

Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2008

Antonio Vergara



ENTREVISTA

Antonio Vergara

CRÍTICO GASTRONÓMICO, DIRECTOR Y AUTOR DE LA OBRA

«Este Anuario no es una guía al uso, es un libro que se puede leer todo el año»

■ El Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana, que se presenta este lunes, viene cargado de novedades — la sección de aguas y *gin tonic*, nuevas rutas por España, la cata de 30

quesos... — que lo convierten «en un producto editorial para todo el año», según A. Vergara.

César García, Valencia
¿Por qué empezó a hacer crítica gastronómica?

-Bueno, a mi siempre me ha gustado el tema de la cocina. Ya desde muy pequeño iba con mi madre al Mercado de Colón y como era muy buena cocinera —la madre de uno es siempre muy buena cocinera, pero mi madre además cocinaba muy bien— empecé a aficionarme. Además, a mi padre le gustaba ir de restaurantes por lo que tuve un nuevo motivo para entrar en contacto con este mundo. Posteriormente ya empezó a interesarme la gastronomía como cultura y hasta aquí hemos llegado.

-Un hasta aquí que lleva personaje incorporado... ¿Cuánto de personaje y cuánto de Antonio Vergara hay detrás de su imagen?

-El personaje se ha ido construyendo de manera espontánea y nada premeditada, por casualidad. Yo empecé a llevar sombrero porque el médico me dijo que no me podía dar el sol, a causa de mi piel blanca y delicada, de anglosajón valenciano. Surgió la necesidad de cubrirme la cabeza, así que fui a la sombrerería Alberó y empecé a mirar. En aquella época casi todos eran panameños o Stetson —que son los que llevaban los vaqueros en las películas del Oeste—, así que me decidí por el primero y después me pase al Stetson por mi afición al *western* clásico. Posteriormente el propio sombrero se convirtió en todo un icono que enmarcaba al personaje de Ibn Razín

y que me ha acompañado a lo largo de toda mi carrera. Al final, Antonio Vergara e Ibn Razín sólo existen por el sombrero.

-De hecho hay gente que todavía les confunde ¿no?

-Todavía hay gente que piensa que Antonio Vergara e Ibn Razín son dos personas diferentes. Esa pequeña confusión la exploto en tono humorístico en el Anuario diciendo que Antonio Vergara es el director e Ibn Razín es el adjunto a la dirección. Y todavía hay algunos que no saben si es una persona o son dos. Es una confusión divertida.

-¿Cuáles son las principales novedades que encontrará el lector en el Anuario de la Cocina Valenciana?

-Novedades hay muchas. Para empezar, hay más «notables» que nunca, lo que demuestra la buena salud de la que goza nuestra gastronomía en este momento. Sabes que los «notables» constituyen la sección VIP de la obra y en esta nueva edición se ha incrementado el número de restaurantes destacados. El Anuario en general ha crecido en número de páginas y en la calidad de los contenidos. Por ejemplo, la sección dedicada a los vinos cuenta este año con 89 vinos; todos ellos de la Comunitat Valenciana y catados por Andrés Proensa, que es un gran experto y que lleva más de 25 años en el sector. Hay otra sección muy buena en la que se realiza una cata de 30 quesos de todo el mundo.

-El agua y el Gin Tonic se convierten en protagonistas en el Anuario...

-Sí, son dos secciones completamente nuevas. La sección de las aguas surge porque los gastronomos hemos de beber agua para que se vayan los residuos y estamos acostumbrados a ver productos

■ «La gastronomía valenciana goza de buena salud en este momento»

■ «La sección de los VIP se ha incrementado y la de vinos, también»



muy diferenciados. Realmente, la oferta es muy amplia e incluso existen restaurantes en los que las cartas de agua incluyen 25 o 30 productos. Además está el diseño —hay botellas maravillosamente diseñadas, por personajes como Calvin Klein— o incluso la procedencia —hay aguas de Escocia, etc.—.

-¿Cuáles son las claves para preparar un buen Gin Tonic?

