

Cocinero, divulgador gastronómico, formador de chefs, la trayectoria de Antonio Gázquez le sitúa como uno de los principales referentes de la gastronomía almeriense y de la industria cinematográfica, a la que está ligado desde el primer momento. La apuesta por la cocina tradicional desde la que innovar y la investigación constante le han llevado además a distribuir los productos almerienses por todo el mundo con la marca de quinta gama La Gergaleña.

Su larga trayectoria en la cocina y su apuesta por la gastronomía tradicional le han supuesto una serie de reconocimientos. Uno ha llegado hace apenas un mes, el Premio Nacional de Gastronomía de Radio Turismo, ¿Qué supone un reconocimiento como este?

Siempre es agradable tener un premio y que te reconozcan. Y este premio es muy bonito porque Radio Turismo es un grupo especializado que se dedica al turismo, a la gastronomía, y dan estos premios nacionales, uno de ellos de gastronomía, y a mí me ha salido muy bien. Lo uno a otra larga gama de premios que tengo. También tuve el Premio de Gastronomía de Andalucía en 2002. Van viñiendo escalonados. Se reciben con mucha alegría.

Estos premios son el resultado de una trayectoria, que comenzó cuando descubrió la vocación por la cocina. ¿Cómo fue ese momento?

Cuando eres un niño no sabes lo que quieras. Nosotros vinimos de Barcelona, porque mi padre emigró a Barcelona y trabajaba en un restaurante en la agrícola regional en Montserrat. Trabajaba en aquella época en un restaurante de cuatro tenedores, o sea, que tenía una cierta importancia. Pero a él le gustaba su tierra y decidió venirse de nuevo Almería. Y montamos un restaurante aquí en Tabernas. En esa época yo tenía 12 años y con 12 años no puedes elegir, no puedes saber qué es lo que te gusta. Pero fue una época muy bonita porque empezó el 'boom' del cine aquí en Tabernas. En aquella época, con 12 años, tenía que hacer un trabajo enorme. Tenía que estar en el colegio, pero en los momentos en que no había escuela, toda mi actividad se centraba en ayudar en el restaurante. No estábamos preparados, hacíamos un trabajo muy precario. Yo me daba cuenta que para hacer lo que estábamos haciendo, había que tener una preparación más intensa. Entonces, con 13 años, me fui a la Escuela de Hostelería de Almería. Era la segunda promoción de la escuela de estos estudios de hostelería. Luego me fui a Granada e hice Maestría. Después a Madrid e hice Turismo.

Y después se canalizó todo en el mundo del turismo y la hostelería. Al principio me decanté por las agencias de viajes y abrí Viajes Bernardo y Viajes Alcazaba y fui delegado de alguna agencia mayortista en Roquetas. Pero pronto me di cuenta de que lo que más me gustaba era la gastronomía, la cocina. Entonces

pasé a funcionar en mi restaurante. Había mucho trabajo. Había veces que se juntaban veinte productoras grabando al mismo tiempo. Nosotros abastecíamos a toda esta gente con las comidas. Y yo recuerdo que sin carnet de conducir, lo digo ahora porque ya ha pasado muchísimo tiempo, ha prescrito, yo conducía una furgoneta y repartía comida por todas las ramblas de Tabernas donde estaban los rodajes. Entonces la palabra catering no se conocía. Luego, bastante tiempo después, empezó a venir un catering de Madrid. O sea que nosotros, sin saberlo, estuvimos contribuyendo bastante a este tipo de trabajo.

ANTONIO GAZQUEZ

RESTAURADOR, FORMADOR Y DIVULGADOR GASTRONÓMICO

«La cocina tradicional de Almería es una de las más variadas e importantes de España»

MIGUEL BLANCO / FOTO: M.B.

Aquí el cine se desarrolló a raíz de aquellos clásicos del spaghetti western y usted ha estado ligado a esa industria desde el primer momento...

