

Quique Dacosta: "Lo romántico de la cocina se acaba cuando toca pagar las nóminas"

Ángeles Caballero | 8:19 - 28/12/2008

1 comentario



Quique Dacosta, cocinero y dueño de 'El Poblet'

Nació en 1972 en Jarandilla de la Vera (Cáceres). Pero puede considerarse que es levantino por adopción profesional. Hace unos cuantos años llegó al restaurante *El Poblet de Denia* (Alicante) para trabajar y ya no se separó de allí. Hoy es socio del restaurante y además posee otro en Madrid, *Sula*.

Los datos de su biografía revelan que pisó un restaurante por primera vez a los 16 años no precisamente para cocinar, sino para lavar la vajilla. ¿Se puede ser creativo entre platos sucios y Fairy?

Bueno, realmente puede decirse que empecé a los 14 años. ¿Creatividad entre platos sucios? No sólo se puede encontrar **creatividad**, sino esperanza. Y es una profesión muy digna y sobre todo necesaria. Todo empezó porque decidí echar una mano en casa y me sirvió además para darme cuenta de que el concepto de restaurante era una buena forma de ganarme la vida.

La oportunidad le llegó de la mano de un dueño de una pizzería, sitio que no se relaciona precisamente con el glamour. ¿Cree que hay platos maltratados?

Piense una cosa: los macarrones es la comida de los niños. Pero en Italia la pasta es una cuestión de Estado. El rollito de primavera nos ha llegado denostado, pero el sushi es mucho más glamouroso. Lo que quiero decir es que tanto una cocina como la otra **representa a un país**, y sólo por eso merece respeto.

Aunque ya ha pasado tiempo, la polémica de Santi Santamaría hizo una brecha entre ustedes. ¿Qué opina de todo esto? ¿Es de los que cree que la innovación en la cocina no tiene límites?

Bueno, parto de la base de que la creatividad que se da en España forma parte de nuestra manera de ser. La cocina de vanguardia ha sido noticia hace tiempo y ahora la creatividad, se interesen los medios o no, se ha diversificado mucho. Y eso es bueno, porque hay más nombres. Estamos en un período de reflexión y hay mucho menos artificio.

Esa polémica sirvió también para poner sobre la mesa, si realmente determinada innovación y creatividad en la cocina merece determinados precios. ¿Usted cree que al consumidor nos han dado gato por liebre?

Es posible que sí, pero me temo que esto se da en todos los ámbitos. Eso sí, creo que los que hacen estas prácticas tienen un recorrido muy corto, y al final el cliente pone a cada uno en su sitio. En cuanto a lo de Santi (Santamaría), él hizo unas reflexiones en su momento y por supuesto está en todo su derecho.

Simplemente le diré que él tiene una manera de ver la cocina distinta a la mía, cada uno tiene la suya y son tan válidas como las del resto. A mí Santi no me ha hecho reflexionar, la cocina no tiene la culpa de los dimes y diretes de los cocineros.

Además de cocinero es empresario. ¿Con qué se sufre más?

Créame, la cocina me ha dado muy pocos quebraderos de cabeza, más bien mucho cariño. Me gusta el compromiso que tengo con la gente, con las realidades sociales que me rodean... Los negocios, sin embargo, te dan otro tipo de problemas. En El Poblet tengo más de **40 empleados** y desde luego el romanticismo de la cocina se acaba cuando hay que pagar la nómina. Está claro, hay que ser rentable.

Las comparaciones, además de peligrosas, pueden suponer responsabilidad. ¿Cómo se lleva eso de ser el sucesor de Adriá?

¿Cómo lo voy a llevar? Es un amigo, lo quiero... pero no sé hasta qué punto es correcto llamarme sucesor porque su cocina y la mía son muy distintas. No puedo sucederle, por no hablar de que no sé si estaría preparado para ello.