

Entrevista a Quique Dacosta

"VIVIR EN EL MAR ES UNA MANERA DIFERENTE DE ENTENDER LA VIDA Y LA COCINA"

(C. de Miguel). *Quique Dacosta 2000-2006* es un **libro-web**, la novedad más explosiva de Montagud Editores que combina el modelo de libro tradicional en soporte papel y las últimas tecnologías en soporte audiovisual con una web de uso exclusivo para los lectores. Esta obra ha supuesto dos años de trabajo intenso por parte de los equipos de **Montagud** y Dacosta hasta que la editorial la ha definido como su lanzamiento más vanguardista "por la categoría personal y profesional del autor". En el **X Congreso Lo Mejor de la Gastronomía**, en San Sebastián, estuvimos en la firma de libros del prestigioso chef alicantino que nos dio su valoración personal.



Quique Dacosta. Foto: CdM

- Explíquenos primero el mensaje culinario que viene a transmitir en este congreso con su ponencia titulada *Impresionismo y Expresionismo*.

- Es un paso adelante en mi intención de dejar paisajes naturales, intención y hecho, pues no los estoy haciendo desde hace ya dos años. Evidentemente la evolución del concepto paisaje desenboca, como en el arte, en impresionismo y expresionismo. Entonces, a partir de esos dos movimientos pictóricos que rescato para bautizar el movimiento culinario de evolución con los paisajes, he cogido este título. Al fin y al cabo impresionismo y expresionismo no deja de ser una evolución con otro punto de vista más desfigurado, no tan figurativo como pueden ser los paisajes. Con una trufa, la burbuja de un champán o cualquier pequeña cosa te puedes sensibilizar, emocionar, e intentar plasmar en un plato desde un prisma muy diferente.

- Se ve en usted un interés especial por el arte.

- Yo soy autodidacta en todos los sentidos, soy cocinero autodidacta y me encanta el arte, pero porque me apasiona, porque me dice cosas... No soy ni analista de arte, ni marchante... Lo que sí tengo claro es que en cada exposición, museo, pintor, veo mucho más arte que en cocina, bueno de hecho cocina no leo. Por lo tanto, el arte en general, no solamente el pictórico, me interesa mucho, porque al fin y al cabo te nutre como persona y de una manera u otra también termina inspirando en la cocina y sugiriéndote cosas que no están en ella.

- ¿Así que un plato puede ser impresionista?

- En la cocina de El Poblet se habla de sugestión, de impresionismo, de expresionismo, de ilusionismo, de paisajes, de mineralización...; de muchos conceptos que hemos desarrollado en el restaurante y que de una manera u otra entran en otras cocinas también, claro que sí. Para eso están este tipo de congresos, como el de Lo Mejor de la Gastronomía, donde se divulga el trabajo anual de cada uno de los cocineros y luego cada uno aplica lo que buenamente puede y si cabe en su restaurante y en su cocina.

- Además este año habla de un cambio haciendo que el mar sea el gran protagonista de sus platos.

- Bueno, siempre estoy en el tema de los mariscos, lo que pasa es que tal vez del menú gastronómico de este año el 90% es mar, en cocina salada, y esto es por declinación. Es decir, estoy en la Costa Blanca, Comunidad Valenciana, y aunque no lo quiera es así. El mundo vegetal es una pasión, mi manera de ser, lo tengo desde niño porque vivo en Denia con toda nuestra huerta, sus cítricos y demás frutas, pero el mar es todo en el

Mediterráneo y es algo más que simplemente producto, vivir en el mar es una manera diferente de entender la vida y la cocina. Y, como la pintura, como te comentaba, no estoy ajeno a lo que ello me evoca y de alguna manera me hace inspirarme en un momento dado en ideas que ni tan siquiera están en el mar sino más en mi cabeza pero que se inspiran evidentemente en el mar.

- ¿Cómo es *Quique Dacosta 2000-2006*?

- Es un retrospectivo del 2000 al 2006, siete años muy importantes en mi carrera profesional. Tengo 22 años en el oficio pero ya que estoy en una línea totalmente diferente desde el 2007 y ahora también para el 2009 totalmente diferente, creí conveniente recogerlo y plasmarlo. Lo que no sabía es que había tanto contenido e información, y que, aun siendo muy ordenado, que habíamos construido tanto. Además de alguna manera nos habíamos influenciado a nosotros mismos y a otros cocineros, porque también hay que decir que mucha gente que pasa por nuestra cocina luego va a trabajar a otros restaurantes y terminan implantando nuestra filosofía de cocina. Y al final... un libro con este volumen, que probablemente sea el mejor que se haya hecho nunca en la historia de la gastronomía, con web, vídeos, información, música... Ha resultado un libro con una calidad excepcional. No sabía que éramos capaces de hacer algo tan importante y todo gracias a Montagud Editores, los que han hecho posible que el libro adquiriera esta dimensión.

- ¿Se lo propuso así a Montagud?

- Yo propuse hacer el libro y luego todo ha ido circulando de una manera conjunta. Montagud Editores es mi familia editorial, Javier Antoja es como mi hermano y Montagud es mi casa. Vamos, hay un tándem directo entre Montagud y Quique Dacosta. Mi próximo libro será con Montagud y no hace falta proponer; como entre un padre y un hijo, todo converge de manera natural.

- ¿Cuánta gente ha colaborado en este trabajo?

- Físicamente han trabajado más de cincuenta personas durante dos años. Sólo para la web la empresa puso a seis personas para este proyecto, en Montagud Editores se han implicado casi treinta personas en el último año al desarrollo del libro y en mi restaurante lo mismo. Todo el equipo que dirige Juanfran de creatividad se ha volcado en el desarrollo del material, vídeos, hablar con nuestros proveedores, la Universidad Politécnica de Valencia, Santos Ruiz, director y químico de la D.O. de Arroces de Valencia..., aparte de las personas que han traducido para que salga en cinco idiomas... Un gran equipo. Es muy difícil hacer un libro como éste, se necesita mucho presupuesto, mucha ilusión, un equipo especializado y aunque sé que es el futuro, bueno, el presente ya porque lo hemos hecho, es muy difícil de repetir.

- ¿Qué críticas y comentarios está recibiendo por parte de sus compañeros de profesión?

- Con los que he hablado recién salido el libro, están alucinados en el 90% porque nadie se esperaba un libro de esta magnitud. Todo el mundo venía oyendo el concepto, pero cuando tienes el libro en la mano o entras en internet y ves 1.700 páginas imprimibles te das cuenta que el volumen de trabajo es descomunal. Habrá gente que le guste más, que le guste menos, pero yo estoy muy contento del trabajo hecho, se puede mejorar y lo vamos a hacer porque es lo bueno que tiene internet para seguir avanzando y ampliando información, pero es una maravilla.