Totalmente, toda la vida, nosotros hemos sido los receptores de toda esa gente, en mi restaurante, porque a partir del 78, me centré en la restauración, sobre todo en mi cocina. También tenía mi Centro de Formación, porque siempre he tenido una inquietud por transmitir mis conocimientos a los demás. Almería ha sido siempre una provincia muy pobre, sobre todo en aquella época, no teníamos apoyo de nadie, estábamos aislados. Entonces lo que había traído de fuera, mis conocimientos, los he ido transmitiendo a lo largo del tiempo. He preparado a muchísimos profesionales que están muy bien situados y que tienen trabajos estupendos. El transcurso de mi vida ha sido maravilloso porque he hecho realmente lo que me ha gustado. Y lo sigo haciendo.

Siguiendo con el cine, alguna estrella habrá pasado por el restaurante, ¿no?
Todos, nosotros hemos tenido en nuestro restaurante a todos. Desde Henry Fonda a Charles Bronson. Y chicas, Brigitte Bardot, Claudia Cardinale... Con Claudia Cardinale tenemos una anécdota. A ella le gustaba muchísimo la sandía, que en italiano se llama 'anguria', y ella me llamaba a mí el 'bambino de la anguria'. Y hace unos cinco o seis años, vino a hacer un reportaje de sus grabaciones aquí en Almería. Estuvo comiendo un mes aproximadamente y cuando le abrí la puerta del restaurante, se me queda mirando y dice: "Tú eres el bambino de la anguria" ... Después de tantos años... Yo en aquella época tenía 15 años, fue cuando estuvieron rodando 'Hasta que llegó su hora'... Han pasado todos, todas las productoras, todos los actores, actrices, figuración. Cuando estuvieron rodando 'Exodus', aquí tuvimos la central. Montamos una especie de buffet y aquí

«Si no hay una buena cocina tradicional, ni puede haber una deconstrucción, ni puede haber una cocina vanguardista, ni puede haber absolutamente nada»



desayunaban unas 500 personas todas las mañanas y luego montábamos unas cocinas y se preparaba comida para unas 800 o 1.000 personas todos los días. Riddley Scott comía todos los días aquí y Arthur Max, que era el director de arte, igual. La verdad es que han sido tiempos espectaculares.

Parece que ahora se están recuperando...

Ahora se está recuperando. Precisamente está viniendo el director de arte de Almodóvar, porque se va a hacer un rodaje aquí en agosto.

Tras esta trayectoria, de repente hace dos años llega una pandemia y le da la vuelta a todo. ¿Cómo la sobrevivisteis en Las Eras?

La verdad es que la hostelería ha sufrido en varias etapas. En 2008 hubo una crisis muy importante que nos costó mucho recuperar.

Salimos adelante y luego nos viene esta pandemia. Nos ha afectado a todo el mundo. Nos ha quitado mucho. Tuvimos que cerrar, igual que la mayoría de la gente. Nosotros lo sentimos menos porque teníamos una empresa que les preparábamos comida para llevar. Aunque hicimos algunos ERTE, yo me quede liberado y ha sido de las veces que más he trabajado en mi vida, porque estaba solo y tenía que hacer cantidad de cosas para la empresa. Fue complicado

y poco a poco lo hemos ido pasando, pero nos ha dejado una secuela bastante grande, porque teníamos muchísimos gastos que era imposible quitarse de encima y no teníamos recursos porque no teníamos entrada. Fue muy difícil.

Y ahora que parece que vuelve la normalidad, nos encontramos con la inflación...

Ahora es muy complicado por el tema energético. La energía se nos ha triplicado. Donde pagábamos 2.000, ahora pagamos 6.000 de recibo de luz. Y lo mismo el gas, porque nosotros, aparte de que tenemos hornos eléctricos, seguimos funcionando con gas, con

propano. Y se ha triplicado también. El dinero que utilizaba para un mes ahora lo gasto en una semana. Así que es complicado. Los presupuestos con los que trabajábamos se nos han venido abajo por la sencilla razón de que estamos por debajo del coste. La verdad es que tenemos un momento difícil y no sabemos qué hacer. Casi mejor quedarnos quietos a esperar a ver qué pasa.

Como uno de los principales, si no el principal, defensores de la cocina tradicional de los Filabres y de la provincia de Almería, ¿cuáles serían las principales características y cualidades de esta cocina?

