

## ENTREVISTA

QUIQUE DACOSTA

## «EL HILO CONDUCTOR DE MI COCINA ES EL MUNDO VEGETAL»

EL CHEF DEL RESTAURANTE DIANENSE «EL POBLET» DESVELA EN SU NUEVO LIBRO, «WWW. QUIQUE DACOSTA.COM», TODOS LOS SECRETOS DE SU TÉCNICA Y LOS MECANISMOS QUE ALIMENTAN SU DESBORDANTE CREATIVIDAD



TÍTULO: WWW.QUIQUEDACOSTA.COM |  
AUTOR: QUIQUE DACOSTA | MONTAGUD  
EDITORES, BARCELONA, NOVIEMBRE 2008 |  
323 PÁGINAS | 130 EUROS

Acaba de publicar su último libro, un volumen de lujo, tanto en la presentación como en los contenidos. En él, Quique Dacosta (Jarandilla de la Vera, Cáceres, 1972) reflexiona sobre sus creaciones de los últimos años en su restaurante *El Poblet* (Ctra. de Las Marinas, km. 2,5. ☎ 965 784 179. Denia, Alicante), expone los fundamentos de

su técnica y la línea de pensamiento que le ha llevado a ser considerado uno de los chefs más importantes del momento. Ante el lector, todas las claves de su arrollador genio creativo.

**PREGUNTA.** Hay quien dice que su reciente libro marcará un antes y un después.

**RESPUESTA.** Habrá que verlo. Es un libro atípico, que se complementa con los contenidos de la web del título. De otro modo, hubieran hecho falta 1.700 páginas. Con el tomo se compra una clave para acceder a decenas de videos, un centenar de recetas con foto, fon-

dos musicales, etcétera. Es el trabajo de un equipo de casi 50 personas, entre guionistas, cámaras, cocineros, fotógrafos, músicos y demás.

**P.** El paisaje de Denia es evidente en su cocina, pero, ¿ha dejado algo en ella su Extremadura natal?

**R.** Nací a los fogones aquí, junto al Mediterráneo. Aunque uno siempre tiene la tentación de volver a la geografía de su infancia. De hecho, muchos de mis platos incorporan los productos de la dehesa, como el cerdo ibérico. Pero mi cocina es fundamentalmente de mi tierra de adopción.

**P.** Se adivina en el libro una intensa reflexión sobre su trayectoria en los últimos años. Se explican más los porqués, el contexto de cada receta, que los cómo. ¿No es un error comercial?

**R.** Los detalles de los ingredientes y las cocciones están en la página web a la que me refería. Los textos son una puesta en limpio de las notas que he tomado a lo largo de siete años, cuando viajaba, cuando hablaba con los colegas o con los propios clientes. Ésa ha sido mi fuente de inspiración.

**P.** Pasta, queso, aceto balsámico... ¿A qué se debe la influencia italiana que se detecta en su carta?

**R.** Es una de las cocinas cercanas en productos y tradiciones. Además la conozco bastante bien, tanto la clásica como la moderna, y me gusta. Pero, si te fijas, utilizo más sus materias primas que su recetario. De todas formas, mis platos son en un 60 por

ciento de inspiración valenciana, en un 20, de otros lugares del país, y en el 20 que queda, del resto del mundo.

**P.** Hierbas, flores, plantas, algas, hongos... Un particular universo vegetal recurrente en sus platos. ¿A qué se debe?

**R.** Es algo que va con mi manera de ser, una tendencia muy natural en mí. Puedo decir, sin dudar, que el hilo conductor de mi cocina es el mundo vegetal. Debe proceder de mi infancia en Extremadura, donde mi familia cultivaba el campo. Y también, claro, de vivir junto a la reserva natural del Montgó, espacio de gran riqueza botánica.

**P.** En el libro también queda reflejado su interés por el *aloe vera*, uno de sus últimos descubrimientos. ¿Qué aporta?

**R.** Lo descubrí casi por casualidad. En un libro lo llamaban «rey de las plantas», de modo que me interesé. Luego supe que en Tailandia lo comían frito. Finalmente, que tenía unas propie-

dades muy adecuadas a mi cocina, como explico en el libro.

**P.** Un lugar común es la dificultad de mejorar lo que, en el caso de algunos productos, como ciertos mariscos, ofrece la naturaleza... Pero usted se atreve a cocinar la legendaria gamba roja de Denia.

**R.** Yo no intento superar el sabor de una gamba hervida; de hecho, en muchos platos la sirvo así al lado de otra más elaborada, para que se vea el contraste. Simplemente me atrevo a interpretarla en busca de nuevos sabores y texturas.

**P.** Otra materia de arraigo local, las salazones de pescado, sale en su libro, pero no pasa del turno de aperitivos.

**R.** No son fáciles de combinar, por su potencia sávida. Algunos hemos trabajado en esa dirección, pero sin lograr aún incorporarlo al recetario de la alta cocina. Hay que investigar más. Tal vez en un futuro no muy lejano...

J.M. PEIRÓ

## UN LIBRO ESPECIAL



*www.quiquedacosta.com* es la cuarta obra escrita de Dacosta, tras *Más allá del sabor. Cocina valenciana* (2001), *Vegetales en estado embrionario* (formato CD, 2003) y *Arroces contemporáneos* (2005).

Con el libro se entrega una tarjeta con una clave para acceder a la web, en la que el lector asiste a un despliegue audiovisual, donde el chef de Denia busca un contacto más cercano con el público, que entra virtualmente en su cocina. Se trata del primer libro+web del mundo, en palabras de sus editores.

