

«Santceloni es uno de los mejores restaurantes de España. Soy un enamorado de la gente con talento, cocineros con un discurso propio y personal, con oficio y con sensibilidad. Por eso me gusta tanto Óscar».

Dabiz Muñoz

Óscar Velasco

La evolución sencilla



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Óscar Velasco, 2017

© del epílogo: Rafael Ansón, 2017

© de las fotografías: © Joan Pujol-Creus, excepto pág. 21, 23, 25, 27, 29, 31, 35: archivo personal Óscar Velasco, y pág. 32: Joan Llenas

Diseño:

Zoo Studio

Xavier Castells

Gisela Solé

Primera edición: octubre de 2017

© Editorial Planeta, S. A., 2017

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-17080-8

D. L.: B. 17.707-2017

Impresión: Talleres Gráficos Soler

Impreso en España – *Printed in Spain*

Óscar
Velasco

La evolución
sencilla

Fotografía Joan Pujol-Creus



El cocinero — Buscando estrellas₁₆ En el camino₁₈ Querer aprender₂₄ En las entrañas de Can Fabes₂₈ Pongamos que hablo de Madrid₃₂ Algo llamado «mi filosofía»₄₂

Las recetas — La estacionalidad de los productos₅₉ Índice de recetas por temporada (y postres)₆₀ Menú de Primavera₆₃ Menú de Verano₉₃ Menú de Otoño₁₂₃ Menú de Invierno₁₅₃ Índice alfabético de recetas₁₈₂

Óscar como profesional

Cuando Óscar me pidió que escribiera el prólogo de su libro me hizo una especial ilusión porque, aunque en un principio pueda parecer lo contrario, Óscar Velasco y yo tenemos muchas cosas en común: nos mueve la misma pasión, la cocina, y ambos queremos que nuestros clientes disfruten al máximo en nuestras casas, Óscar, desde el moderno clasicismo de Santceloni, y yo, desde la locura que engloba el mundo XO. La mayor emoción para un cocinero es que un plato esté delicioso, y que cuando alguien se introduzca en la boca algo que hemos cocinado diga: «Esto es la hostia». Así de simple, hemos nacido para cocinar.

Los dos sabemos del esfuerzo que es necesario para llegar donde estamos: la presión, la obsesión por la perfección, el intentar llegar cada día un poco más allá y la angustia que provoca el pensar que todo se puede mejorar. No olvidemos lo difícil que es gestionar un equipo que siga nuestro ritmo infernal trabajando dieciséis horas diarias y, a la vez, poder transmitirles nuestra pasión por la cocina.

Además, tenemos en común una ciudad, Madrid, que está llena de gente con talento haciendo cosas únicas y que vive su mayor eclosión con aperturas muy interesantes con una gran variedad de cocinas y rangos de precio. Santceloni y DiverXO no somos competencia, y trabajamos por un objetivo común: que Madrid tenga los mejores restaurantes del mundo. Eso nos obliga a ser cada día un poco mejores. Nos encontramos en un momento de crecimiento de la gastronomía. La cocina está de moda. Ahora los niños ya no quieren ser futbolistas, quieren ser cocineros, nos admiran y piden a sus padres venir a cenar a nuestros restaurantes. Por eso escribir un libro sobre cocina no solo ayuda a acercar nuestro mundo a los aficionados al buen comer, sino que es una gran responsabilidad. Es necesario que estos niños sepan que los sueños se pueden conseguir con mucho sacrificio y esfuerzo, que detrás de un restaurante hay mucho trabajo y que la insatisfac-

ción constante debe ser uno de los sentimientos primarios. Que los sueños se cumplen, pero que es un camino largo no exento, como ya he reseñado, de sacrificio y esfuerzo.

Santceloni es uno de los mejores restaurantes de España. La cocina, todo el equipo de sala y la sumillería son de un clasicismo renovado, moderno y fresco, que brilla con luz propia. Todo en este restaurante está perfectamente cuidado: un excelente servicio y un menú sensacional que no deja de sorprenderme en cada visita.

