

GENIOS DETRÁS DE LOS FOGONES

Lo productos de cercanía, el respeto a la tradición y la búsqueda de nuevas formas de cocinar y presentar los platos son las claves gastronómicas de prestigiosos chefs de nuestra tierra que han conquistado a los comensales más exigentes

MIGUEL BLANCO
FOTOS: VV AA

La gastronomía almeriense es uno de los principales atractivos de la provincia, tanto para quienes vivimos aquí como para los miles de turistas que nos visitan cada año. Además de por sus conocidas tapas, destaca por la variedad de recetas y por el amplio abanico de gamas que ofrece, desde los platos tradicionales cocinados como “de toda la vida”, a los más vanguardistas e incluso los resultan de la inquietud de los chefs por modernizar esas recetas clásicas, adaptándolas a los nuevos tiempos mediante las técnicas de cocina de vanguardia.

Lo que tienen en común todos estos genios detrás de los fogones es la inquietud por ofrecer el mejor plato posible a sus clientes y el utilizar materias primas de la tierra, apostando por los productos de cercanía pero también por otros de alta calidad que no se encuentran en nuestros campos y mares. Así, en Almería puede uno disfrutar de unas migas, una olla de trigo, arroces de todo tipo, pescados al horno, fritos o a la plancha, ensaladas con tomates, pepinos y lechugas de aquí, regadas con aceite de oliva virgen extra de la tierra, jamones y embutidos, chuletillas de cordero o paletillas de cabrito... pero también puede decantarse el comensal por platos de vanguardia y la innovación con productos de la zona, como los que ofrece desde El Ejido José Álvarez en La Costa, único restaurante con Estrella Michelin de la provincia; o por la fusión que plantea Tony García en su Espacio Gastronómico de la capital; o por la cocina tradicional con un toque de innovación que propone Antonio Gázquez en Las Eras Antonio Gázquez de Tabernas; Francisca López desde el centro de Almería en el restaurante La Encina; Antonio Abad en el Restaurante Abad de Padules; o Antonio Carmo en la Terraza Carmona de Vera.



La búsqueda del mejor producto posible para crear con él recetas que respeten sus características y sabor es la premisa de Sylvain Galindo, chef del asador La Chumbera de Agua Amarga, único restaurante de nuestra provincia con el distintivo Bib Gourmand de la Guía Michelin, que destaca locales con cocina de alta calidad a precios que no desangren la cuenta del banco. Y preservar la esencia de recetas tradicionales de la tierra es la línea de trabajo de Antonio Herreras, chef de la Posá El Tío Peroles de Abila.

VANGUARDIA Y TRADICIÓN DE LA MANO

Son ocho ejemplos de la variedad que ofrece la gastronomía almeriense, que tanto en su versión más clásica como en la más vanguardista, destaca por unas elaboraciones, más sencillas o más complejas, que buscan sorprender al cliente con nuevos sabores y texturas o, también, transportarle a los veranos de su infancia en el pueblo de sus abuelos, siempre desde el respeto a los productos de nuestra provincia y conociendo esa base tradicional típica de Almería.

“Ha habido una época en la que se habían olvidado las grandes elaboraciones, los fondos, las salsas, una serie de elementos que son fundamentales para desarrollar cualquier plato en la cocina”, recuerda Antonio Gázquez. Por eso él, como tantos compañeros de profesión, tienen sus raíces en la cocina de siempre, y una vez dominada, “ya serás más o menos vanguardista”.

Con estas ‘armas’, los chefs de nuestra provincia esperan que la recuperación del sector sea ya una realidad este mismo año y se pueda retomar la ola de visibilidad que tuvo hasta el inicio de la pandemia, gracias a la capitalidad gastronómica que ostentó Almería en 2019. Con trabajo e ideas, siempre buscando ir un poco más allá, sorprender al cliente y dejarle con una sonrisa de satisfacción, los chefs seleccionados explican a continuación cuáles son las claves de su trabajo en las cocinas. ■

José Álvarez / La Costa



"Jugar, probar y perfeccionar". Estas son las tres claves del trabajo de José Álvarez al frente de las cocinas del restaurante La Costa en El Ejido, el único con Estrella Michelin de nuestra provincia. Una labor "de equipo", señala, en la que "lo más importante es, por un lado, estar muy pegado al territorio, para conocer todos los productos que van saliendo, sobre todo en una zona como esta, donde la innovación en el sector agrícola es constante y productiva. Y, por otro lado, buscar nuevas técnicas, nuevas cocciones, nuevas temperaturas".