Yo he sido siempre un defensor de la cocina tradicional, de la cocina popular. Muy pronto entré a averiguar los orígenes de nuestra cocina, en la cocina árabe nazarí, los orígenes de la fusión que hubo en aquella época con las cocinas que nos vinieron una vez que se expulsó a los moriscos, que vinieron pobladores de todo el norte de España. Se convirtió en la cocina árabe nazarí. Y luego pasó a ser la cocina andalusí, sobre todo en la zona nuestra, en Andalucía. Así te das cuenta de lo importante que es nuestra cocina, que han sabido ir conservando nuestros antepasados y que nos la han ido transmitiendo. Yo me he interesado muchísimo por dejar documento. La cocina tradicional de Almería es una de las más variadas e importantes de España. Es una cocina espectacular, porque hemos sido una provincia aislada y hemos tenido que autoabastecernos de cantidad de cosas. En nuestra provincia hay microclimas en donde se generan productos que en otros sitios no están. Estos productos, sabiamente, nuestros mayores, nuestras abuelas, han sabido ir transformando y los han seguido manteniendo. Por eso yo ahora digo que quien no tiene abuela no puede disfrutar de una cocina tradicional. La verdad es que es una cocina seria e importante.

Yo he publicado varios libros, como 'La cocina tradicional de los Filabres', aunque la mayoría de los platos se encuentran en las ocho comarcas gastronómicas en las que yo divido Almería. También he trabajado con las demás comarcas de Almería. Y me he ido de la cocina tradicional a una cocina mucho más vanguardista, que es la quinta gama. He tenido la curiosidad de ir innovando y de ir haciendo otras cosas, pero siempre partiendo de la base de cocina tradicional. Si no hay una buena cocina tradicional, ni puede de haber una deconstrucción, ni puede haber una cocina vanguardista, ni puede de haber absolutamente nada.

Y dentro de esa cocina tradicional, ¿cuáles serían los platos y los ingredientes que no pueden faltar?

En mi cocina no pueden faltar las verduras, como es natural. Estamos en el país de las verduras, que es Almería. No pueden faltar los pescados. La cocina marinera es impresionante. Tenemos una variedad de pescados extraordinaria. No puede faltar la carne. A pesar de que estamos en un sitio que es muy seco, tenemos la mayor cabaña de caprino de España. En la zona de los Filabres se encuentra un pasto seco que se proporciona al cordero y el cabrito. Y el corderillo y el cabrito de pastos secos es la mejor carne, la más sabrosa y la más espectacular.

Aquí cerca, en Lubrín, tenemos un matadero que es de los más importantes en el mundo. Toda esta carne va a mercados donde se paga. Aquí en Almería se queda una gran parte de ella, pero está distribuida en mercados importantes.

¿Es Almería tierra de chefs? ¿Se les reconoce?

► No se ha reconocido nunca a los chefs de Almería y hay chefs muy buenos. Yo tengo muy buena relación con todos ellos, Juan Moreno, Antonio Carmona... Antes de Antonio Carmona estaban su padre y su madre, que han sido el mayor estandarte de la cocina tradicional que se haya conocido aquí en Almería. Y ellos siguen todavía desarrollando una cantidad de platos de cocina tradicional muy importante, aunque tienen una influencia, al estar más cerca de Murcia, de la cocina murciana.

Hay muy buenos chefs en Almería. Si nos vamos a una cocina más vanguardista, hemos tenido dos Estrellas Michelin. A uno de ellos se la han quitado este año, a Alejandro, pero ahí está Pepe Álvarez, que la está manteniendo muy bien y está haciendo un trabajo bastante interesante. Y luego estamos otros cocineros que no tenemos Estrella, pero que tenemos la estrella de la sabiduría, mi amigo Juan Moreno y yo. Creo que somos los mayores que estamos en activo. Luego está Antoñito Carmona, que viene pegando muy fuerte y que ya mismo es un crack en la cocina. Y hay otros muchos más. Paquita, del restaurante La Encina, es una mujer con una sabiduría impresionante. Ella y Mariano han estado haciendo un trabajo muy serio en su restaurante y lo siguen haciendo. Es una cocinera espectacular.

