



Daniel García Peinado, el chef del AOVE

“Deberíamos tener una asignatura en las escuelas que enseñara a cocinar con la mejor grasa del mundo, el virgen extra”

Daniel García Peinado (Málaga, 1980) destaca por ser uno de los cocineros mejor formados del panorama nacional: además de cocina y gastronomía, ha estudiado turismo, nutrición y dietética. Su cocina se basa en el aceite de oliva virgen extra y es conocido como el *chef del AOVE* por su trabajo de investigación en torno a este superalimento y sus componentes saludables, con el que intenta armonizar todos sus platos ayudándose de la técnica y la vanguardia culinaria. Actualmente es asesor gastronómico, Chef Ejecutivo de La Cala Resort (Mijas Costa) y del Gourmet de la Roja, y capitán de la Selección Española de Cocina Profesional. Un auténtico todoterreno que encuentra en el virgen extra su pasión y fuente de inspiración y conocimiento.

[TEXTO:
Alfredo Briega Martín]

Daniel García Peinado, el *chef del AOVE*. Ahí es nada. Inmejorable carta de presentación. Por cierto, ¿cómo surgió ese apodo?

Muchas gracias. Por casualidad, se le ocurrió a José Antonio Amérigo en uno de los talleres de cocina con AOVE, sonaba bien y sobre todo representaba el trabajo que hacíamos, una manera de dar protagonismo al producto estrella.





Vista panorámica de La Cala Resort (Mijas Costa, Málaga) y restaurante La Terraza.



¿Qué tiene el aceite de oliva virgen extra que no encuentra en otros ingredientes? ¿Cómo llegó a especializarse en cocina con AOVE?

Por un lado es parte de la cultura y patrimonio heredado de nuestros ancestros, eje de la Dieta Mediterránea e ingrediente principal del recetario español. Por otro, su versatilidad, sus propiedades organolépticas y químicas y su presencia en las elaboraciones -casi el 90%- hacen de él un alimento muy completo e imprescindible en la cocina.

Un día, cuando estábamos cocinando menús para personas con problemas en las articulaciones y buscando alimentos que no provocaran más inflamación, dimos con una sustancia llamada oleocanthal, un polifenol presente de manera na-

tural en todos los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra. Gracias a José Antonio Amérigo iniciamos el camino de la investigación acerca del comportamiento del AOVE en las recetas. Era casi de esperar que alguien pusiera en valor este alimento vertebrador de la Dieta Mediterránea en cocina, como siempre dice mi gran amigo Paco Lorenzo.

Una especialización en la que, como dice, tienen mucho que ver dos personas, el doctor José Antonio Amérigo, presidente de la Sociedad Andaluza del Oleocanthal y miembro de la Oleocanthal International Society (OIS), y el médico y presidente de la asociación “Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite”, Francisco Lorenzo Tapia.

Exacto, les debo mucho: a José Antonio por crear esa inquietud investigadora y abrirme la puerta científica en este aspecto. Y a Paco, por hacerme ver que el AOVE no es sólo ciencia, sino que hay una parte de patrimonio cultural, de generaciones que cuidan y miman al olivar, además de la parte organoléptica y de cata que me faltaba.

Pero comencemos por el principio. ¿Cómo recuerda su primer contacto con la cocina y cuando supo que quería dedicarse a ella?

Lo primero que recuerdo es a mi madre cocinando por la noche para dejarnos la comida hecha y así ella irse a trabajar todo el día. Me quedaba con ella y le ayudaba en lo que necesitara. Proengo de una familia de hosteleros, con varios



Daniel García Peinado junto al olivo centenario del Arroyo Carnicero de Casabermeja (Málaga), Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España 2013.

tíos cocineros, mi padre *maitre* y otro tío panadero, quien me dio la oportunidad de trabajar en su obrador con 17 años.

El suyo es sin duda un perfil multidisciplinar: ha estudiado turismo, nutrición, dietética y, por supuesto, cocina y gastronomía. Todo un JASP (Joven Aunque Sobradamente Preparado).

Jajajaja, no soy tan joven, tengo 38 años, pero se puede decir que no paro, soy muy inquieto y siempre me ha gustado aprender y conocer el porqué de las cosas.

Repasemos su trayectoria profesional: La Cónsula, el mítico Lasarte con Martín Berasategui, diversos hoteles en su Málaga natal (Molina Lario, Holiday Hydros, Vincci Selección Aleysa), el restaurante-oleoteca Maroleum... y ahora ejerciendo como Chef Ejecutivo en La Cala Resort, en Mijas Costa.

La experiencia profesional siempre te marca, vas adquiriendo conocimientos por el camino y nunca sabes dónde vas a acabar ni tampoco con quién. Maroleum fue una apuesta personal por y para el virgen extra, el concepto era el correcto y triunfó, no así las personas elegidas.