He de confesar que he sido un adepto tardío de la filosofía de Santceloni: estuve muchos años oyendo alabanzas de este gran restaurante, pero mi locura diaria me impedía encontrar el tiempo necesario para poder visitarlo. Quizá también porque no era consciente de la revolución que allí estaba ocurriendo. Esa fue la primera sensación que tuve hace tres años al sentarme a una de sus mesas y observar los primeros compases de una cena que se convirtió en un festival de comida, servicio y sumillería. Santceloni rompe con las reglas establecidas, es verdad gastronómica y placer hedonista. Óscar, Abel y David son gente joven con un talento brutal y han redefinido qué es el clasicismo en un restaurante. He llegado tarde, pero lo he hecho para quedarme.

Soy un enamorado de la gente con talento, cocineros con un discurso propio y personal, algo que cada vez es más difícil de encontrar en los tiempos actuales en los que la copia sin rubor y la poca identidad proliferan por doquier. Cocineros con oficio, con sensibilidad, esos que tienen mucho de cocineros, capaces de sublimar con guisos, sofritos, fondos, cocciones de horno, asados, purés untuosos y golosos, salteados al fuego precisos... Por eso me gusta tanto Óscar, porque es uno de esos cocineros. Mucho sabor, mucha técnica y mucho oficio. Así de simple. Quiero muchos Óscar Velasco cerca de mí. Porque me obliga a ser cada día un poco mejor y porque me hace disfrutar como nadie de esta ciudad.

Óscar como compañero y persona

Todavía me acuerdo de aquel día, cuando llegamos en tu coche verde cargado hasta la bandera con nuestras pertenencias. Llegamos, si mal no recuerdo, un jueves. No traíamos solo cosas físicas: tu coche verde venía repleto de ilusión, de compromiso y de una enorme dosis de entusiasmo. No cabía ni un gramo más de fuerza; la fuerza que los dos llevábamos en cada una de nuestras maletas. Empezar tan jóvenes un proyecto de estas características nos hizo madurar rápidamente; enseguida convertimos el nuevo espacio de trabajo en propio con un sentimiento inexplicable de cariño: lo sentíamos como nuestra casa.

Después de tanto tiempo sigues aquí, sencillo, discreto, justo. Este libro, del que tantas veces hemos hablado, con el que tanto hemos soñado, es un resumen de nuestras vidas, de tu trabajo a lo largo de estos años, una carrera de fondo sin prisa, pero sin pausa. Este libro es un trabajo sincero, honesto y muy deseado; realizado con una ilusión desbordante sin la cual no sería posible sobrellevar la fatiga del abrumador ritmo de nuestras vidas.

Santceloni es un equipo en el que se te respeta y se te admira. Existen tres cualidades obligadas para formar parte de él; son tácitas, no expresadas en ningún reglamento, pero si se carece de ellas, es difícil llegar a ser uno de sus componentes. La primera es ser buena gente, otra es conservar siempre viva la ilusión y la última es la capacidad de afrontar el trabajo duro, durísimo. No es fácil, el esfuerzo necesario es enorme, nada se consigue porque sí; esto tus compañeros lo sabemos bien.

Agradezco por muchas razones que me hayas

pedido crear este prólogo: la primera por el orgullo que supone para mí ser tu compañera en este viaje, y también por la hermosa oportunidad que me brindas de recapitular y revisar lo vivido juntos, de observar la evolución del restaurante con el paso de los años y, sobre todo, tu propia evolución personal.

Es gracioso retomar fotografías de platos de otras épocas y preguntarnos cómo podíamos hacer aquello y dar gracias por el aprendizaje que nos ha hecho llegar a donde ahora estamos, pidiendo al cielo que podamos continuar siempre aprendiendo de la misma manera, en una evolución lenta, meditada, sin estridencias, con disfrute; adquiriendo madurez mental sin perder la frescura de tu cocina.

Siempre curioso: investigas, estudias, viajas. A veces me parece que en lugar de envejecer lo que haces es retroceder a la infancia por el modo en que juegas, descubres, nos sorprendes y nos emocionas a todos cuantos estamos a tu alrededor, no solo a los más cercanos, sino también a clientes, periodistas o colegas de profesión que a menudo acaban por entrar en ese círculo tuyo.

