

PATRICIO ÚBEDA

COCINERO

«En promoción de la gastronomía, en Almería está todo por hacer»

TEXTO: MIGUEL BLANCO / FOTO: NEREA TRIVIÑO



Criado desde niño entre los fogones del Restaurante Blanca Brisa de Cabo de Gata, Patricio Úbeda se ha hecho un nombre en la gastronomía almeriense al frente de la cocina de este establecimiento familiar gracias a su apuesta por una cocina del Mediterráneo imaginativa con productos locales y, también, por su trabajo en eventos solidarios con distintas entidades.

¿Cómo te iniciaste en la cocina?

Yo empecé porque mis padres tienen el restaurante desde antes de que naciera y siempre he estado por aquí. Y me gustaba más estar en la cocina que en la zona de sala. Cuando estaba en 8º de EGB, hicieron unos talleres en el colegio y uno fue de pastelería. Ese fue el empujón para querer estudiar cocina. Hice cinco años en la Escuela de Hostelería y luego cursos que he ido haciendo para no dejar de formarme.

¿Qué chefs tienes como referentes?

En Almería, el máximo es Antonio Carmona, con el que por suerte tengo muy buena relación. A nivel nacional, uno de los que más me gustan es Eneko Atxa, que tiene dos Estrellas Michelin. Pero hay muchísimos.

¿Qué te parece que Almería solo tenga una Estrella Michelin?

Triste, es injusto, pero en esto, como en todo, tienen que entrar las instituciones y apoyar. A nosotros, con lo retirados que estamos de todo, si no se les facilita a los críticos el venir a algún evento, cuesta mucho trabajo que nos escuchan. Y ya no es solo las Estrellas como tal, sino las Verdes, que son de cocina ecológica, y no hay ninguna en Almería, cuando somos la huerta de Europa. En Cádiz está Ángel León, que tiene unas 70 personas detrás. Es muy bueno, pero si la Diputación y el Ayuntamiento de allí no lo apoyasen, sería muy difícil que consiguiera todo lo que está consiguiendo.

Al Blanca Brisa le han dado en 2023 un Soletre de Repsol y a ti, el Premio Nacional de Gastronomía de Radio Turismo. ¿Cómo valoras estos reconocimientos?

Estoy muy contento... A quién no le gusta un premio. La verdad es que desde la pandemia tengo más tiempo, porque cerramos en invierno, así que me muevo más y me relaciono con más gente. Y estos reconocimientos dicen que se han fijado en nosotros. La espina la tengo con la Guía Michelin, porque nosotros estábamos recomendados hasta el año 2008, muchísimos años, pero no nos recomendaron más. Así que en 2015 o 2016 escribí a la Guía para saber en qué fallábamos. Y me contestaron que habían cambiado las políticas de designación de las recomendaciones y que ahora suelen darlas a sitios que están en lugares o calles emblemáticas. Será que no es emblemático el Parque Natural de Cabo de Gata...

¿Tienes algún plato favorito en tu carta?

Nosotros siempre hemos hecho arroces, la paella normal que se hace en esta zona de toda la vida, pero yo en mi casa me hacía el arroz con pulpo algo picante. Nunca lo había metido en carta, se lo hacía a veces a los amigos, pero he acabado metiéndolo y es casi de lo que más se vende. También me encanta la pata de cordero. Y todo el pescado, la cuajadera, el rodaballo, el gallo Pedro, el salmonete relleno, la jibia encebollada y el atún, que lo hago marcado en la plancha con sésamo, algas de wakame y cebolla hecha con soja. Es como un atún encebollado más moderno.

En los últimos tiempos, has llevado tus platos a distintos eventos gastronómicos...

Sí, estuvimos con Sabores Almería en Madrid Fusión y en Gastronomika, en San Sebastián, en la gala del 25º aniversario, en la que tuvimos un hueco en la cena de la celebración. Estábamos Maca de Castro, con dos Estrellas Michelin, coordinando, Luis Alberto Lera, el mejor cocinero de caza y también con Estrella, y nosotros, Rafa Rodríguez, de la asesoría Gastronomy&Art, Tolo Castillo, de Casa Rafael, e Isa Molina, del Restaurante Juan Moreno de Vera. Con los vinos estuvo José Moreno, el somelier

de Juan Moreno. Hicimos un bombón de carpaccio de gamba que gustó mucho.

También has representado a la hostelería almeriense en el Concurso Nacional de Tapas.

Sí, allí llevé el lomo de salmonete de roca rellenos de puerros confitados en aceite con aceitunas negras y un puré de zanahorias con menta. Eran tres rondas, casi 40 cocineros. Y llegué a la segunda. Había mucho nivel y además las instituciones se mueven mucho. Una condición es que tenías que usar productos de tu zona, que es lo que yo llevé. Ganó Zaragoza con un plato de navajas... Y el presidente de la organización que hace el campeonato es de Zaragoza... No es por pensar mal, pero...

Estás muy involucrado en actividades solidarias, como la cena que organizais a beneficio de la asociación Argar...

Sí, la historia viene porque en 2015 me detectaron un tumor. Lo superé, pero en el hospital veía niños con cáncer así que cuando salí organicé la primera cena. Y tuvo mucha repercusión desde ese primer año. Para la próxima, ya tengo gente apalabrada y aun no hemos dicho cuándo será. A raíz de estas cenas, se han puesto en contacto conmigo para otros eventos, como el de A Toda Vela en el Mercado Central. Y en la pandemia, estuvimos 30 días cocinando, en Casa Rafael, que nos juntamos unos 15 cocineros, para hacer comida para Cruz Roja durante un mes. Lo hacíamos con mucha ilusión porque al principio no teníamos nada, ni patatas, pero Diego, el presidente de ASHAL, hizo unas llamadas y en dos horas había allí 1.500 kilos de patatas y 1.500 kilos de cebollas.

¿Qué objetivos te quedan como cocinero?

Ahora estoy en un momento en el que tengo más proyectos de los que posiblemente pueda realizar. Eventos en Ceuta, en Torremolinos, Madrid Fusión, FITUR... En estos sitios ves que en promoción de la gastronomía, en Almería está todo por hacer. Así que lo que quiero es seguir disfrutando de lo que hago.