“El productor ha modernizado su método de trabajo, pero en cocina hemos ido para atrás usando cada vez menos el AOVE, y eso debe cambiar”

La paleta de colores del virgen extra

Actualizar el recetario español con la nueva generación o paleta de colores de vírgenes extra. ¿Diría que ese es el principal reto de su cocina? ¿Cómo la definiría?

Al igual que miramos a los ojos al pescado, nos preocupamos por su procedencia, sus características, sabemos distinguir su calidad y, sobre todo, nos preocupamos por cocinarlo bien y pagamos su precio justo, estamos obligados a tratar y hacer lo mismo con el AOVE, ya que es un alimento como otro cualquiera, en mi caso el principal. Mi reto es conservar sus cualidades organolépticas tanto en recetas frías como en platos calientes, no sólo para usar con pan, sino ampliando miras y desarrollando armonizaciones con AOVE desde otro punto de vista más saludable. En este caso, el productor ha modernizado su método

de trabajo, pero en cocina hemos ido para atrás usándolo cada vez menos, y eso debe cambiar.

Háblenos del cada vez más célebre oleocanthal, del que Vd. es un acérrimo defensor, y sus propiedades. Según afirma un estudio del Monell Center, tomar cuatro cucharadas de AOVE rico en este componente tiene el mismo efecto que una pastilla de Ibuprofeno...

Fue nuestro caballo de batalla. La ciencia es una garantía, pero no debemos quedarnos únicamente con eso, sino pensar en aumentar su uso y qué ocurre cuando cambiamos, por ejemplo, la forma de utilizarlo en distintas recetas: si hay oxidaciones, cambios de pH o comportamientos a altas temperaturas. Así enseñaremos a la gente su gran potencial, además de beneficiarse de otras sustancias pre-



“Elaborar o degustar una comida bajo un olivar es una experiencia inolvidable, brutal”

el tartar de Elche con Susi Díaz como jurado... O el menú que elaboré en la Global Chefs Challenge en Praga, donde el protagonista fue el AOVE. Todos ellos supusieron un respaldo gastronómico a lo que estábamos haciendo.

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

Le dan más valor que aquí. Quizás porque lo tenemos cerca y más barato, o porque creemos que lo sabemos todo en torno al mundo del olivar, no lo sé, pero sí que aprecian más sus cualidades y pagan por ello, cosa que aquí no ocurre. Como escucho en muchas cocinas, el aceite es aceite, algo con lo que por supuesto no estoy de acuerdo.

Por cierto, ¿cómo es posible que a estas alturas algunos renombrados chefs aún desconozcan las excelencias del oro líquido en la cocina?

Buena pregunta, creo que se la deberían de hacer ellos. A veces limitamos nuestro producto al pan con aceite porque dicen que es muy caro. La pregunta sería: ¿pagamos 30-40 euros/kg. o más por una raza de vaca con nombre y apellidos, procedencia, etc., y no somos capaces de pagar el AOVE a su precio justo? Insisto, algo hacemos mal y me incluyo.

Orgulloso capitán

Vd. es capitán de la Selección Española de Cocina Profesional, una

sentes: grasas mono y poliinsaturadas, antioxidantes...

¿Qué es exactamente Gastrolive Lab, su laboratorio de I+D en cocina con AOVE? ¿En qué está trabajando ahora?

Surgió a raíz de la investigación con la Universidad de Granada y la Sociedad Internacional del Oleocantal. Empezamos a analizar comportamientos del virgen extra con diferentes alimentos y temperaturas. Esto ha ido aumentando hasta crear recetas donde podemos garantizar la menor pérdida de propiedades saludables del AOVE frente a elementos externos, cómo manipularlo correctamente y crear una filosofía de trabajo pionera en el mundo por y para el aceite de oliva virgen extra.

Con más de 270 variedades tan sólo en España, ¿cuáles son las que utiliza con mayor frecuencia en sus platos? Si tuviera que destacar uno o varios AOVEs, ¿cuál o cuáles serían? ¿Cuál es el mejor virgen extra que ha probado en su vida?

Esto es como decir a qué hijo quieres más, jajaja. No, en serio, cada variedad tiene su importancia, unos tienen mejor comportamiento en caliente, como los cornicabras, picuales o koroneikis, y otros armonizan

mejor en frío como el arbequino, arbosana, hojiblanca... Pero, ¿por qué no usar un picual en un gazpacho o un hojiblanca en una fritura? Va a depender de su análisis químico y su hoja de cata.

¿El mejor AOVE que he probado? No sabría, pero sí te puedo decir que elaborar o degustar una comida bajo un olivar es una experiencia inolvidable, saber que estás tomando el oro líquido debajo del árbol que lo ha dado... es brutal, y si encima tiene sus años ¡indescribable!

Daniel, ¿cómo es el AOVE ideal?

