

JOAQUÍN SCHMIDT LA GASTRONOMÍA COMO PLACER

Parece una obviedad, pero de vez en cuando hace falta que alguien como Joaquín Schmidt nos lo recuerde



POR **SERGIO ADELANTADO**
FOTOGRAFÍAS DE EVA MÁÑEZ

Joaquín lo tiene muy claro. Esto de la gastronomía es para disfrutar, solo o en compañía, pero para disfrutar. Un cocinero sólo podrá cocinar bien si disfruta y no piensa en «otras cosas» mientras lo hace. Schmidt, cocinero medio alemán, medio español, medio madrileño, medio valenciano, mantiene su restaurante —yo prefiero llamarlo «su casa»— en el barrio de Morvedre como una atalaya, una ventana desde donde los demás podemos mirar el mundo *gastro* de otra manera, con una perspectiva diferente, a 50 metros del suelo, desde donde las cosas se ven de otra manera.

Últimamente son varios los jóvenes cocineros de éxito que visitan la casa de Joaquín y alucinan. «Así quiero ser cuando me haga mayor, me gustaría tener un restaurante como éste», dicen. Lo que me recuerda una conversación reciente con Miquel Ruiz en

NUNCA HA TENIDO CARTA, SÓLO TRES MENÚS. AL FINALIZAR LA COMIDA, EXPLICA SUS PLATOS



Dénia, en la que le pregunté a qué cocineros admiraba. «¡A Joaquín, sin duda! Ese tipo es el más auténtico de todos nosotros», me dijo.

Para saber quién es Joaquín y cómo se ha forjado su identidad gastronómica, les hablaré de cuatro conceptos: pasión, rebeldía, referente y éxito, reflejo de cuatro conversaciones que tuve con él sobre la vida y la gastronomía. Cuestionar lo establecido, que no es nada nuevo pero últimamente parece un ejercicio algo olvidado en un sector gastronómico excesivamente complaciente. Viene muy bien que alguien nos lo recuerde.

Pasión

No conozco a nadie que disfrute tanto comiendo como Joaquín.

Desde pequeño quería ser cocinero. Todavía hoy recuerda cómo a los ocho años estaba pelando un pollo mientras el hombre llegaba a la luna y se perdía la retransmisión de Jesús Hermida. Empezó su formación como cocinero a los catorce años en la Escuela de



El barrio

Para Joaquín su barrio es muy importante. Sus comerciantes y sus vecinos forman parte de su día a día y no duda en implicarse en sus problemas y en ayudar a poner en valor los pequeños comercios que allí sobreviven a una globalización brutal de centros comerciales y ventas *online*.

Predica con el ejemplo y hace ya muchos años que la despensa de su restaurante se nutre de esos pequeños comercios: fruterías, pescaderías o carnicerías. Para preparar la receta que nos propone visitamos la frutería Bifurca de la Calle Lérída 17, donde Miguel Quiles mantiene un negocio que iniciaron sus padres en el pequeño Mercado de San Pedro Nolaso hace más de cincuenta años.

Miguel nos vende fresón «Pájaro» de origen valenciano, más dulce que el de Huelva, y con una temporada más corta, desde marzo hasta junio. Después nos vamos a la calle D'Alfambra 14, a la Pescadería Emilia, donde Amparo Villalba nos prepara una docena de gambas rojas. Amparo nos recuerda que el barrio es Morvedre (en su origen fue el barrio Judío de Valencia): «No lo confundas con el distrito de La Zaidia, ¡esto es Morvedre!», me dice orgullosa.

Hostelería de San Roque, cerca del Puerto de Santa María, a donde su familia se había trasladado desde Alemania.

Siete años en hoteles y restaurantes de las Islas Baleares le graduaron como jefe de cocina y le dieron la oportunidad de cocinar para los oficiales durante su servicio militar realizado en Madrid. En esos años empezó a soñar con tener su propio restaurante, un restaurante como el que ahora tiene. Pero todavía le quedaba camino por andar.

Rebeldía

Descreído de éxitos pasajeros y alejado de aduladores interesados.

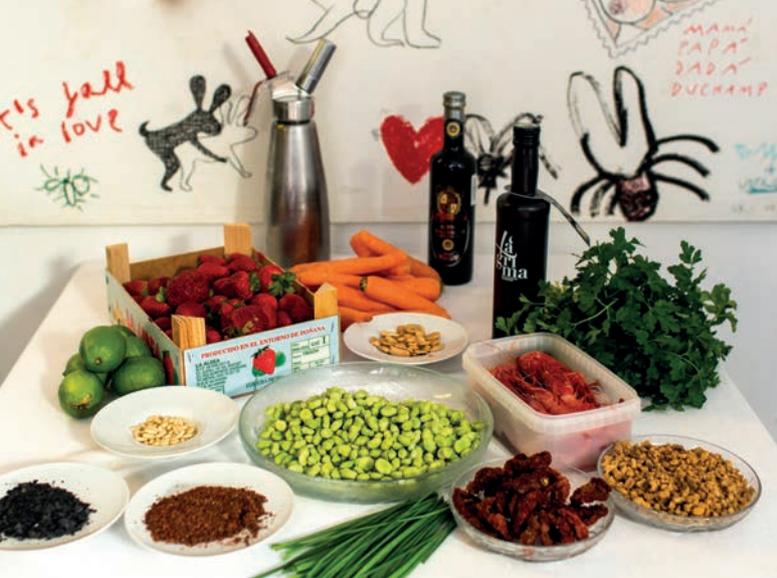
En los años ochenta montó su propia empresa en Madrid con 50 personas a su cargo. Sus clientes eran militares de alto rango, la familia real, aristócratas y la *jet set* emergente... Para todos ellos organizaba comidas y fiestas llenas de lujo y excesos. En esos años Joaquín era un perfecto *yuppie*, ganaba mucha pasta, tenía fama y vivía a tope. ➤

