

Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2008

Antonio Vergara



LA OPINIÓN DE LOS PROFESIONALES

Salvador Martínez: «Las críticas de Vergara me han ayudado a mejorar mi cocina»

✓ El chef de «La Bona Cuina» de Bétera preparará la cena posterior a la presentación de la obra en el Hotel Balneario Las Arenas ✓ El restaurador afirma que la gente «se dejará conducir mucho por esta guía»



J. M. Vígara, Valencia
Salvador Martínez es el chef de *La Bona Cuina* de Bétera y es el profesional encargado de elaborar el menú especial que se servirá el lunes por la noche, en el Hotel Balneario de Las Arenas, como broche final a la presentación del *Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2008*. El cocinero valenciano compartirá fogones con **Raúl Alexandre**, chef de *Ca Sento*. Martínez se encargará de elaborar los segundos platos del ágape, a base de carnes selectas, y el postre, que según avanzó será muy complejo ya que cuenta «con hasta 9 elementos distintos».

El restaurador señala que cocinar una cena de gala en la que estarán personajes como **Juan Mari Arzak**, **Ferran Adrià**, **Juli Soler** o **Manolo de la Osa** supone «un orgullo personal y profesional puesto que en la actualidad la gastronomía de la Comunitat Valenciana se caracteriza por ser muy competitiva y soy consciente de que se podrían haber escogido a muchos otros profesionales de excelente nivel». Además, Arzak y Adrià están reconocidos por publicaciones de prestigio internacional como «dos de los mejores cocineros del mundo» lo que supone un incentivo añadido.

Martínez explica que no siente «una presión añadida» por trabajar para un centenar de invitados muy entendidos en materia gastronómica pues «para mí salir a la cocina cada día es como el teatro, donde se hace una representación diferente a diario». Tanto que procura «dar la máxima expresión de mí mismo, sea quien sea el cliente que viene a mi casa».

Respecto al *Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2008*, se declara «un fiel seguidor de Antonio Vergara porque con diferencia el suyo es el mejor anuario gastronómico de España junto al que realiza Rafael García Santos».

En cuanto a las características de Vergara como crítico gastronómico, señala que es «bastante



LA BONA CUINA. El equipo del restaurante de Bétera, con S. Martínez en primer término.

■ **El cocinero destaca que es «un orgullo» elaborar una cena en la que estarán «Ferran Adrià y Arzak»**

■ **«Antonio me advirtió que debía cambiar una guarnición, lo hice, y los clientes me dieron sus felicitaciones»**

exigente». De hecho, relata que siempre que le ha visitado para comer «me ha puesto algún pero, aunque tengo que reconocer que cuando me lo ha comentado, he visto que tenía razón». Personalmente, apunta «tengo que agradecerle a Antonio que me advirtiese sobre una guarnición de un plato, porque después de cambiarla he recibido muchas felicitaciones de los clientes».

Sobre la situación de la gastronomía valenciana, considera que va «subiendo de nivel dado que hay mejores restaurantes y mejores restauradores» sin embargo hay problemas «para encontrar mano de obra cualificada como camareros o asistentes de co-

cina ya que no hay vocación entre la gente joven». Es cierto, que el Centro de Turismo de la Comunitat Valenciana organiza cursos



de formación que preparan bien a sus alumnos pero no existe mucha gente que quiera trabajar en

este sector, relata el cocinero. Una solución sería emplear a trabajadores de otros países pero esto tampoco es sencillo sino se llegan a acuerdos con la administración.

«No sé si salgo en el Anuario»

El Anuario de la Cocina que publica Editorial Prensa Valenciana, firma editora de Levante-EMV, es esperado con gran expectación por parte de los restauradores. No en vano, una parte sustancial de esta publicación consiste en puntuar cada uno de los establecimientos que aparece. Salvador Martínez comenta que en este momento «aún no sé si salgo o no en el Anuario, pero desde luego me importa mucho estar porque sé que Vergara tiene muchos seguidores, porque hablo con los dueños de otros restaurantes que también están y lo siguen mucho, y porque sé que la gente se deja conducir mucho por lo que dice esta guía».

Por último, el propietario de la Bona Cuina de Bétera comenta que en su obrador «tenemos un gran respeto por la materia prima, tanto que vamos a buscarla allá donde esté». En su restaurante, basan una parte principal de su oferta culinaria «en las carnes, por eso traemos el producto de Galicia y la compramos a un proveedor de San Sebastián que trae las mejores piezas de su matadero». Respecto a su filosofía de trabajo, «pretendemos reencontrar los sabores que hoy se han perdido y que formaban parte de los guisos de mi madre y de mi abuela». En esta línea, «apostamos por una cocina que combine tradición y modernidad» pero sin recurrir a técnicas modernas como la deconstrucción, las mousses o las espumas que no son de su gusto ni de sus clientes.



MIÉRCOLES 29. El libro está a la venta desde el miércoles por 25 euros.



MATERIA PRIMA. La publicación enseña dónde comprar productos de calidad.

ANUARIO DE LA COCINA DE LA COMUNITAT VALENCIANA

ANUARIO DE LA COCINA DE LA COMUNITAT VALENCIANA