

CHEFSBOOK®

GASTRONOMÍA RESTAURANTES ALIMENTACIÓN HOTELES FORMACIÓN

septiembre - octubre 2010 | n° 53



joaquín schmidt & ricard camarena

noticias | restaurantes | entrevista pedro subijana | gruyère AOC switzerland
de vinos y copas | cavas reserva y gran reserva | alicia | escuela CETT

JOAQUÍN SCHMIDT RICARD CAMARENA

PASIÓN LEVANTINA

Que nadie se lleve a engaño: la cocina valenciana se ha hecho mayor. Cuenta con una insuperable despensa natural, punto de partida indispensable, y con unos cocineros que creen en su cocina, en su recetario, en su imaginación. Y de esto último, Valencia tiene en grandes cantidades tal y como demuestran Joaquín Schmidt y Ricard Camarena en nuestro Mano a mano.



En esta ocasión, el escenario del Mano a mano es la cocina del restaurante Arrop, situado en el Hotel Palacio Marqués de Caro, el primer hotel-monumento de Valencia. Al frente del Arrop se encuentra el chef Ricard Camarena, un cocinero vitalista, apasionado, que ha llegado a situarse en la primera fila gastronómica valenciana gracias a su trabajo y, sobretodo, a su pasión por la cocina.

Ricard llegó a los fogones hace unos diez años, después de pasar por la Escuela de Hostelería y hacer sus primeras prácticas en la cocina de Ca Sento. Pero en seguida demostró su independencia y claridad de ideas, ya que se lanzó a la aventura de abrir su propio establecimiento bien pronto. Hoy, tras el éxito conseguido con su Arrop de Gandía, que le dio, entre otros muchos reconocimientos, su primera estrella Michelin en 2007, está inmerso en una nueva aventura, el Arrop Ricard Camarena del Hotel Palacio Marqués de Caro, donde sigue dando rienda suelta a su

imaginación y donde continua ofreciendo a sus comensales platos elaborados con los mejores ingredientes de la tierra valenciana y de sus costas. Su cocina es honrada, clara, asentada en la tradición gastronómica valenciana y con claros trazos de autor.