El restaurante Santceloni es, desde hace dieciséis años, el eje central de nuestras vidas. Sin duda, marca un antes y existirá, si llega, un después de nuestro paso por aquí. Desde el minuto uno diriges esta orquesta como una buena sinfonía, con sus altibajos, pero siempre adelante, dándolo todo con ilusión, como solo tú sabes.

Siento una gran admiración por ti, Óscar, como compañero de vida y de profesión. Doy gracias a la vida por unir nuestros destinos para hacer juntos el camino.

pletamente distinto al que se llevaba a cabo en el restaurante de Martín, y eso fue lo que hizo que tardara no ya varios meses, sino, para ser preciso, medio año, en adaptarme a la situación.

Las diferencias que percibí no solo tenían que ver con los números del restaurante en cuanto al equipo, puesto que en Lasarte llegábamos a veces a trabajar medio centenar de personas en la cocina, en tanto que en Can Fabes éramos quince, veinte como mucho en épocas estivales, sino también porque en este existía una jerarquía laboral muy marcada, que propiciaba un ambiente muy distinto, pues fomentaba en exceso el trabajo individual o de partidas: un jefe de partida no pelaba una cebolla ni limpiaba un pescado, y cuando llegaban las partidas te decían que debías tener todo eso listo para tal hora o para el día siguiente temprano a las diez, por ejemplo. No era una labor de equipo, sino que era problema tuyo si sacabas tu trabajo adelante o no, por lo que debías solucionarlo a base de horas, ya fuese por la tarde-noche o por la mañana temprano. Tu tarea debías concluirlo como fuera.

A mí, huelga decirlo, esto no me gustaba y, lo que es casi peor, nunca he llegado a entenderlo. Me parecía (y me lo sigue pareciendo) absurdamente una equivocación.

La consecuencia obvia de todas estas circunstancias es, en definitiva, que me costó adaptarme, y lo que siempre impedía en situaciones extremas que diera el paso de marcharme era el saber que hacerlo sería tirar la toalla y quedar mal tanto con Santi como con Martín, con el uno por darme trabajo y con el otro por recomendarme.

La situación llegó a tal extremo que en una ocasión hablé por teléfono con Martín y le dije cómo me sentía y que lo mismo me despedían cualquier día porque la cantidad y la calidad de mi trabajo no eran las que se esperaban de mí. Él respondió como todo un señor: me dijo que me tranquilizase y me aconsejó que aguantase porque seguro que tarde o temprano me iba a ir bien. Y por último añadió que si algún día quería irme debía recordar que siempre tendría una casa a la que ir donde me recibirían con las puertas abiertas. Y no se refería a la mía de Segovia, sino a su restaurante en Lasarte.

A partir del tercer o cuarto mes la cosa empezó a cambiar, imagino que mi trabajo comenzaba a estar a la altura esperada. Mi único objetivo era intentar pasar desapercibido, que ninguno de mis errores me pusiera en el punto de mira, y poco a poco otra vez volví a disfrutar trabajando y cocinando.

Pero, además, en esos primeros meses no era todo malo, conocí a Montse Abellà, que empezó a trabajar en Can Fabes a principios de 1999 y que ha resultado ser la mujer con la



que me he casado y con quien llevo trabajando en Santceloni desde su misma fundación, hace más de dieciséis años, pues es la encargada de crear la propuesta dulce, además de la madre de mis dos hijos.

Un hombre de familia

Santi era familiar y amigable, campechano y franco, directo y amante de disfrutar de la vida, de la comida y de la compañía. Recuerdo que algunas tardes, después del servicio, podía acercarse tranquilamente a donde tú estabas y decirte, de la manera más sencilla posible, si antes del servicio de las cenas, querías ir con él al pueblo de al lado a comer productos de la zona (el maciso del Montseny), embutidos, setas, escudella... Todavía hoy no he podido olvidar la *carn d'olla* que un día tomamos. Era impresionante. Eso sí, luego regresábamos al restaurante y, a la hora de ponernos a trabajar descubría que estaba doblado después de la pitanza, que llamaba más a echarse la siesta que a cocinar. Aun así, a la siguiente vez que volvía a invitarte a merendar, sin pensártelo ni un segundo volvías a responder que sí encantado de la vida porque, además de comer tenías la oportunidad de hablar con él y empaparte de su sabiduría y sus experiencias.

