



Mario Sandoval, chef

"Soy un loco de la investigación en gastronomía"

Pertenciente a la tercera generación de una familia de hosteleros, Mario Sandoval (Humanes, Madrid, 1977) -Premio Nacional de Gastronomía 2013 y presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE)-, chef, empresario y consultor estratégico de restauración y gastronomía, se considera ante todo un luchador, un tipo inquieto, afortunado y al que apasiona su trabajo que encuentra en la constancia a su mejor aliada. Padre de tres hijos y siempre rodeado de los suyos, la de Coque y Mario Sandoval -en 2000 cogió las riendas del restaurante junto a sus hermanos- es una historia de éxito, pero sobre todo de superación e inconformismo, que le ha situado en la cima de la más vibrante vanguardia culinaria española.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

¿Cómo y cuándo decidió que quería dedicarse a la cocina? ¿Qué les diría a aquellos que empiezan en este mundo?

Desde que era un niño. Naciendo en una familia que regenta un restaurante, la vocación va implícita. Tengo muchos recuerdos relacionados con la cocina, dando vueltas por la cocina de Coque cuando salía del colegio y ayudando a cocinar a mi abuela y a mi madre. Entiendo que yo no decidí nada, la cocina estaba dentro de mí. Por ello, a los

que hemos nacido en una cocina, la vocación la llevamos en el ADN. A los que no, les diría que la prueben, que cocinen, que se equivoquen y vuelvan a probar, que coman mucho y en muchos sitios y que coman bien. Si, finalmente, la cocina te llama sólo lo comprobarás con las manos en la masa.

Tras formarse en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid y realizar diversos cursos de especialización y stages en Madrid, Cataluña y Francia, Vd. convirtió un pequeño restaurante familiar fundado por sus abuelos





“Si tú eres feliz cocinando, tu comensal será feliz comiendo; es muy importante conseguir emocionar con la comida”

(Coque) en todo un referente gastronómico. Hábleme de sus comienzos, de sus influencias y maestros. ¿Cuáles son las claves del éxito?

Mis abuelos fundaron en 1956 la casa de comidas Las Olas, en Humanes de Madrid, de donde somos los Sandoval. Mis padres, Rafael y Teresa, cogieron el relevo y, en 1976, ampliaron el negocio y crearon Coque. En 2000, tras el fallecimiento de mi padre, me incorporé a la cocina y la gestión del restaurante junto a mis hermanos Rafael y Diego. Al principio también estaba mi hermano José Ramón. A día de hoy, aquí seguimos los tres. Haber estudiado en la Escuela Superior de Hostelería y trabajado en otros restaurantes antes de liderar Coque, pese al bagaje adquirido durante años al lado

de mi madre y abuela, me abrió la mente y ayudó en mi aprendizaje, aunque esté marcado por la familia. Aprendí mucho de Ferran Adrià, también de cada uno de los chefs con los que trabajé pero, sobre todo, estoy marcado por el gusto de los guisos de mi abuela, que espero haber honrado y, claro, evolucionado. La memoria gustativa de cada persona es esencial.

¿Cuál diría que es el principal reto de un buen chef? ¿Conseguir hacer felices a los demás con sus platos?

Si tú eres feliz cocinando, tu comensal será feliz comiendo. Parece una frase hecha pero yo la tengo marcada a fuego. El reto de un buen chef es conocer el producto, saberlo cocinar si toca, conocer su temporalidad,



sus beneficios, sus usos, saberlo combinar. A partir de ahí, horas, horas, estudio, pruebas y más pruebas, y buen rollo. Conseguir emocionarse con la comida. Es muy importante. Que comiendo trabaje también la mente, no sólo el estómago.

Pregunta típica pero imprescindible en esta sección: ¿cómo definiría su cocina?

Detrás de cualquier plato de Coque hay mucho trabajo, ideológico y técnico. Partimos de la memoria, de los sabores que todos tenemos registrados para explorar sus límites ayudándonos de la última técnica. Me han llamado arqueólogo de los sabores, y me gusta. Me gusta entender que la gastronomía no es sólo cocinar y comer, sino saber cómo y de dónde vienen los ingredientes que usamos, e investigar para llegar a conclusiones. La definición no es sencilla, aunque debe trabajarse bajo conceptos como tradición e investigación.

Ahora me dirijo al Mario chef y al Mario comensal. Dígame, ¿cómo se distingue la excelencia?

Teniendo memoria gustativa. Habiendo comido y probado infinidad de alimentos, y siendo curioso y constante.

“Me han llamado arqueólogo de los sabores, y me gusta”

Hace tiempo leí en otra entrevista suya algo que me gustó. “Los chefs somos como los toreros, nos la jugamos todos los días en la cocina”. Y yo me pregunto: ¿cuál es la mejor manera, la receta para afrontar semejante responsabilidad, tanta presión?