-Hay varias bases. En primer lugar, el hielo tiene que ser muy bueno; rocoso y que no se deshaga. El hielo debe aguantar 25,30 minutos —40 hay veces que aguantan— para que no agüe la bebida. Si el hielo no es bueno, olvídate de tomar un buen gin tonic. Luego está el limón. Tiene que ser verde, que no haya pasa-

do por cámara —que no tenga sabores a humedad o a moho—. Esto es muy complicado porque hoy en día casi todo pasa por cámaras. También es importante la tónica que ha de ser de calidad. Fundamentalmente hay dos marcas de gran nivel, que son *Schweppes* y la *Fever Tree*. Por último, la ginebra ya es cuestión de gustos; las hay más aromáticas, más secas... depende.

-Con tanta novedad, ¿qué destacaría por encima de todo?

-Hombre, yo destacaría que, por encima de todo, este Anuario no es una guía al uso, sino un libro. Yo he intentado huir del concepto de guía gastronómica y he tratado de crear un producto editorial que se pueda leer todo el año. Hemos cuidado especialmente la redacción de los textos y la calidad de los mismos. Sin ir más lejos, en el bloque que titulamos «*Alrededor de la gastronomía*» se puede encontrar un fantástico apartado dedicado al humor gráfico, otro relacionado con el cine y la gastronomía o incluso opiniones contrapuestas con respecto a temas como la cocina de vanguardia. Además, hay dos páginas de opinión en las que Rafael García Santos incide en las claves de ese fenómeno que ha cambiado la cocina en España.

-He visto que también aparecen nuevas rutas gastronómicas...

-Lo de las rutas gastronómicas es un apartado que se me ocurrió porque el aficionado a la cocina viaja mucho. El aficionado, de un nivel medio-alto, cuando viaja a sitios, quiere saber qué restaurantes hay. Por eso pensé en poner las rutas de fuera de la Comunitat Valenciana y han tenido mucho éxito. En esta nueva edición del Anuario, además de las que ya estaban —Cataluña, Madrid y Alre-

dedores, Asturias y la parte Norte, que incluye País Vasco, La Rioja, Navarra y Cantabria— se han añadido Murcia y Galicia. Ésta la firma un gran periodista, *Caius Apicius*, seudónimo de Cristino Álvarez.

-¿En qué situación se encuentra la cocina de la Comunitat Valenciana?

-La Comunitat Valenciana está bastante bien. Nuestros restaurantes son competitivos a nivel nacional. Además, últimamente ha salido una nueva hornada de jóvenes cocineros y restaurantes que tienen un gran nivel. Entre estos podemos hablar de Casa Lluïset, que está en Torrent, de Vicente Patiño en Sal de Mar (Denia), Raúl Aleixandre (Ca Sento), Kiko Moya (L'Escaleta), Ricard Camarera (Arrop), Vicente Torres (en el hotel El Rodat), Casa Julio (Fontanars dels Alforins) y desde luego Quique Dacosta, de El Poblet, quien ya no es una promesa, sino un *crack* a nivel nacional.

-¿Cómo ha evolucionado el sector en los últimos años?

-El sector está mucho mejor ahora que hace veinte años. La primera hornada de grandes cocineros se produjo a comienzo de los noventa con Tito Albacar, Bernd Knöller, Álvaro Oyarbide y Walter di Tomasso. Posteriormente, a finales de los años 90, hubo otro gran impulso con Raul Aleixandre, de Ca Sento, Josep Quintana, de Torrijos y Quique Dacosta. Además de estos dos ejemplos que he puesto también ha surgido este año Rubén Aguilar, de L'Ancó. Y no hay que olvidar al gran clásico que es Óscar Torrijos.

-¿Y en el futuro?

-De momento seguimos trabajando en la presentación del libro y después empezaremos a planificar el Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009. Tengo ya algunas ideas al respecto.

FOTO: AMP

«NOTABLES».

El número de restaurantes del más alto nivel ha crecido a 66, según explica el autor del Anuario.