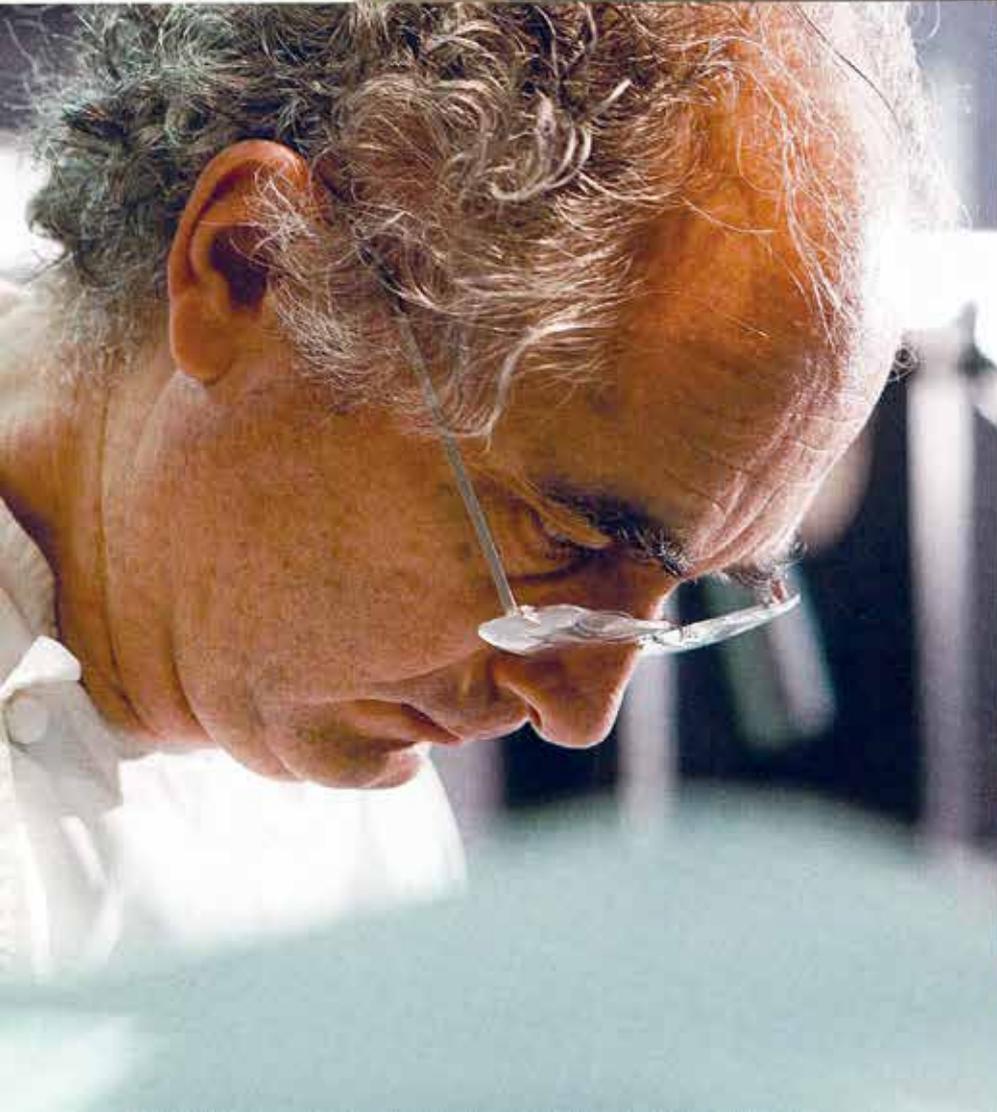
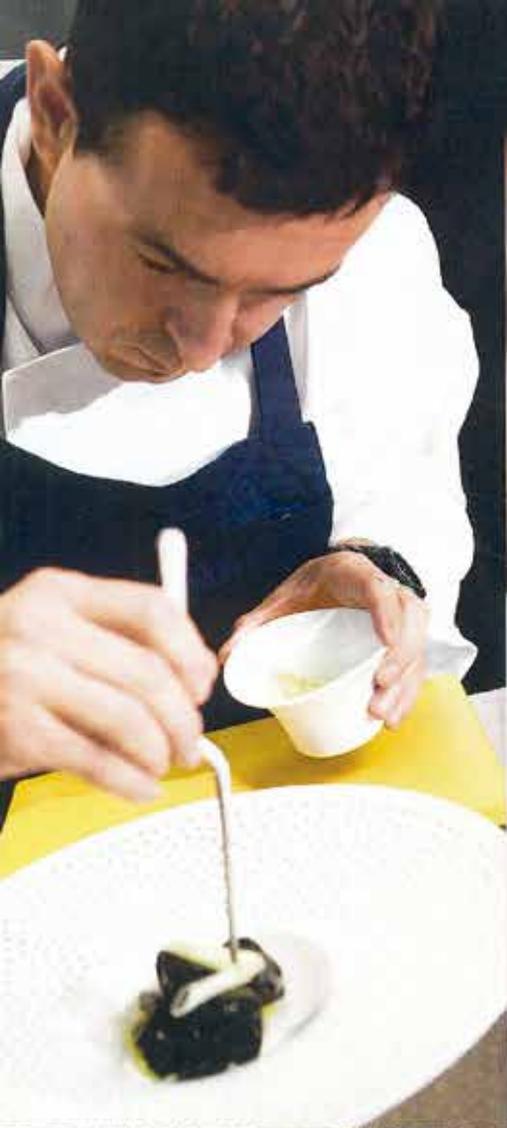
Su compañero de fogones en el Mano a mano es Joaquín Schmidt, uno de los grandes cocineros de la cocina valenciana. El restaurante Joaquín Schmidt es uno de esos establecimientos en los que, además de comer bien, siempre se puede llevar uno una sorpresa, sobretodo si se opta porque el chef sirva su menú... sorpresa, valga la redundancia. Joaquín, de ascendencia alemana, apuesta por una cocina apoyada en productos de gran calidad, como demuestra, por ejemplo, al usar siempre un aceite de primera presión en frío que adquiere en la Cooperativa de Viver, de Castellón. Por otra parte, su restaurante es muy conocido por la originalidad de su decoración y por su apabullante bodega, con más de 1.000

referencias que hacen casi imposible desacertar en la elección.

Al hablar con Joaquín, uno tiene claro que disfruta con lo que hace, que disfruta con la cocina tanto al hacerla como al comerla, y que sabe que un buen cocinero, para serlo, además de tener una buena técnica y conocer el oficio, "tiene que conocer la historia de la cocina, las raíces" y también, por supuesto, "tiene que saber limpiar". Pero lo que más sorprende, posiblemente, de Joaquín Schmidt es su filosofía. Joaquín, que ha pasado por diversas etapas profesionales, consiguió lo que quería: un pequeño restaurante donde cocinar para los amigos. De hecho, como él mismo nos comenta, "mi filosofía es cocinar cada día para 30 amigos". Y así lo hace, sencillamente.

Un buen Mano a mano que combina dos cocinas muy mediterráneas, originales, con raíces pero muy personales.







