

**1 de febrero de 2018, 11:15:38****Gastronomía**

# Alberto Chicote, el chef que cambió el rugby por los fogones

Por Ricardo Navarro / Sergio Álvarez



**Dicen los que lo conocen, que Alberto Chicote es una persona modesta, que le encanta disfrutar con sus amigos de los buenos momentos, de su familia, de su pasión y su trabajo en la cocina, su forma de hablar es muy clara, sin tapujos, y con una profunda mirada que junto con su personalidad hacen que este madrileño sea uno de los Chefs más populares en la actualidad.**

ONE magazine ha podido entrevistarlo en exclusiva en el motorhome del [equipo Force India de Fórmula1](#), invitados por la marca BWT, de la que [Chicote](#) es embajador:

**¿Cómo un apasionado del rugby acaba siendo uno de los Chefs más populares en España?**

No sé si tiene que ver, siempre he dicho que no sería la misma persona que soy de no ser por las buenas cosas que aprendí del rugby - las maneras, valores o cosas importantes-. Pero sé que seguiría cocinando, aunque sería otro tipo, eso seguro.

**¿Qué aprendiste de ello que puedas extrapolar al mundo de la cocina?**

Una cocina es un espacio donde el funcionamiento en equipo es absolutamente fundamental y crucial. El rugby es uno de los deportes de equipo que más potencia precisamente eso: trabajo en equipo, sacrificio, el esfuerzo, determinación... Cosas que me han servido mucho en mi vida particular, pero además en mi trabajo, porque al final, siempre he trabajado en diferentes puestos, pero dentro de un equipo, en raras ocasiones he estado solo.

**¿Tú crees que los integrantes del equipo Force India de Fórmula1, podrían formar parte de un equipo de cocina?**

No me cabe ninguna duda, una de las cosas que más me impresiona de un equipo de carreras, es la profesionalidad que se respira dentro del garaje, ver que todo el mundo sabe lo que tiene que hacer, en absoluto silencio, y que consiguen que un prodigo como un coche de Fórmula1 vaya como va, me parece algo adorable, me subliman estas cosas, de verdad.

**¿Qué es lo que más detestas en la cocina, el desorden o la suciedad?**

Posiblemente el desorden, pero más que el desorden físico de donde esta esto o aquello, siempre se deriva esto de un desorden vamos a llamarlo mental, siempre digo que el reflejo de cómo está tu cabeza cuando estás trabajando se ve perfectamente en tu mesa de trabajo, pero cuando digo en tu mesa de trabajo, yo digo la de la cocina porque la conozco.

Pero imaginaros la mesa de una redacción cómo puede ser de diferente, cuando una persona tiene la mesa hecho un desastre, ¿tú piensas que puede concentrarse y hacer las cosas como debe? Yo creo que no.

**Cuando ves a gente normal cocinando, ¿qué es lo que más te sorprende, te echas las manos en la cabeza cuando piensas las barbaridades que cometan?**

No, primero porque no puedes comparar una formación profesional de una cocina, con el que cocina en su casa con el único fin de alimentarse y disfrutar un poco más de la comida que tiene delante, no le puedes pedir los acabados, las formas, o los resultados de una cocina profesional.

Pero aun así hay gente que hace unas virguerías en la cocina de categoría, gente que en su casa hace unas cosas de locura, en mis redes sociales cada 2 x 3 me preguntan que les dé una opinión de lo que cocinan, y te presentan algunos platos muy originales.

**Paco Pérez, del restaurante Miramar, en Girona, es uno de los privilegiados en cocinar en 3D, ¿cómo ves la implantación de la tecnología en la cocina?**

Llevamos viviendo de la implantación de la tecnología en la cocina desde el principio de los tiempos, es decir, si entendemos como primer momento en el que el hombre cocina cuando se le cae un trozo de carne o cualquier alimento al fuego, a partir de ahí, llegamos a lo que tenemos cada uno en nuestra casa.

Imaginaros la cantidad de cosas que han aparecido... la tecnología nos permite hacer cosas que antes no podíamos ni soñar, una de ellas, imprimir cosas en 3D y que sean comestibles, aun así sigo diciendo que para mí el valor, sigue estando en el sabor, y no solamente en la dificultad técnica o en el avance tecnológico. Soy de esos cocineros que no creen en que solamente por haberlo hecho durante muchísimo tiempo en unas condiciones muy especiales, me convenga, a mi me convence cuando realmente esta bueno y reúne una serie de condiciones que son las fundamentales.