Álvarez y su equipo de 20 personas investigan constantemente para sorprender al cliente. "Muchos bares y restaurantes se fijan en lo que hacemos y eso hace que nos exijamos más, para no perder el empuje y la sorpresa". Así, han creado "platos míticos, que cuando los ves fotografiados sabes que son de La Costa, como las quisquillas cocinadas con agua de mar" que cogen en la playa de Los Baños y presentan en un plato especial de mármol que han diseñado con una empresa de Macael. También, la cherna asada al humo de romero o el salteado de verduras. Asimismo, prestan especial atención a "los puntos de cocción de las verduras y los pescados". Así, José Álvarez tiene claro que "el día en el que nos conformemos con lo rutinario, dejaremos de ser La Costa y yo dejaré de cocinar".

Sylvain Galindo / La Chumbera



"La clave de mi cocina es la sencillez, un buen producto bien tratado", cuenta Sylvain Galindo, chef del Asador La Chumbera de Agua Amarga, que reconoce que el producto óptimo "es muy difícil de encontrar". Asimismo, recuerda que mientras en pescados se busca la frescura, en carnes hay más factores a tener en cuenta. Otra de las características del trabajo de Galindo es "la búsqueda del equilibrio", que los productos añadidos a la materia prima principal no oculten su verdadero sabor, como consigue con sus carpaccios.

La Chumbera es reconocido por sus carnes, principalmente de vacuno, que trae de distintos puntos del mundo buscando las mejores calidades, con cortes como el chuletón, el entrecot o el carpaccio. Así, es posible encontrar piezas de vaca gallega o de vaca simmental, que trae de importación. En este asador, único local de la provincia con el sello Bib Gourmand de la Guía Michelin, también trabajan mucho con la gamba roja de la zona, que Sylvain utiliza en varios de los platos de la carta, como el carpaccio o las croquetas. El carpaccio de gamba es uno de sus platos estrella. Lo elabora con "la gamba recién cogida", que pela y aplasta en una bolsa de vacío con el rodillo pastelero. Y para aliñarlo, "un poquito de limón, sal y aceite de oliva, con unos pistachos".

Tony García / Espacio Gastronómico



Tony García Espacio Gastronómico es un lugar especial. Además de por la calidad de su propuesta, porque tiene una cocina abierta que permite a los comensales ver en directo cómo se van elaborando sus platos. "Incluso una buena parte de nuestros platos se terminan en la mesa", señala Tony García, el chef de este restaurante de Almería, distinguido en la Guía Michelin. "La base de nuestra cocina es el producto de cercanía", explica García, las verduras principalmente, pero también los pescados y mariscos de nuestra costa o el cordero segureño de Los Vélez.

Otra de las claves de la cocina de Tony García es que parte de recetas tradicionales, buscando el buen tratamiento del producto, "mimarlo", así como ofrecer distintas texturas con las verduras que incorpora a cada plato, dentro de la denominada "cocina de fusión". Entre los platos más representativos del Espacio Gastronómico, destaca el carpaccio de gambas, con flores comestibles, mahonesa de wasabi y vinagreta de mostaza. Otro es el pescado a la brasa, como el mero o la corvina, con una base de verduras de la huerta almeriense, con patata, zanahoria y presules, cada una cocinada con su distinta textura. Asimismo, ofrecen "un plato muy de Almería", el gallopedro frito con ajoblanco, mermelada de tomate, aceitunas negras y ajos tiernos confitados.

Antonio Gázquez / Las Eras A. Gázquez



"Yo trato de desvirtuar lo menos posible las recetas de cocina tradicional", explica Antonio Gázquez, chef del restaurante Las Eras Antonio Gázquez de Tabernas, que tiene claro que en los últimos tiempos, "todos estamos yendo a una línea de cocina en la que el producto es lo principal". Así, explica, "con un gallopedro hay que tener en cuenta la densidad de este pescado, para ver si permite hacerlo frito, o confitado, o pide una elaboración a la plancha o al horno. Y veo que solo hay que pasarlo por un poco de harina y un poco de leche y freirlo en un buen aceite, no necesita nada más. Y al montar el plato, puedo jugar con la decoración y la guarnición". A finales de 2021, creó para Sabores Almería un plato que representara el agua, el aire, la tierra y el fuego de nuestra provincia. Para el agua, el mar, eligió el gallopedro, el pulpo, el calamar de potera y la gamba roja. Los confitó en aceite y los emplató sobre un velo de gachas, con una espuma de ajo colorao. Para la tierra, seleccionó setas de los Filabres que sofrió con collejas. El fuego vino representado por el flambeado final con un poco de brandy o ron. Y el aire, en forma de un aire a partir de una infusión de hinojos. "Es un plato con todos los sabores de nuestros productos y nuestra forma de cocinar", que "es una transformación de un plato de cocina tradicional en uno vanguardista".



Antonio Carmona / Terraza Carmona



La cocina tradicional ha sido la seña de identidad de la Terraza Carmona desde sus orígenes. Antonio Carmona, de la tercera generación de la familia al frente de la cocina del establecimiento, tenía claro que ese punto de partida era irrenunciable, pero que iba a "intentar conseguir que esa 'cocina de siempre' y la 'nueva cocina' puedan ir de la mano". En este sentido, tiene claro que "la creatividad y la tradición no están reñidas, esos platos típicos se pueden actualizar y presentar de forma diferente", pero sin "perder ese sabor original y característico que los identifica".