-¿Por qué eres cocinero?

Por vocación. Desde pequeño me gustaba y siempre me he dedicado a ello

-¿Sabes desconectarte o eres un cocinero full-time?

Sé desconectarme perfectamente. Cuando cierro la puerta del restaurante, me desconecto como empresario.

-¿Qué producto no utilizarías nunca como ingrediente en un plato?

Nunca utilizo anguila... ni tortuga.

-¿Y cuál es ese ingrediente del que no puedes prescindir?

Siempre tengo aceite de lágrima de primera presión en frío de la Cooperativa de Viver (Castellón).

-¿Cómo sobrevive la alta cocina en tiempos de crisis?

Cada uno intentando buscar alternativas. Yo me mantengo en mis trece.

-En el restaurante, ¿alguna vez has querido que te "tragara la tierra"?

Sí, hace tiempo, posiblemente por alguna metedura de pata. Hoy soy un señor de 54 años y ya lo llevo bastante controlado.

-Cuando empezabas, ¿dónde estaban tus metas?

Estaban exactamente donde estoy ahora mismo: tener un restaurante pequeño y cocinar para 30 amigos.

-¿Y ahora? ¿Dónde están?

En que me dejen como estoy...

-¿Crees que la gente joven, que está estudiando, tiene claro que ser cocinero no es tarea fácil?

Creo que no. Hay gente muy bien formada, pero creo que el rollo mediático ha hecho que la gente se sienta un poco como una estrella.

-Como comensal y cocinero, ¿qué plato te ha sorprendido más?

Para mí, Ferran Adrià es dios. Me sorprende toda su comida. Voy dos veces al año a El Bulli.

-¿Cómo definirías la cocina valenciana?

Compleja. ¡Lo que más daño le ha hecho es la paella! Desde hace unos años está en auge y hoy está a la altura de todas las zonas gastronómicas importantes que hay en España.

-En tu cocina, ¿reina el silencio o...?

Suena Mozart, Bach... La música es muy importante para mí. ¡Mozart no puede faltar nunca!

-Defínete como cocinero.

Soy un cocinero trabajador, organizado, meticuloso, respeto mucho la materia prima e intento que las cosas sepan a lo que son. Intento también atender a la gente como querría que me atendieran a mí.

-¿Por qué brindamos?

Por los 30 amigos y por la vida, que merece la pena caminarla.

-¿Por qué eres cocinero?

Porque me gusta comer.

-¿Sabes desconectarte o eres un cocinero full-time?

Cocinero full time. Me cuesta mucho desconectar.

-¿Qué producto no utilizarías nunca como ingrediente en un plato?

Hígado, sobretodo de cordero, de vaca... ¡Lo aborrezco!

-¿Y cuál es ese ingrediente del que no puedes prescindir?

El aceite de oliva.

-¿Cómo sobrevive la alta cocina en tiempos de crisis?

Dando más calidad, si cabe. Es la única manera.

-En el restaurante, ¿alguna vez has querido que te "tragara la tierra"?

Más de una vez. Algunas por problemas técnicos como un apagón, un desbordamiento de agua...

-Cuando empezabas, ¿dónde estaban tus metas?

En ganarme la vida como cocinero, simplemente.

-¿Y ahora? ¿Dónde están?

¡Siguen siendo las mismas!

-¿Crees que la gente joven, que está estudiando, tiene claro que ser cocinero no es tarea fácil?

Creo que les suena, se lo ha dicho alguien, pero no están convencidos de ello.

-Como comensal y cocinero, ¿qué plato te ha sorprendido más?

No me sorprenden los platos, sino cuando veo una cocina con personalidad, con propuestas diferentes, con convencimiento del cocinero.

-¿Cómo definirías la cocina valenciana?

Como una cocina emergente. No ha llegado todavía donde puede llegar.

-En tu cocina, ¿reina el silencio o...?

¡Menos de lo que me gustaría! Pero cuando tiene que haber silencio lo hay y cuando se puede hablar y reír, también.

-Defínete como cocinero.

Honrado, pasional y visceral.

-¿Por qué brindamos?