Siempre digo que cuando leo un libro, nunca me pregunto cuál fue el instrumento que utilizó el escritor para escribirlo, y me da lo mismo como lo haga, lo que me tiene que convencer, es la historia.

**¿Acabaremos comiendo productos que se cocinan al instante, tal y como aparecen en las películas del futuro?**

No sé si terminaremos comiendo pastillas de 'pollo al chilindrón' como aparece en las películas [ríe], pero si uno se fija, toda la comida que ha ido apareciendo en la cocina en los últimos 20 o 30 años, es alucinante. Nuestras abuelas ni si quiera se creerían que tú puedes comprar una tortilla de patatas hecha y que venga embasada al vacío en una bolsa, te la lleves a tu casa y te la comas. ¿Qué es lo que nosotros no nos creemos y comeremos dentro de otros 30 años? Pues Dios sabe, pero lo que sí es cierto es que han aparecido cosas en el mercado que a nosotros

mismos nos sorprenden, incluso han aparecido y desaparecido, ¿hasta dónde llegaremos? Pues no tengo ni idea.

**Si tuvieras que escoger alguna creencia popular o mito que tuviera que ver con la cocina, ¿cuál mencionarías?**

Hay uno que a mí me hace mucha gracia y es que hay gente que piensa que los que tenemos restaurantes compramos todos los productos más baratos que cualquier en su casa, me llama mucho la atención que la gente piense eso, y no sé de dónde ha salido, ojala fuese así, pero no es cierto.

**Sabemos que eres fan incondicional de las películas de *Star Wars*, ¿te gustaría hacer un día un *cameo* en alguna de las películas?**

¿Me lo dices en serio? Lo que haga falta, me pongo la máscara que haga falta, me pongo lo que sea, aunque no se me vea, me da lo mismo, yo con estar dentro de algún “bicho”, feliz. ¿Dónde hay que llamar para participar? Me encantaría, claro.

**Teniendo Yakitoro tan cerca del Bernabéu, supongo que serás del Real Madrid, ¿no? ¿Qué crees que espera la gente encontrar cuando entra en tu restaurante?**

No, no me gusta el fútbol. Poco a poco les vamos enseñando que es lo que pretendemos ofrecer, hay un factor importantísimo en todo lo que tiene que ver con la relación que tenemos nosotros mismos con nuestra autosatisfacción: que es la perspectiva y lo que esperamos de la situaciones que nos rodean, que sucede, que cuando tu acudes a un restaurante, siempre tienes unas expectativas que son las que tú te hayas puesto, y yo no puedo manejarlas.

¿Qué es lo que intentamos con el paso del tiempo? Que la gente que viene a visitarnos, ya ajuste sus expectativas a lo que se va a encontrar. Yakitoro es un restaurante relativamente barato, de un precio medio de unos 25€, divertido, cachondo, con música alta, mesas juntas, procuramos que sea como una especie de medio taberna, muy divertida, muy amable, muy relajada, y muy cachonda. Si alguien viene por la puerta, esperando encontrarse un restaurante gastronómico de 2 estrellas Michelin, va a llevarse una decepción. Intentamos lanzar el mensaje sobre nuestro restaurante lo más alto posible, para que todo el mundo cuando venga a nuestra casa, sepa que se va a encontrar con algo muy similar a lo que yo le quiero ofrecer, porque si no, por muy bueno que sea, la satisfacción nunca va a ser completa.

Si tu vas a esperar que se aparezca la virgen en un plato, y luego resulta que no se aparece - que por cierto, nunca se aparece- pues entonces te llevas una decepción, y sales por la puerta diciendo: “me dijeron que el restaurante de Chicote era la leche, pero resulta que es que no pasa nada especial”. Mientras que - y os habrá pasado seguramente- de repente un día, entras en un sitio a tomar una caña, casi sin hambre, ni conoces el lugar, ni parece que sea nada especial, y te pides algo para picar y está buenísimo y se te ponen los ojos..., y sales por la puerta y te asombra de lo que has descubierto, y al final no es más que una croqueta decente...

**Hablemos de platos, ¿para acompañar una carrera de Fórmula 1 que menú recomendarías?**

Cada día - en este tipo de eventos - me gusta más jugar al pica-pica, siempre que he venido a las carreras he tenido la suerte de que suele hacer muy buen tiempo, así que lo primero sería quitar todas las comidas calientes y que me resulten más pesadas. Una carrera es un evento bastante largo, de unas dos horas, del que disfrutas además de otras dos horas previas. Me iría a un pica-pica español tradicional, cortaría queso y jamón - por descontado-, también le pondría bastante fruta - que sería la parte refrescante y ligera-. Huiría de todos los fritos, me iría a cosas sencillas, frescas, de ir picando, algo así...