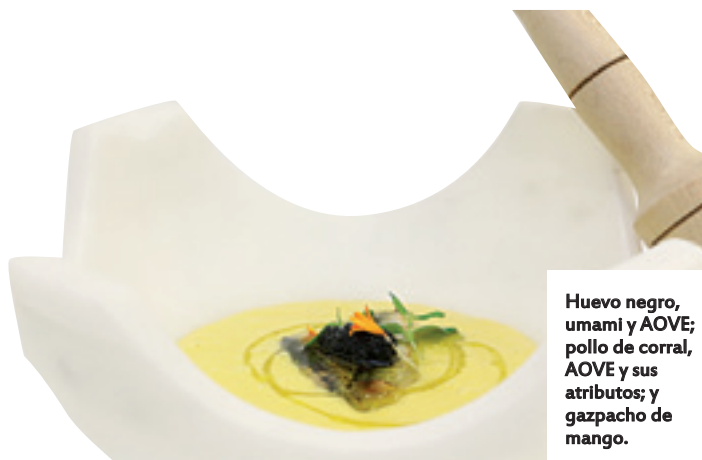
El ideal sería el que tuviera las mejores cualidades químicas para su comportamiento a altas temperaturas -calidad en ácidos grasos-, y además a nivel de cata fuera el mejor con frutados, picantes y amargos muy intensos.

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

Las que ganaron premios nacionales e internacionales, demostrando que el AOVE podía ser ingrediente principal y destacando su protagonismo entre colegas de profesión. Platos como el que hicimos en Denia, el gazpachuelo de hojiblanca, el huevo negro de Pedroñeras o



Corvina con
hojiblanca y jugos
yodados;
vichyssoise de
AOVE con
guisantes, habas y
alcachofas; y
bizcocho frito en
picual con jengibre
y pomelo.



Huevo negro,
umami y AOVE;
pollo de corral,
AOVE y sus
atributos; y
gazpacho de
mango.

organización constituida el 30 de enero de 2013 con la tutela del World Gastronomy Institute (en España, Asociación Europea para el Desarrollo de la Cultura Gastronómica) y el apoyo de la Fundación Arte y Gastronomía. Una selección que conquistó la Medalla de Bronce en las Olimpiadas cele-

bradas en Erfurt (Alemania) y la Medalla de Plata en el Campeonato de Cocina Mediterránea de Rimini (Italia) -también logró el cuarto puesto representando a España en el mundial de cocina Global Chefs Challenge con un menú 100% virgen extra, sin usar ningún otro tipo de grasa-. ¿Cuáles son

sus objetivos y a qué competiciones acude La Roja de la cocina?

Queríamos poner en valor la cocina española en competiciones internacionales a nivel de Selección porque hasta ahora España siempre había estado a la sombra en este aspecto, aunque se dijera que somos la mejor del mundo. En Olimpiadas y Mundia-



Daniel García Peinado como capitán de la Selección Española de Cocina Profesional, en Madridfusión y en el Concurso de Cocina Mediterránea.



“Fuera de España le dan más valor al AOVE, aprecian más sus cualidades y pagan por ello, cosa que aquí no ocurre”

les, incluso en el Bocuse d'Or, nunca hicimos nada. Esta inquietud hizo que se creara esta institución y me siento muy orgulloso de poder representarla como capitán junto al resto del equipo nacional.

Normalmente la WACS organiza Olimpiadas y Mundiales cada dos años, y entre cada competición, algunas que sirven como pre-Mundial y pre-Olimpiadas. Es en estas citas donde vamos adquiriendo destrezas y conocimientos para llegar, como este año en noviembre, al Mundial de Luxemburgo.

También fue el representante español en el Día de la Hispanidad, cocinando en la embajada española en Washington. ¿Qué percepción tiene el consumidor estadounidense acerca del AOVE y, más concretamente, del virgen extra español? ¿Qué opina del poderoso lobby californiano del

aceite de oliva, que a menudo demoniza todo aquel virgen extra que no proceda de aquellos lares?

El consumidor americano en pocos años conocerá más y mejor el virgen extra que alguno de nosotros. Se ha dado cuenta del valor del oro líquido desde el primer momento y la sustitución del aceite de palma por otro tipo de grasa más saludable ha ayudado a incrementar su consumo. De hecho, en el Valle de Napa están aumentando su cultivo para poder ser independientes en su compra y venta. No me parece mal que tengan sus propias existencias, al revés, debemos fomentar el consumo, venga de donde venga; lo que no veo bien es que demonicen nuestro producto por no proceder de allí, el respeto es lo más importante.

El gran reto consiste en educar al consumidor y fomentar la cultura del virgen extra a nivel nacional e

internacional. En su 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?

Desde las escuelas, tanto públicas como privadas, de cocina o no, guarderías, nutricionistas, dietistas, médicos, etc. Deberíamos tener una asignatura que nos enseñara a cocinar con la mejor grasa a nivel mundial y eje de la Dieta Mediterránea como hacen ya en algunos países.

En plena resaca mundialista, y como Chef Ejecutivo del Gourmet de La Roja, seguro que el AOVE es un ingrediente fundamental en la dieta de nuestros internacionales... ¿Algún enamorado del virgen extra entre ellos que nos pueda descubrir?

No sabría decirte uno, ¡todos son amantes de un buen virgen extra! 🍷