EL RESTAURANTE



JOAQUIN SCHMIDT

► **Ubicación:** Calle Visitación, 7. 46009 Valencia. Telf. 963 401 710 www.joaquinschmidt.com ► **Precio medio por persona:** 60 €. ► **Horarios:** De 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 22:30. Cerrado domingos y lunes a mediodía.



DESDE HACE DIEZ AÑOS RIZA EL RIZO Y TRABAJA SOLO. ÉL COCINA, ÉL SIRVE Y ÉL CUENTA CHISTES

Comprobó en primera persona que «con dinero se podía comprar cualquier cosa», algo de lo que habló, en una fiesta, con un asqueado Ignacio Urquijo, el día antes de suicidarse.

El cansancio llegó y el destino le trajo a Valencia de la mano de Begoña, su mujer, con quien abrió ese restaurante con el que había soñado de niño. Un pequeño local fuera del circuito oficial, en el que daba de comer cada día a treinta amigos, una filosofía que le ha guiado durante los 25 años que lleva abierto.

Nunca ha tenido carta, sólo tres menús que los comensales eligen guiados por la cantidad de platos que desean tomar. Después de comérselos, Joaquín les explica qué es lo que han comido y cómo estaba cocinado. Hoy a todo esto lo llaman vanguardia.

Desde hace diez años riza el rizo y trabaja solo. Ni camareros, ni ayudantes, ni nada de nada. Él cocina, él sirve y él cuenta chistes. ¿Más vanguardia? ¿Libertad? Hace ya muchos años que no participa en congresos de gastronomía ni en guías (no manda sus datos a la reputada guía roja) o asociaciones. Vive ajeno a la *gastromoda* y sólo sale a comer o cenar a los restaurantes en donde descubre a cocineros y propietarios libres como él.

Referencias

«Para crear algo siempre te hace falta alguna referencia»

En el año 1995 Ferran Adrià dio un curso en el CDT de Valencia y allí fue donde Joaquín le conoció. Desde entonces, viajes, cenas en

LA RECETA



Ingredientes para 4 personas:

► Fresón pájaro, gamba roja, taquitos de tocino ibérico crujiente, picatostes, sal en escamas con carbón vegetal, flor de sal de la Guérande, pimienta rosa, ralladura de lima y vinagre de Módena. ► **Espuma de almendra:** 350 gr. de almendra marcona pelada, 550 ml de agua, 6 hojas de gelatina y sal. ► **Vinagreta:** Tomate seco, piñones, orejones, perejil, cebollino y zanahoria.

Fresones en ensalada con espuma de almendra y gambas rojas

Limpia los fresones. Partir y aliñar con el vinagre de Módena, la flor de sal y el aceite Lágrima. Reservar. Pelar, cocer y enfriar las gambas. Reservar. Para la espuma de almendra, poner los ingredientes en la *thermomix*, excepto la gelatina. Triturar durante 5 minutos a velocidad máxima. Pasar por colador. Ablandar la gelatina y diluir con un poco de agua y añadir a la mezcla. Poner en el sifón y reservar en frío. Para la vinagreta, picar finamente todos los ingredientes. Mezclar y reservar.

elBulli, más cursos con Ferran al final de cada temporada y esa referencia que todos necesitamos.

Éxito

«Mi éxito es no tener el restaurante lleno»

Trabajar y ser feliz haciendo lo que quiere. A Joaquín no le interesa nada más. Se rodea de personas y de historias que le interesan y le transmiten energía positiva, como Eduard y Montse que elaboran en Tarragona los vinos que sirve en su restaurante, Vinyes del Terrer. También de Fernando y Cati que dirigen la cooperativa de Viver en donde producen uno de los mejores aceites que conozco, Lágrima, que Joaquín apoya y consume en su restaurante desde su salida al mercado.

No le gusta el circo de la gastronomía, piensa que está pasando como en el porno y el sexo, la gente lo confunde. La gas-

tronomía se está enlatando de manera artificial para venderla en los lineales de las grandes superficies o en los *new fast food*. Para poder entender qué es esto de la gastronomía hay que comer en muchos restaurantes, viajar, leer y sentirlo. No lo puedes aprender leyendo un libro de recetas y siguiendo un manual de cómo ser un *foodie* en veinte pasos.

La música y las mujeres

Conozco mucho a Joaquín y creo que hay dos cosas más imprescindibles para él, sin las que no se le puede conocer: su música y sus mujeres, Julia y Begoña. Están presentes en todos los instantes de su vida. En su casa siempre suena música —normalmente mujeres cantando— y en sus pensamientos siempre están los nombres de su mujer y de su hija. ^{CP}