### **¿Cómo sería el pincho de ONE Magazine elaborado por Alberto?**

Aprovechando que estamos en Catalunya -dónde realizamos la entrevista -, vamos a tirar del producto catalán... Escogeríamos un producto que me gusta muchísimo, que es la butifarra de perol, con un trinxat de col en frío, un buen chorro de aceite de oliva y un poco de tomate rallado, nada más, fácil y sencillo, pero está buenísimo.

### **¿Se hackean las recetas de cocina? ¿Dónde almacenáis vuestros trucos y secretos los Chefs?**

Secretos cada día hay menos, creo que unos de los factores que han hecho que la gastronomía española suba como la espuma ahora mismo, es que lo que eran secretos -hace unos 15 ó 20 años-, dejaron de serlo y los cocineros empezaron a subirse a un escenario para explicar qué hacían, cómo lo hacían, y sobretodo y más importante, por qué lo hacían.

Cuando empecé en el oficio, hace ya 30 años, nadie contaba nunca nada, nadie, incluso era posible que tu estuvieses en un restaurante trabajando, de ayudante o de pinche, o algo así, y de una misma receta, tu hicieses una parte, y yo hiciese otra, para que no lo dominásemos entero. Siempre me acuerdo de un pastelero con el que trabajé, que te daba las cosas pesadas ya por la báscula, para que tú hicieses las cosas pero nunca supieras que había dentro.

Por ejemplo, tenía que hacer nata montada, me daba la nata y la azúcar en un bol, pero nunca te decía que cantidades llevaba, y yo le decía que sin saber las cantidades nunca aprendería, y él me contestaba: que si me decía las cantidades llegaría un día que me podría quitar el trabajo. Con todo esto quiero que veáis como ha cambiado el tema, ahora mismo todos los grandes cocineros del país se suben a un escenario a contar exactamente, cómo, cuándo y porqué, de cada cosa que hacen, y eso nos hace avanzar a una velocidad de vértigo, casi de fórmula1.

### **Hablando de Fórmula 1, ¿conoces a algún piloto que sea un “TopChef”?**

A mí, los pilotos de carreras me parecen todos una gente que me despierta admiración, partiendo de la base que hay solo 22 pilotos en el mundo que se pueden montar en un F1, ya me parece que todos son unos auténticos máquinas, todos son auténticos TopChef, aunque mi favorito - aunque ya no está con nosotros - era Ayrton Senna, ese sí que era un Topchef.

### **Si tú tuvieras que recomendar un restaurante que no fuera el tuyo, ¿cuál recomendarías?**

Siempre digo, que el restaurante que más veces visito a la vuelta del año - y no es solamente porque su dueño es muy buen amigo mío- si no porque se come de maravilla es el restaurante Sasha en Madrid.

Un sitio maravilloso, no tiene estrella Michelin, no forma parte del circuito de los restaurantes estrellados de lujo, no es un restaurante caro, es un sitio amable de un precio razonable, y se come, que no te lo quieras creer, aunque no figura en ninguna de esas listas de los estrellados. Sin embargo, todos sus clientes son los que tienen que ser, nadie deja de pasar por Sasha.

### **¿El Chef nace o se hace?**

Hay una parte de sensibilidad que forma parte de tu ADN, y hay otra parte que desde luego viene del esfuerzo, del trabajo, la determinación, el sacrificio. Siempre he dicho que solamente con trabajo, esfuerzo, mucha determinación y capacidad de trabajo en equipo, puede ser un gran cocinero, pero si quieras ser algo extenso, hay una parte que creo que va en las venas.

### **¿Qué es lo que se espera de Alberto Chicote en el futuro?**

Solamente espero estar tan feliz como lo estoy ahora, me ha costado mucho trabajo y mucho esfuerzo llegar hasta aquí. Cuando la gente me pregunta si mi vida ha cambiado, les contesto que me esfuerzo porque no cambie, porque me gusta mucho lo que tengo, estoy rodeado de gente que me quiere y a la que quiero, y valoro pocas cosas más que eso, de verdad.

Antes estaba todo el día metido en el restaurante, ahora hago televisión, salgo, voy y vengo, pero siempre preservo lo que de verdad cuenta, y si algún día me despisto de eso, seguramente el que está a mi lado me dará una colleja y me llamará la atención, así se lo tengo dicho a mi equipo, mi familia, amigos... Ellos ya tienen el recado de que si algún día hago algo tonto me den una colleja antes de esperar, no vaya a ser que me despiste.