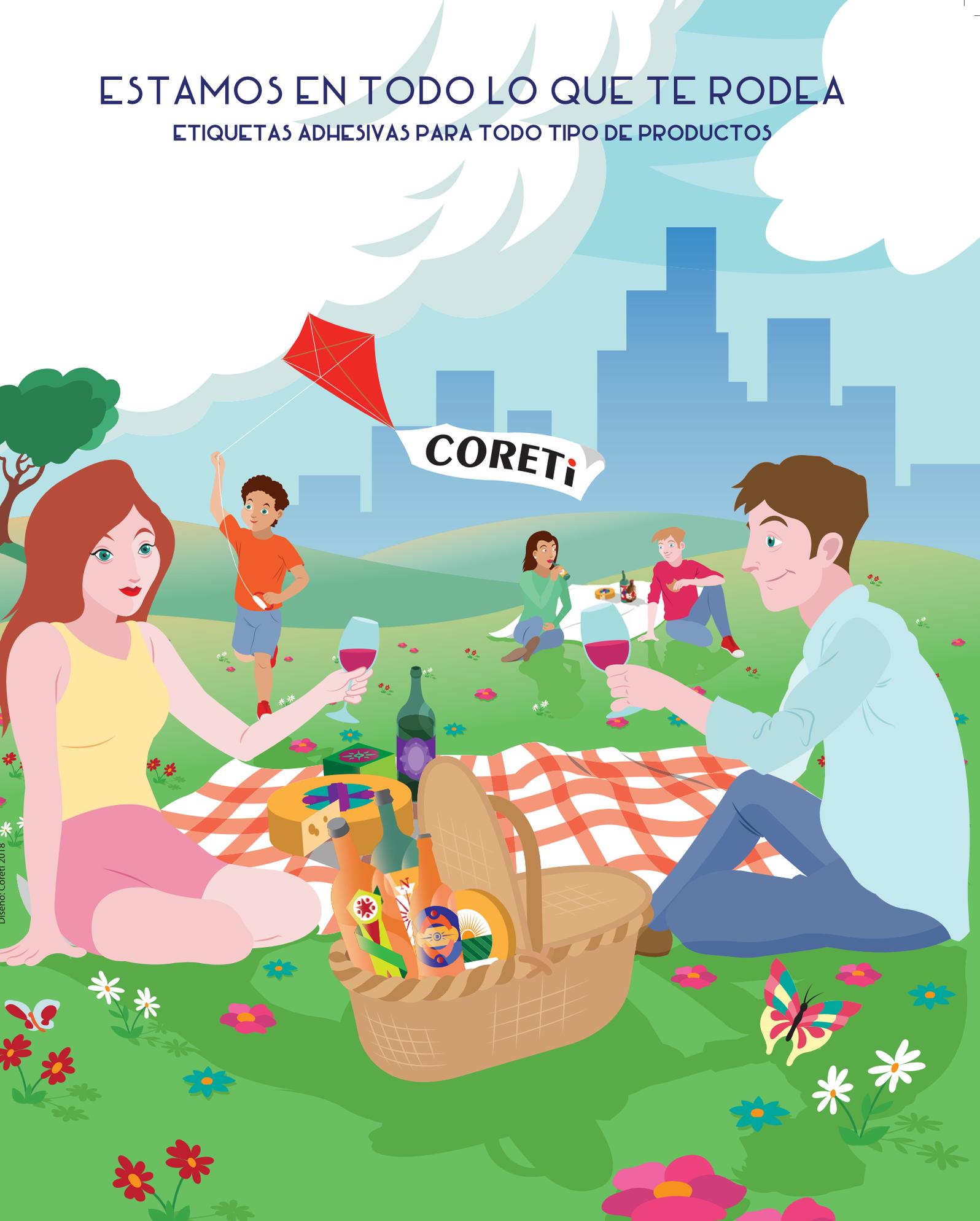
Me encanta la arbequina pero flipo con dos inusuales, la royal y la arbosana...

**¿De cuál/es de sus creaciones con AOVE se siente más orgulloso? ¿Cuál ha gozado de mayor aceptación entre sus clientes?**

Quizás nuestras cocochas de corvina al pilpil, o la torrija de aceitunas negras con choco, ganadora del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior” en 2015.

# ESTAMOS EN TODO LO QUE TE RODEA

ETIQUETAS ADHESIVAS PARA TODO TIPO DE PRODUCTOS



Diseño: CoreTi 2018

**CORETi**  
ETIQUETAS ADHESIVAS

Good Labels for  
Good People  
by CoreTi

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

e-mail: [coreti@coreti.com](mailto:coreti@coreti.com) Teléfono: +34 981 795 622



Algunas de las celebradas creaciones de Xanty Elías: *Cococha de corvina y clorofila; Gamba blanca, plancton y piel crujiente; y Piñón de Doñana, verdial e ibérico.*



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 percibe dentro y fuera de nuestro país en relación con este alimento básico de la Dieta Mediterránea?

Seguimos usándolo, pero debemos tener muy en cuenta la información acerca del mismo, ya que hay mucho fraude que desmejora los productos de tan alta calidad que tenemos.

**El gran reto consiste en educar al consumidor y fomentar la cultura del virgen extra a nivel nacional e internacional. En su opinión,**

“Me encanta la arbequina pero flipo con dos inusuales, la royal y la arbosana”

**¿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?**

Desde los colegios, sin duda. Si desde pequeños los niños conocie-

ran el valor del AOVE en nuestras vidas y sus beneficios, estaríamos en otra situación.

**En uno de los reportajes centrales de este mismo número, el prestigioso productor italiano Gianni Pruneti, de Frantoio Pruneti, afirma que “el aceite del futuro será un producto con identidad propia e, inevitablemente, para darlo a conocer deberemos trabajar estrechamente con los chefs”. ¿Coincide con su apreciación?**

Nosotros somos una parte más visible de la gastronomía, pero además de trabajar con los chefs, debemos trabajar con los niños. Ellos son el verdadero futuro. 🍯