Las comidas del personal en Can Fabes estaban muy cuidadas, de hecho ha sido el restaurante en el que he trabajado donde mejor he comido, incluso Santi presionaba mucho para que esto fuera así, porque esa misma comida era la que le subíamos a su familia (hijos y padres) a casa, y hay que reconocer que también ponía medios para ello.

Sin embargo, por la noche no cenábamos en el restaurante. Podíamos cocinar en la casa donde vivíamos el personal quienes así lo quisieran, pero nuestra falta de atención y de higiene, por cuidar y mantener las cosas limpias hacía que utilizar la cocina de la casa fuera prácticamente misión imposible, no exento de unos riesgos higiénicos y sanitarios importantes, lo que hacía que nuestra cena fuera a base de bocadillos. Ciertamente es que los embutidos eran muy buenos, porque es de todos conocido que los embutidos catalanes poseen un enorme prestigio y calidad, pero el caso es que se trataba de un menú fijo, siempre bocadillo. Todavía recuerdo en esos primeros meses incluso que algún compañero me traía el pan, el embutido y el tomate para untar para que cenase rápido y así poder seguir intentando recuperar el retraso que arrastraba en mi trabajo.

Pese a todo, y después de seis meses duros en Can Fabes, poco a poco, a partir de la primavera de 1999, fui consiguiendo hacerme con el trabajo y con los métodos y las dinámicas propios del restaurante. Adquirí las rutinas de mi puesto.

Nuevos cambios, nuevas responsabilidades, nuevas opciones

Cuando Xavi Pellicer, jefe de cocina en esos momentos, se fue de Can Fabes, a finales del verano de 1999 —la vacante de jefe de cocina tardó unos meses en ocuparse—, yo era el jefe de la partida de pescado y pasé a ser el segundo jefe de cocina, una posición que hasta ese momento no existía en Can Fabes de manera oficial. Finalmente, Santi contrató para tal cometido a principios del 2000, a Philippe Serre, que había sido jefe de cocina con Michel Guérard, y tenía una buena relación de amistad con Santi y una formación y una experiencia tremendas. Había trabajado con anterioridad con Joël Robuchon y era y es un grandísimo cocinero, además de excelente persona.

Pero lo más importante de Philippe para mí fue que él se ocupaba en enseñarme las técnicas de cocina y en cómo mejorar mi trabajo. Fue en ese momento, y de su mano, cuando comencé a crecer como cocinero y a sentirme a gusto en Can Fabes. De pronto, ya nadie del equipo me consideraba un topo de Martín y me sentía feliz en mi trabajo. Además, en esa época Philippe me tenía casi medio adoptado como hijo. Muchas veces me llevaba a comer a su casa con su familia y otras nos íbamos a comer juntos a Perpignan y a otros lugares del sur de Francia que a él le interesaba visitar a modo de excursión gastronómica, para comprar, conocer nuevos locales o degustar ingredientes. Y tampoco puedo no mencionarlo, pese a mi tendencia natural a la discreción, Montse y yo ya habíamos comenzado a salir.

Me sentía bien y muy a gusto con mi labor en el restaurante. Notaba que estaba aprendiendo, progresando y experimentando de primera mano un modo muy diferente de cocinar y trabajar del que viví con Martín, lo cual para mí resultaba enriquecedor precisamente porque suponía seguir aprendiendo.