Para Carmona, el producto es clave, cuál destacar en cada plato y cuál es la mejor época del año para cada uno. Y, por supuesto, tratarlo de manera que se potencia su sabor original. "No pueden faltar en mi cocina los pescados y mariscos frescos, las hortalizas y frutas de nuestra huerta, los corderos y cabritos de Los Filabres y esa cocina tradicional en constante evolución", explica. Un ejemplo es el librito de galanes y gamba roja con gurullos al sabor de Cabo de Gata, que presentó en la última edición del congreso gastronómico Andalucía Sabor. En él, el chef fusiona distintas elaboraciones tradicionales, como el guiso de gurullos, la gamba a la sal o los galanes fritos, combinando productos de la tierra y el mar, e innovando en la elaboración y presentación final del plato.

Francisca Pérez / La Encina



En La Encina apuestan por la cocina tradicional, con recetas típicas de toda España que Francisca Pérez lleva a su terreno, con "toques creativos" para "modernizarlas un poco". La chef trabaja mucho la cocina de mercado, por lo que en su cocina no pueden faltar las hortalizas y verduras de Almería. También los pescados de nuestra costa, con la excepción de la merluza de pincho, que la traen de Galicia.

Una característica de este clásico restaurante del casco histórico de Almería es la búsqueda constante de nuevos platos que ofrecer a sus clientes. Uno de los últimos es un tartar de salmón, marinado por ellos mismos, con aguacate y tomate Lobello. Otro plato con mucho éxito en La Encina es la carrillera con puré de trufa.

Y una receta que resume la esencia de este restaurante es el pargo (o la dorada, por ejemplo, porque el pescado es el que haya ese día en el mercado) en cuajadera, que Francisca López cocina "sobre una cama de patatas, con un preparado de cebolla, tomate, ajo, perejil y vino blanco, que se rehoga, se pasa por encima del pescado y se mete al horno". Es un plato típico de Almería que tiene la particularidad de que "cada uno lo hace a su manera". La suya es añadir mucha verdura para conseguir "un plato estupendo".

Antonio Herrerías / Posá El Tío Peroles



Antonio Herrerías es uno de los referentes de la cocina tradicional almeriense, desde su restaurante, la Posá El Tío Peroles en Ablá. Allí se acercan desde distintos puntos de la provincia, y de fuera, para degustar sus guisos de olla, la seña de identidad de este local, como el trigo o los callos, sin olvidar sus carnes a la brasa y las setas, tan típicas en la zona. Las setas son, precisamente, el producto "que no puede faltar" en el restaurante de Herrerías, "siempre tenemos platos con setas".

La apuesta de este chef desde Ablá es la de mantener las recetas tradicionales en su esencia más pura, los platos tal cual se vienen haciendo desde tiempos inmemoriales pero que son cada vez más difíciles de encontrar y, sobre todo, de ver que se hagan en las casas. "En las casas ya no se hace este tipo de comidas y hay mucha gente que viene específicamente a comerse un guiso", reconoce el chef, "incluso gente joven que quiere volver a probar los platos que comía en casa de sus abuelos".

De todos sus guisos, el más buscado es la olla de trigo, que cocina como se ha hecho de toda la vida, "con hueso rancio, hueso fresco, carne, verduras, garbanzos y trigo". Una receta contundente que también tiene mucha salida en verano, gracias a los almerienses que viven fuera y que vuelven en vacaciones a su tierra.

Antonio Abad / Restaurante Abad



"Nosotros intentamos sobre todo hacer cocina de cercanía", afirma Antonio Abad, chef del Restaurante Abad de Padules. Desde esta localidad de la Alpujarra almeriense, proponen platos de éxito asegurado como los embutidos, el choto al ajillo, la paletilla de cordero, los guisos tradicionales y los postres, pero "en una versión un poco más moderna", con técnicas como el cocinado a baja temperatura.

Asimismo, pensando en los clientes locales, apuestan también por productos de fuera que no son fáciles de encontrar en otros lugares de la zona, como el bacalao o el pulpo. Otra línea que trabajan es la de productos "de máxima calidad" nacionales o internacionales. "Aquí puedes comer unas chuletilas de cordero pero también un chuletón de buey auténtico del valle del Esla o un entrecot de Angus americano o una pata de pulpo de más de 300 gramos, que son productos de alta gama y que no tiene casi nadie".

Así, en la carta del Restaurante Abad confluyen recetas más vanguardistas, como los huevos rotos con foie, con platos sencillos pero de mucho tirón, como "las migas de pan con huevo frito y granada" o "la paletilla de cordero hecha en su jugo". La idea es tener la mayor variedad posible, y abarcando diferentes gamas de precio, con la máxima calidad.