Un entorno adecuado. Yo lo he tenido desde pequeño con mis padres y, ahora, con mi mujer e hijos. Y siempre, entonces y ahora, han estado mis hermanos hombro con hombro. Mis padres nos educaron en el respeto y en los valores de esta profesión, y mi familia me ayuda a recordarlos cada día. La presión se mide en el grado en que tú quieras sentirla, y yo la mido en el rostro de mis clientes al acabar de comer. Y trabajo con presión, claro. Si eres cocinero, ya no chef, debes aprender a vivir con ella. La presión es lo que me hace sentir vivo.

“La creatividad te encuentra trabajando”, afirma. Mario, ¿la receta perfecta aún está por descubrir o es una quimera?

Si estuviera descubierta, ¿qué haríamos cada día en el departamento de I+D? Para mí la receta perfecta es no perder nunca la ilusión por cocinar.

Amante declarado de la gastrogenómica -la búsqueda del sabor de cada alimento para extraer su ADN-, Vd. llevó a cabo una investigación con 30 productos de la Comunidad de Madrid que luego plantó en el huerto urbano de su restaurante. Cuénteme cómo fue aquello...

Soy un loco de la investigación en gastronomía. Por ello, me uno con los mejores para sacar el máximo provecho, como lo hice en 2011 con el Imidra. Con el Instituto de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid trabajamos para estudiar la recuperación de las frutas y verduras autóctonas de la Comunidad de Madrid a partir del estudio de su ADN. Y sí, para hacerlo, plantamos semillas de variedades de hortalizas autóctonas. El estudio se llamó gastrogenómica, unión de gastro (relativo al aparato digestivo o al estómago) y



Diego, Mario y Rafael Sandoval.

genómica (conjunto de ciencias y técnicas dedicadas al estudio integral del funcionamiento, el contenido, la evolución y el origen de los genomas), y consistió en recuperar el sabor auténtico y original de los alimentos a partir de su cadena genética. El plato, la gastrogenómica, sigue presente en la carta de Coque.

Hoy día, gracias al auge de todo lo relacionado con la gastronomía y debido a su exposición en los *mass media*, muchos chefs se han convertido en auténticas estrellas mediáticas. ¿Le asusta o preocupa esa sobreexposición o cree que es la mejor manera de promocionar y divulgar la cocina y su propio trabajo? Los programas de gastronomía en televisión favorecen a la cocina, también es verdad que las modas pasan y al final quedaran los programas que realmente merezcan la pena y los restaurantes bien gestionados. Actualmente, gracias a la promoción en televisión y redes sociales, vivimos uno de los mejores momentos de la gastro española.

Tras toda la vida en Humanes -donde se mantiene como vivero de nuevos talentos-, el nuevo Coque -un local de 1.100 metros cuadra-

“La excelencia se consigue teniendo memoria gustativa; habiendo comido y probado infinidad de alimentos, y siendo curioso y constante”

dos en pleno Chamberí que aún a vanguardia y tradición y se define como una experiencia global, original y única- se instaló el año pasado en el centro de Madrid, quizás siguiendo el consejo de sus padres, que le decían que “para triunfar, hay que ir a Madrid”. ¿Cuáles fueron las razones del traslado y cómo está resultando la acogida en la capital?

Fueron los clientes los que nos empujaron a tomar la decisión, pues una gran mayoría de ellos venía desde Madrid capital. Siempre se había hablado, pero Humanes es nuestra casa y lo pasábamos por encima hasta que salió una oportunidad que no podíamos dejar escapar. También fue el momento para nosotros, para los tres hermanos, de crear nuestro propio sueño.

En la próxima edición de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Bas-

que Country -la entrevista se realizó antes de su celebración- impartirá una ponencia conjunta -e inédita, según creo- con sus hermanos, Rafael -sumiller- y Diego -jefe de sala-. Hábleme de ello y de la relación con sus hermanos, que siempre han permanecido más en la sombra...

Es verdad que para entender Coque nos basamos en las personas que componen el equipo y por supuesto en mis dos hermanos, Rafa y Diego. Este año, en primicia, daremos una conferencia en San Sebastian Gastronomika donde explicaremos el universo Coque.

Hablando de AOVE

“El aceite de oliva virgen extra es el alimento perfecto”, Mario Sandoval *dixit*. ¿Cómo definiría su relación con el AOVE? ¿Cuáles son sus primeros recuerdos relacionados con este producto?



Bienvenidos al nuevo Coque



Tras más de 40 años y tres generaciones en el mismo edificio de la localidad madrileña de Humanes, la que fuera casa de comidas y restaurante familiar de la familia Sandoval ha dado un paso adelante y cambiado de escenario para crecer. Con dos estrellas Michelin -la primera le llegó con 27 años y la segunda, con 38-, el restaurante Coque ha abierto sus puertas en el corazón de Madrid, en un espacio de 1.100 m² donde caben ilusiones, sueños y respeto. Mario, Rafael y Diego Sandoval, la tercera generación, han ideado el espacio que querían, cada uno aplicando querencias y aptitudes, siempre bajo la supervisión global del diseñador Jean Porsche. El resultado es un proyecto que "transmite nuestra fuerza actual", explica Mario Sandoval. Una decoración y disposición pensada para el disfrute del comensal que crea una experiencia gastronómica original y única, con un viaje sensorial a través de cuatro espacios: coctelería, bodega, cocina y sala, donde finaliza un recorrido personalizado y pensado al milímetro. En cada estancia, el cliente saboreará el resultado de la mente creativa de Mario, una cocina evolucionada pero con los pies en su tierra, que sabe adaptarse e investigar para ofrecer el bocado perfecto. Bienvenidos al nuevo Coque, al Coque de siempre, al Coque del futuro.