Tiene una faceta de divulgador, publicando libros de recetas de cocina y participando en eventos, showcookings... Todo esto que sirve para que la gente conozca un poco más la gastronomía de



Almería. Pero ¿deberíamos saber mejor qué es lo que comemos en nuestras casas o cuando salimos?

Indudablemente. Nadie sabe qué tiene que comer. Tú tienes un coche y sabes qué combustible le vas a poner. Pues todavía no nos hemos tomado en serio qué debemos comer. Nosotros, con la asociación de cocineros ACRIA, hemos estado desarrollando trabajos en colegios, enseñando a los niños muchas cosas acerca de la gastronomía de Almería y qué es lo que deberían comer. Ese mismo proyecto lo estuvimos haciendo también con adultos, enseñándoles lo importante que es comer saludable. Yo ahora estoy dentro de un grupo con el que estamos intentando que Almería sea la puerta de la dieta mediterránea. Hemos hecho un Curso de Verano de la Universidad referente a la dieta mediterránea y la vida saludable... Pero el tema es que la gente no tiene claro qué comer. La gente come carne, pescado y verduras, cada vez más, pero verduras, si es posible, poquitas. La mayoría del público está muy equivocada. Hay que ser más conscientes de que una alimentación saludable va a hacer que tengamos una vida un poco más

placentera y muchísimo más larga.

Dentro de este trabajo con la gastronomía de Almería tiene otra faceta, La Gergaleña con Grupo Caparrós, en la que elaboráis productos que están llegando a cualquier rincón del mundo.

Sí, llegan a todo el mundo. Fue un proyecto con Pedro, que con tanta cantidad de productos como tenía en su almacén y en su invernadero, vimos la necesidad de hacer una empresa para transformar esos productos, ya que no había nada en Almería. Solo había una empresa, la de la fritada de Suflí. Apostamos por hacer un producto de quinta gama, que entonces apenas se conocía, y por la calidad. Yo con mi departamento I+D al principio, de estar diariamente encargándome de todo lo que era la producción de la fábrica y de la transformación. Despues fuimos creando equipos y yo me quede más en investigación para generar producto, de llevarlo a la fábrica, transformar, adaptarlo a las máquinas, porque aunque hacemos un producto artesanal, si no lo fusionamos con una forma de transformar más industrial, indudablemente no es rentable y entonces no se puede fabricar.

Hacemos un producto artesanal, muy natural, no utilizamos ni aditivos ni conservantes, todos son tratamientos naturales y formas que yo he investigado y me he inventado para que el producto se conserve dentro de la tarrina o el bote. Y ha sido un éxito. Tenemos un tomate rallado con AOVE que lleva dos años siendo Sabor del Año en España. Parece muy simple, pero que hay que hacer que un producto como el tomate, que fermenta en media hora, sin apenas tratamiento térmico, aguante tres meses en una tarrina con la calidad que ofrecemos. Es importante que el grupo tiene una red de distribución muy importante. Tenemos una central en Berlín desde donde se distribuye a toda Europa. Estamos en todas las ferias importantes del mundo y estamos muy bien posicionados.

¿Otros productos, aparte de este tomate?

Yo he transformado en una línea dulce todas las hortalizas de Almería. Tenemos confituras y mermeladas. Hay gente que confunde confitura con mermelada. ¿La diferencia? La confitura tiene que tener 65° Brix para que sea confitura y una mermelada, con 35° es suficiente. Sin embargo, ahora la gente quiere consumir menos azúcar. Por eso, de las mermeladas que teníamos estoy haciendo una reducción de azúcar. Las confituras las mantenemos porque hay gente que todavía no le importa lo del azúcar y se toma la confitura, pero las mermeladas sí están muy bajas en azúcares. Son de las diferentes variedades de tomate y pimiento que tenemos, de calabacín, berenjena...

¿Berenjena?