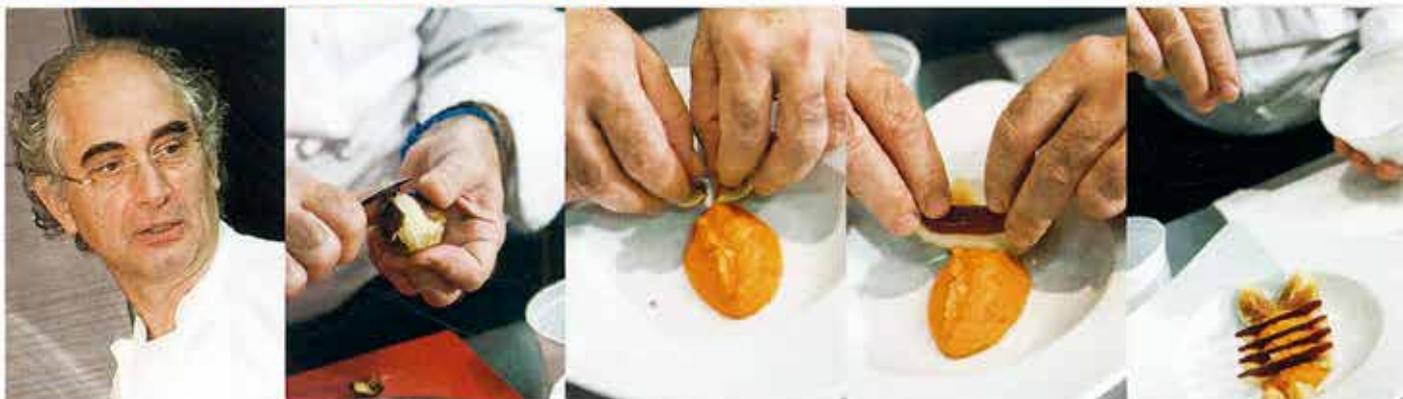
¡Por el fin de la crisis!

SALMOREJO CON JAMÓN DE PATO, HIGO Y PIMIENTA ROSA

JOAQUÍN SCHMIDT

Visitación, 7. 46009 Valencia

Tel. 96 340 17 10 • www.joaquinschmidt.com



INGREDIENTES (4 pax)

1 kg tomate madurado en rama
la miga de 3 barras de pan
240 g aceite de lágrima de Viver
1 diente de ajo pequeño
10 g vinagre de Jerez
sal Maldon
jamón de pato
higos frescos
pimienta rosa

PREPARACIÓN

- 1 Triturar en la Thermomix el tomate y pasarlo por un colador fino (reservar).
- 2 Poner en la Thermomix la miga de pan, el tomate, el aceite, el diente de ajo, sal, el vinagre y triturar.

CONSEJOS

Como en todos sus platos, Joaquín utiliza un aceite muy especial que adquiere en la Cooperativa de Viver, de Castellón.





CALAMAR CON CREMOSO DE TINTA, PUERROS ECOLÓGICOS, CILANTRO Y LIMA

ARROP

Almirante, 14. 46003 Valenciana
Tel. 96 392 55 66 • www.arrop.com



INGREDIENTES

Para los calamares

3,800 kg calamar sucio

Para los puerros

10 puerros pequeños, 2 g sal,
18 g aceite de amanda selecta,
1 bolsa de cocción pequeña

Para el alioli de lima

75 g yema, 2 g ajo, 90 g zumo de lima, 280 g aceite de girasol, 2 limas (solo la ralladura)

Para el caldo de calamares

1 kg recortes de calamar, 500 g puerro picado, 250 g aceite, 5 g sal

Para la espuma de tinta

2.300 g jugo de calamar, 460 g aceite de calamar, 16 g xantana, 32 g emulsionante en pasta, 30 g jugo de malagueta (guindilla brasileña), 100 g tinta de calamar

Otros

cilantro, harina

PREPARACIÓN

- 1 Limpiar los calamares separando patas, cuerpos y el resto. De esta forma se obtienen 1.800 g de cuerpo de calamar limpio y 600 g de patas limpias. Reservar y lo demás guardar para jugo.
- 2 Limpiar los puerros y envasar con los demás ingredientes. Cocer 8 minutos y 30 segundos a 90° C. Refrescar y reservar. Montar un alioli tradicional y reservar en manga. Para el caldo, cocer todos los ingredientes en crudo en la olla a presión durante 40 minutos. Colar y separar en cámara el aceite del caldo. Para la espuma de tinta, emulsionar todo y reservar en sífon.

- 2 Para emplatar, marcar los cuerpos de calamar con sal y aceite en la plancha y cortar a trozos irregulares. Pasar las patas por harina y freír. Cortar los puerros en diagonal con una longitud de 3 cm. Sacar las primeras capas enteras con apariencia de macarrón. Templar los corazones de puerro y disponer en el plato. Colocar tres puntos de alioli, mantecar los trozos de calamar con la espuma y emplatar. Sobre los calamares, los macarrones de puerro, las hojas de cilantro y la patita de calamar.

CONSEJOS

La utilización de puerros ecológicos junto al calamar, nos ofrece un plato cien por cien mediterráneo.