

Después de desarrollar en varios países asiáticos Tapas Club, el joven cocinero Manuel Berganza (Gijón, 1985) desembarca en el restaurante **Azotea del Círculo** con una propuesta muy castiza. Además de platos inspirados en la gastronomía madrileña, el restaurante ofrece a un grupo de jóvenes en riesgo de exclusión social la posibilidad de acceder al mercado de trabajo y formarse en el sector de la hostelería.

## «**Para mí, cocina de fusión es cocina de confusión**»

ENTREVISTA CON **MANUEL BERGANZA**

**SOFÍA GARCÍA**

FOTOGRAFÍA MIGUEL BALBUENA



¿En qué consiste el proyecto Gastroescuela Gira Jóvenes del grupo Azotea, que gestiona el restaurante del Círculo al que te has incorporado recientemente como chef?

Es un proyecto muy bonito en el que trabajamos con chicos que, por diferentes razones, tienen problemas para incorporarse en el mercado laboral. Les ayudamos a conocer lo que es un trabajo, a que se sientan más cómodos en el día a día de un trabajo nuevo. Y ellos nos ayudan mucho a nosotros también: aportan mucha alegría, ilusión y positividad a los equipos. Entre los restaurantes del grupo Azotea hay veinte jóvenes, que trabajan tanto en cocina como en sala. Estarán tres meses, pero la idea es que puedan seguir con nosotros.

¿Quién te dio a ti la primera oportunidad?

Estudié hostelería en Bilbao. Cuando acabé, mi abuelo me consiguió un trabajo en Gijón, en el grupo Gavia, que tiene cinco locales en Asturias. Tras la temporada de verano seguí dos años más, hasta que uno de mis mentores me dijo: «Chaval, tú ya tienes todo hecho aquí. Vuela a Madrid». Y a través de unos contactos me recomendó para trabajar con Sergi Arola en La Broche.

Has hablado de tu abuelo, pero tu abuela y tu madre son las culpables de que te dediques a la cocina.

El momento de sentarnos todos a la mesa y comer era muy importante en mi casa, tanto como reunión familiar como por lo que se ponía en la mesa. Mi madre y mi abuela dedicaban horas y horas a preparar guisos, que ahora echo un montón de menos. Mi gran reproche es que no se cocine en las casas. Para mí es muy importante que los niños sepan lo que es una buena cocina.

¿Te gustaría que la gastronomía se enseñara en los colegios?

Sí, porque todo viene de la infancia... Hace poco pedí veinte kilos de anchoa para salármelas en casa, así dentro de ocho meses tendré anchoas saladas. Eso es amor por el producto. Con mi madre, de niños, íbamos desde Bilbao hasta un pueblo de El Regato, donde había una señora que plantaba lechugas. Íbamos los domingos, como costumbre, para comprar lechugas para la semana. Eso te hace valorar ahora una buena lechuga o un buen queso. Si nunca te has comido una buena lechuga ni un buen queso, nunca vas a sentir esa emoción cuando encuentras algo de verdad bueno. Eso es lo que falta ahora. La vida va rapidísimo y no tenemos tiempo para dedicar a estas cosas.

Volviendo a tus inicios. Llegas a Madrid para trabajar con Sergi Arola... ¿Cuánto influye esa experiencia en tu forma de ver y cocinar?

Muchísimo. Aún hoy sigo intentando que algunos de mis platos no sean cien por cien Arola. Sergi cocina increíblemente bien. En Asturias supe que quería ser cocinero de verdad, fue mi primer contacto con el trabajo y donde empecé a sentir pasión por la cocina. Y con Sergi llegó el aprendizaje del fondo de cocina, la limpieza en los emplatados... La alta cocina.

Tu trabajo se ha desarrollado en un momento muy dulce para la gastronomía y ha coincidido con el despegue de una cocina que también es moda, espectáculo...

La cocina es un trabajo muy sacrificado, en el que se pone mucha pasión, y se agradece el reconocimiento. Se ha popularizado mucho a través de las redes sociales e internet, hasta ha cambiado la

## Llegué a Nueva York para hacer tapas españolas y paellas, sin pretensiones. La estrella Michelin llegó de repente.

forma de viajar... Antes, cuando salías de viaje, no planeabas los cinco sitios donde había que comer. Ahora sí.

Dentro de este auge de la gastronomía está el factor televisivo. Tú has participado en *The Final Table*, un concurso de Estados Unidos. Con tantos programas de este tipo, ¿no se trivializa, en cierto modo, la gastronomía?

Participé en *The Final Table* porque me pareció un proyecto distinto; tenía una parte creativa que me atrajo mucho. Después de imaginar un plato y *romantizarlo* tanto, cuando finalmente lo ves tan *dramático* en la televisión, te emocionas. Por otra parte, es verdad que puede confundir a los jóvenes. Hay otros formatos de programas de cocina con los que se puede confundir a la gente y hacerles creer que es facilísimo. Y es justo lo contrario: hay mucho sacrificio diario en la cocina. No tanto por lo que implica de trabajo como por todo lo que dejas de lado: familia, amigos, salud... Pero esto pasa en cualquier profesión en la que de verdad estés implicado y por la que sientas pasión.

En 2012 llega Andanada 141, el restaurante que abriste en Nueva York, donde ganaste una estrella Michelin. Eres el primer chef español que obtiene una estrella fuera de España...

