

GASTRONOMÍA

HELLO SE CUELA EN LAS COCINAS DE: JOAQUIN SCHMIDT Y RÍAS GALLEGAS

Redacción: Toni Vivó
Fotografía: Vte Rodz-Madrídejos

JOAQUÍN SCHMIDT, JEFE DE COCINA Y PROPIETARIO DEL RESTAURANTE 'JOAQUÍN SCHMIDT'

¿En qué se asemejan y diferencian JOAQUIN SCHMIDT persona y JOAQUIN SCHMIDT restaurante?

Diría que no hay ninguna diferencia. El restaurante es un reflejo de lo que es Joaquín Schmidt y dentro de muy poco (para junio/julio) estéticamente tendrá un poquito más de mí, porque por el tema del Gran Premio de Europa de Fórmula1 estoy preparando una reforma de local.

Defíneme, entonces, en un muy pocas palabras su cocina.

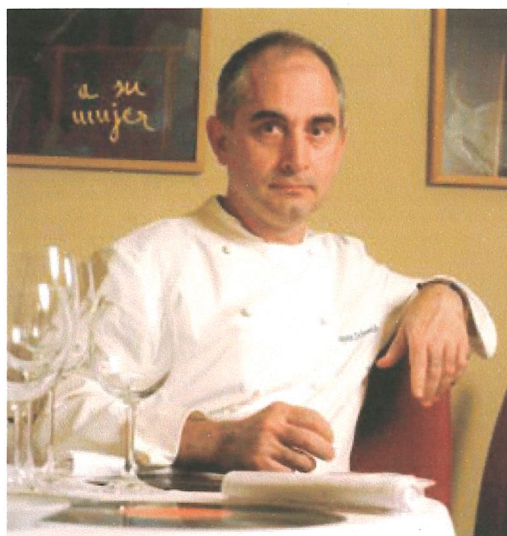
Es una cocina muy personal, con total libertad para hacer lo que deseo. De hecho en el restaurante no hay carta, solo menús. Cuando un cliente se sienta en la mesa solo escoge cantidad, entre un menú de comer poco, otro de comer normal y, el último, de comer mucho. Por supuesto de entrada me informo de posibles alergias o alguna cosa que no guste y, a partir de ahí, cocino lo que yo quiero. Es como cuando un invitado viene a tu casa y le das lo mejor que tienes... lo mejor de ti.

¿Sigue algún ritual para escoger el menú de cada día?

Mi jornada laboral comienza en el mercado y dependiendo de la temporada, del estado de los productos y de mí mismo ese día, me decanto por uno u otro plato.

Dice que su filosofía es cocinar para 30 amigos. ¿Se ha creado algún enemigo en todos estos años?

Imagino que sí. Ten en cuenta que con una propuesta como la mía existe un poco el extremo, gente que viene muy entregada, coincide con mi manera de entender la cocina y le encanta, y otra gente que no le gusta nada. En este sentido te digo que si a



determinado tipo de personas le gustara lo que hago, me empezaría a preocupar (risas).

Ante los fogones ¿crea o se recrea?

Pues yo diría que ambas. La verdad es que disfruto porque tengo el restaurante que quiero, trabajo en lo que me gusta y además vivo de ello con libertad para hacer lo que me apetece.

¿Recuerda su cliente más especial?

Carlos Kleiber. Este director de orquesta aseguraba que dirigiría cuando tenía hambre y fue un honor que nos visitará dos días seguidos cuando vino a dirigir a Valencia. De hecho, le propuse que colaborara en nuestro libro de firmas, que cuenta con rúbricas de media Valencia, incluida la alcaldesa varias veces, y se mostró encantado e insistió en que firmarían también su secretaria y su chófer. Un personaje realmente increíble.

¿Podría recomendar algún restaurante valenciano que no fuera el suyo?

Pues ahora me vienen a la cabeza, por ejemplo, el Riff de mi buen amigo Bernd Knöller; también Casa Vicent de José Vicente y M^a Luz y, en un ámbito distinto, me gusta mucho el Asador Aurora, donde Fernando hace una cocina castellana con muy buena materia prima, sin menospreciar a otros muchos colegas que hacen una cocina fenomenal.