Sí, berenjena... Es como si te comes una berenjena dulce y está espectacular. También hemos introducido la papaya y el mango. Y hacemos una línea ecológica. Luego tenemos diferentes líneas de salado, otra línea de tomate de autor, otra de mousses, tenemos pistos... Tenemos hasta 48 referencias. Y a pesar de ser todos productos vegetales, tenemos una línea vegana, con su sello. Todos los productos que tenemos son libres de gluten. Y últimamente estamos trabajando con otros productos que son Sabor del Año en España, como el pimiento Sweet Palermo. He hecho un hummus de Sweet Palermo que está espectacular. He hecho un baba ganoush con berenjena que está exquisito, y también una alboronía. La verdad es que tenemos un elenco de referencias que es espectacular.

Antes de terminar, le quería preguntar una receta...

Una que me encanta es la que hice para felicitar la Navidad con David Bisbal. Es una receta que se llama 'Mar, tierra, aire y fuego'.

En ella he plasmado cinco de los productos más importantes de Almería, con sus cinco formas de cocinar, incluyendo algún tema de vanguardia en elaboración. El plato consta de un velo de gachas muy finito en el fondo. Luego, uno de los pescados que más utilizamos en Almería, el gallo pedro, que va confitado. Lleva incorporado también un calamar en aceite, gamba roja de Almería, unas esferificaciones con varias hortalizas de Almería y el tomate Lobello, que lleva cuatro años siendo Sabor del Año en España. Y para terminar, lleva una espuma de un plato muy típico nuestro de la provincia, que es el pimentón transformado en ajo colorao. Y con todas las verduras de la sierra, una infusión verde que he transformado con acetilcisteína en un aire. El plato es espectacular, una prueba de cocina tradicional, cocina de vanguardia y sistemas nuevos de cocinado. Todo lo que hacemos en Almería, reflejado en un solo plato.

¿Cómo se mantiene uno tanto tiempo en lo alto de una profesión como la de cocinero?

Independientemente de los platos importantes que pueda haber en nuestra tradición, como pueda ser una olla de trigo, que llevo 50 años haciendo esa olla de trigo, jugamos un poco, los movemos un poco. Hacemos los platos puros y duros, tal y conforme son, manteniéndolos para que la gente sepa cómo es un plato. Yo diariamente tengo tres o cuatro ollas en mi restaurante, tanto si es invierno como si es verano y la gente se los come. Y luego hacemos un poco de fusión, de otros productos de otras comunidades autónomas. Productos que son de temporada y que son muy bue-

nos, los fusionamos con la gastronomía nuestra y hacemos platos espectaculares.

Sin ir más lejos, tengo unos judiones que traigo de La Granja que los compramos verdes, congelados, igual que las almendras. Para hacer el ajoblanco, yo utilizo almendra tierna. Cuando esta tierna en el árbol, se congela y luego se transforma, y el sabor que tiene ese ajoblanco es diferente del que haces con una almendra que ya está seca. Pues exactamente igual pasa con los judiones. Aquí, con el fondo nuestro de pimentón, hago una transformación con esos judiones que es un espectáculo, un plato que todo el mundo quiere probar. La verdad es que hay gente que viene expresamente a probar ese plato.

Ha sido un placer conocer tantas cosas de la historia de la gastronomía. Ahora, esperemos que estas dificultades que está habiendo se superen.

Las superaremos, superamos todo. Lo único que pasa es que nos deja muchas secuelas y nos cuesta mucho trabajo, pero ahí estamos los que realmente amamos esta profesión y estamos con este tipo de trabajo. Es muy difícil que nos pasemos a hacer otra cosa. Lo nuestro ya es esto y tanto si tenemos más beneficios como si tenemos menos, ahí estaremos. ■

El contenido íntegro de esta entrevista podrá verse en vídeo a partir del próximo día 14 de agosto en www.almeriainformacion.com

LA BRÚJULA

ACTUALIDAD, INFORMACIÓN Y ANÁLISIS

CON EL ESTILO Y LA CREDIBILIDAD DE
JUAN RAMÓN LUCAS

**LUNES A VIERNES
DE 20:00H A 23:30H**

105.2 FM/1341 OM ALMERÍA - 106.1 FM ROQUETAS DE MAR
91.3 FM EL EJIDO - 102.2 FM VELEZ RUBIO



TU RADIO