Después de vivir durante siete años en Madrid con Sergi Arola, un día me proponen ir a Nueva York para montar un restaurante con unos señores que no conocía... Mi sueño era vivir en Nueva York, de donde era mi abuelo y donde se crió mi padre: crecí escuchando historias de Nueva York en casa, así que ni lo dudé. Ni siquiera tuve muy en cuenta si era el mejor momento para mi trayectoria profesional. Me olvidé de todo y me fui a Nueva York. Y llegué para hacer tapas españolas y paella, sin pretensiones. La estrella llegó de repente. Un día me llaman por teléfono y me dicen: «Manuel, esta noche tienes que ir a la gala porque te hemos dado una estrella Michelin». Susto.

¿Ayudan o pesan las estrellas?

En mi caso, me ha ayudado mucho. Al mismo tiempo, supone una carga de exigencia y estrés extra, claro: cuando tienes una estrella, la gente espera mucho más de ti. Te obliga a superar las expectativas.

Ese mismo concepto de tapas lo llevas después a Asia, a Singapur...

Me propusieron ir allí con un proyecto que me interesó enseguida, Tapas Club, que se iría extendiendo por Asia. Era tipo franquicia y el reto consistía en abrir cincuenta restaurantes en cinco años. El desafío culinario iba a ser menor. Lo que me atrajo fue cómo gestionar el proyecto: replicar Tapas Club en diferentes países con diferentes equipos.

Cuando llegas a estos nuevos lugares tan distintos, ¿incorporas la cultura del país a tus platos? ¿Cómo los adaptas?

Siempre he intentado hacer cocina española cien por cien, nada de adaptar. Para mí, cocina de fusión es cocina de confusión. Muchas

veces ya no sabes ni qué te estás comiendo. En los dos sitios fuimos a hacer cocina española. En Nueva York teníamos un plato mítico, el pastrami de presa ibérica, en el que uníamos una carne que me gusta mucho, el pastrami, con un producto ibérico. Este tipo de guiños sí los hago.

¿Qué traes de tu experiencia en el extranjero a esta nueva etapa en Azotea Grupo?

Como soy un amante del producto, de los viajes me voy quedando con muchos productos y con alguna técnica de cocina. Por ejemplo, la forma en que los chinos cocinan las aves. Lo hacen de una forma totalmente diferente a nosotros y quedan clavadas. También algunas especias y salsas asiáticas, que me alucinan, o los picantes de México. En estos últimos años, he aprendido a amar el picante.

Dicen de ti que eres «el Picasso de la cocina española de vanguardia».

Lo de Picasso ya me gustaría... Busco hacer una cocina limpia, fina, pero con sabores muy tradicionales. Me preocupo mucho por buscar que en cada plato haya sabor.

En esta nueva etapa vas a cocinar muy cerca del cielo.... ¿A qué te sabe esto?

Me sabe a Madrid. Estoy enamorado de Madrid. En Nubel, el restaurante del Museo Reina Sofía, va a ser una cocina más libre, en la que incorporaré más algo de los viajes. Aquí, en el Círculo de Bellas Artes, va a ser cocina de Madrid, con sabores de aquí.

¿Con qué platos sentarías a la mesa a los líderes políticos?

Hum... No lo sé, tendría que pensarlo...

La próxima revolución gastronómica, ¿será la de las mujeres como protagonistas de portadas y premios?

Eso está pasando ya. Cuando empecé, había solo una chica en el equipo. Ahora, en los equipos de Nubel tenemos seis o siete chicas; aquí, en el Círculo de Bellas Artes, cinco. Antes, no había reconocimiento porque no había mujeres en la cocina profesional, pero eso está cambiando.

Ya hay noticias sobre hoteles que se abrirán en un futuro en la Luna. Habrá que ir pensando en un menú...

Cocina hidratada, liofilizada, ¿no? Me apuntaría enseguida. Soy un apasionado de la vida y me cuesta decir que no, sobre todo a los retos. Hace poco me propusieron hacer el menú de una nueva *startup* en California. Están haciendo huevos y proteínas sintéticos; carne hecha en el laboratorio. En un principio, yo, tan amante del producto, dije que no. Pero me enviaron más información y bueno, me empecé a emocionar...

La respuesta sobre qué platos le serviría a los políticos quedó en el aire, pero sí tiene claro que a Donald Trump «le pondría una patata cruda».

© Sofía García, 2019. CC BY-NC-SA





JACOBO PÉREZ-ENCISO

# HAZTE SOCIO ENTRA EN EL CÍRCULO

ACCESO GRATUITO A LA AZOTEA Y A LAS SALAS DE EXPOSICIONES CON UN ACOMPAÑANTE

10% DE DESCUENTO EN TARTAN ROOF PARA EL SOCIO Y UN ACOMPAÑANTE

DESCUENTO DE 2€ EN EL MENÚ DE LA PECERA (MEDIODÍA) PARA EL SOCIO Y UN ACOMPAÑANTE

ACCESO EXCLUSIVO A LAS SALAS DE BIBLIOTECA, BILLARES Y TALLERES DE ARTE

5% DE DESCUENTO EN LA LIBRERÍA DEL CBA

DESCUENTOS EN EL CINE ESTUDIO Y EN LOS ESPECTÁCULOS DEL CBA, CON DERECHO A 2 ENTRADAS POR SOCIO

DESCUENTOS EN LOS TALLERES DEL CBA

SUSCRIPCIÓN GRATUITA A LA REVISTA MINERVA

Información:

Tlfn: 91 360 54 11

info@circulobellasartes.com

5ª planta del CBA (Administración)

www.circulobellasartes.com/socios\_suscripcion.php

@cbamadrid

facebook.com/circulobellasartes

TARIFA MENSUAL: 20€ TARIFA ESTUDIANTE MENSUAL: 12€ CUOTA DE INSCRIPCIÓN: 30€