El nuevo Coque se ha instalado en el corazón de Madrid empujado por sus clientes para "crear nuestro propio sueño", afirman los hermanos Sandoval. De izqda. a dcha., y de arriba a abajo: bar, bodega, cocina, salón África, salón Cúpula y salón Azul.





Algunas de las creaciones de Mario Sandoval. De izqda. a dcha. y de arriba a abajo: *Níscalo cuidado con pilpil de merluza, anguila ahumada, torta de maíz y angulas; Papada de cerdo ibérico curada con piquillo asado, yema de huevo y trufa; Salmonete de roca con guiso de tamarillo, fruta de la pasión y sarmientos; y T-bone con estofado de rabo de toro y trufa de verano.*

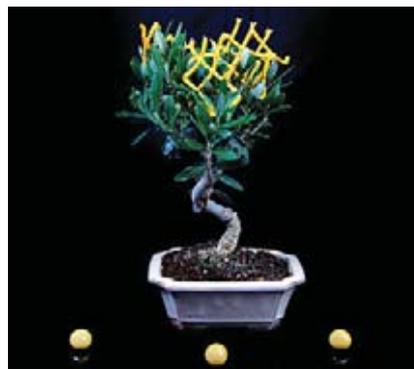


El AOVE siempre ha estado presente en casa. Es un aroma y un sabor que está integrado en mi familia y, entiendo, en muchas familias españolas. Un buen AOVE aporta valor añadido, sabor y, lo que es más importante, salud.

Si tuviera que destacar uno o varios AOVES, ¿cuál o cuáles serían? ¿Cuáles son las variedades que suele emplear en su cocina? ¿Y el mejor virgen extra que ha probado en su vida?

En Coque ahora trabajo con Castillo de Canena, y hemos empezado a sacar antes de los platos, ya con los comensales sentados en el salón, un carro con diferentes variedades de AOVE, principalmente picual y arbequina.

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



Ramas de olivo y aceitunas.

Hace años creamos "Olivo", un plato en forma de bonsái donde el aceite era el gran protagonista en forma de fruto de perlas de aceite y olivas. Además de éste, los escabeches nunca faltan en Coque, e incluso en el cochinito, nuestro santo y seña, el aceite juega un papel fundamental.

Su prolífica actividad investigado-

"La presión es lo que me hace sentir vivo; para mí la receta perfecta es no perder nunca la ilusión por cocinar"

ra incluye trabajos acerca de la hidrólisis del huevo, la extracción de líquidos supercríticos, polifenoles de vino tinto, carne de toro ibérico, alimentos vivos, fermentados, probióticos y prebióticos... ¿alguna investigación en ciernes relacionada con el virgen extra?

Sí, hace dos años trabajé la extracción de líquidos supercríticos. Segu-



“La cocina será saludable o no será, también en alta cocina, y en este campo el AOVE irá ganando adeptos; de hecho, ya lo está haciendo”



ro que vuelvo a él en un futuro, porque para mí es un ingrediente importantísimo, pero de momento este año sigo trabajando con las fibras. Junto al CSIC he desarrollado un estudio sobre las fibras de origen natural destinadas a mejorar la calidad de la digestión. Su uso en gastronomía también aporta matices, sirve para emulsionar en algunos casos, para simular en otros, para cambiar texturas, para conservar, para dar volumen, para redimensionar los platos... Y están al alcance de todos.

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?

Es valorado pero, quizás, aceites italianos o franceses nos lleven ventaja. También es verdad que hay más franceses e italianos viviendo y cocinando por medio mundo y no tantos

españoles. No obstante, cada vez estamos más centrados en la internacionalización de nuestros productos, que son buenísimos, como lo es el AOVE, y lo conseguiremos.

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 sea un producto desconocido pero sí que puede crecer en su conocimiento e importancia. Sólo puedo decir que todos mis colegas lo aprecian, como así lo hacen también mis clientes.

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?

Formación, educación y concienciación. El buen AOVE acabará triunfando como lo hacen otros productos de igual calidad. La cocina será saludable o no será, también en alta cocina, y en este campo el AOVE irá ganando adeptos. Ya lo está haciendo.

Por último, una curiosidad... ¿se sigue escuchando -y cantando- el *Thriller* de Michael Jackson entre sus fogones o el Rey del Pop ya ha sido reemplazado por otros artistas?

Soy un apasionado de la música. Me gusta Michael Jackson pero también otros artistas, aunque en la cocina de Coque no se pone música. Allí se trabaja, con concentración. Después, en mi casa, ya es otra cosa, y escuchar *Billie Jean* mientras preparo la cena a mi mujer y mis hijos con una copa de vino va genial.

En la cocina hay mucha concentración pero la música es muy importante para la creatividad, al menos para mí. 🍯