

El Poblet

Urb. El Poblet, Deina
Telefono: 0034.965.784179

Web:
www.elpoblet.com



Quique Dacosta

ALESSANDRA MELDOLESI

Un fascino pop orecchiabile, colorato, maledettamente accattivante... **Quique Dacosta** (a detta di **Bob Noto**) è il **Paul McCartney** della cucina spagnola, forse meno grilli per la testa di un **Andoni Luis Aduriz-John Lennon**; eppure anche la melodia può far pensare mentre tarantola il piede sotto il tavolo... Il suo mentore **Rafael Garcia Santos** lo classifica secondo cuoco in assoluto: appena trentacinque anni e tanti piatti seminali già sparsi per il mondo. Mai sentito parlare di Ostra Guggenheim? Un Carême contemporaneo dall'appeal tecno-onirico, centauro di piccolo e grande, artificio e natura con l'impatto di una dissolvenza surrealista.

Quique viene al mondo nell'anno di grazia 1972 a Jarandilla de la Vera ed è almeno un po' figlio d'arte, visto che la mamma dirige la sala di un hotel. Nel 1986 varca per la prima volta la faticosa soglia della ristorazione, ma la toque è ancora un miraggio: ad attenderlo ci sono mucchi di piatti e una bella spugna inzuppata di sapone.

L'occhio però già guarda oltre, verso le coreografie dei cuochi attorno al pass: Quique sarà cuoco e frequenterà l'alberghiero mentre vaga da un ristorante al successivo.

L'esordio è un grande classico: datosi alla fuga il pizzaiolo senza preavviso, il proprietario gli mette risolutamente la pala in mano. Seguono locali di ogni tipo, bar de tapas, birrerie ed enoteche, più una bella pila di libri sul comodino; fino all'arrivo a Denia, ridente cittadina della comunità valenziana dove nel 1992 inizia l'era **El Poblet**: il ristorante cresciuto con lui fino alla doppia stella Michelin.

Qui la sua parabola si impenna: da umile commis in 3 anni è chef, con la complicità del lungimirante patron **Tomas Arribas**, cultore di eccellenze e talent scout. Autodidatta o quasi, come le spugne del suo mare assorbe la temperie dell'avanguardia spagnola in veste di cliente e di lettore, senza frequentare corsi o stages; la tecnica e la fantasia gli bastano per forgiare una cucina personale, che trova il suo involucro perfetto nel nuovo Poblet del '96.

Ogni anno l'instancabile Quique lancia la sua collezione con la spietatezza di un trend setter: può trattarsi dei veli di gelatina, dei metalli, dell'aloe vera o dei paesaggi commestibili. L'ultima frontiera è il libro web, un innovativo *metissage* fra media messo a punto con l'infallibile **Montagud**.