Aunque Montse y yo empezamos a salir casi desde que llegó a Can Fabes (en 1999), en el año 2000 estaba solo, porque Montse había ido a trabajar con Michel Guérard durante un año a Francia, puesto que tanto sus estudios como su experiencia previa y sus prácticas siempre los realizó como cocinera y no comenzó como repostera a tiempo completo hasta llegar a Madrid, lo cual supone el siguiente paso tanto en su carrera como en la mía.

demasiado grandes? ¿Habíamos pegado el salto, como decían muchos otros, demasiado pronto en nuestras carreras? Posiblemente. Y aunque no puedo hablar por mis compañeros Abel y David, ni por Montse, lo que sí puedo asegurar es que lo mío fue cuestión de estar en el sitio justo en el momento adecuado. Como diría mi madre: «Más vale llegar a tiempo que rondar cien años».

Tras nuestros durísimos inicios en Madrid, pronto descubrimos que el esfuerzo valía la pena: no había pasado ni un año de la inauguración, en marzo del 2001, cuando en Santceloni recibimos nuestra primera estrella Michelin, algo que, como es lógico, nos llenó de alegría y, lo más importante, supuso un espaldarazo a nuestra labor. Ya nadie nos ponía en duda, ya no se nos acusaba de ser demasiado jóvenes. Lo éramos, cierto, pero sabíamos lo que hacíamos, y esa estrella lo demostraba. Después, en noviembre de 2004, nos concedieron la segunda estrella, lo que vino a significar, mucho más allá del reconocimiento a nuestra calidad, un apoyo a nuestra propia identidad. Con esa estrella quedó demostrado que no éramos una simple filial de Can Fabes con la carta duplicada, sino un restaurante independiente en el que trabajábamos buscando nuestra propia identidad, como Santi siempre había querido.

Maestros inesperados en el arte de hacer equipos

Gracias a todas las personas con las que he tenido la oportunidad de trabajar. Han ido preparándome

para dar el siguiente paso y han forjado mi propia identidad como jefe de cocina y de ellos aprendí cómo quería relacionarme con mi equipo, y por experiencia sé que la elección y la relación con estos, así como establecer un método de trabajo y la formación de ayudantes, son cuestiones fundamentales en el buen desarrollo y funcionamiento de un local de restauración.

En la actualidad, en la cocina de Santceloni estoy al mando de trece personas (en sala hay otras tantas a cargo de Abel) y si de algo puedo enorgullecerme es de que muy muy pocas veces he tenido que despedir a alguien, y cuando esto ha ocurrido he sido yo personalmente quien ha hablado de forma razonada con esa persona explicándole las causas, sin mensajeros ni personas interpuestas.

Creo que el motivo por el que casi todos los empleados, tanto los de cocina como los de sala, permanecen muchos años en Santceloni, es porque hay muy buen ambiente laboral. Intentamos que haya la mejor conciliación entre la vida personal y laboral, que en nuestra profesión no es fácil, puesto que de manera general trabajamos cuando la gran mayoría de las personas no trabajan.

Pero, por otra parte, en esta sensación de bienestar de nuestros empleados, en esta larga permanencia, en este no querer irse pese a la relativa alta rotación del personal de los restaurantes gastronómicos, y a diferencia de otros en los que cada mes hay un camarero diferente y los cocineros cambian cada pocos meses, quiero creer que algo habremos influido tanto Abel como yo, los responsables de los dos equipos que sacan día a día el restaurante adelante, es decir, sala y cocina, y que estamos obligados a conseguir lo mejor de cada una de las personas del grupo.

De igual modo, creo que es también muy meritorio que las cuatro personas que inauguramos Santceloni al frente de nuestras respectivas secciones (esto es, David, Abel, Montse y yo) continuemos en nuestros puestos tantos años después. Que no haya habido cambios ni deserciones es, a mi juicio, la mejor demostración de que, con compañerismo,

comunicación, afán por trabajar y respeto a los demás se pueden forjar relaciones laborales fructíferas y duraderas que, a estas alturas, ya son mucho más que amistad.

En efecto, los cuatro jovencitos que llegamos a Madrid para abrir el restaurante seguimos en nuestros puestos, con alguna que otra cana y arruga y con varios hijos, pero siempre con las mismas ganas de seguir adelante, creciendo, creando y buscando nuevas vías para que la satisfacción de nuestros clientes se mantenga igual que el primer día.

Por mi parte puedo decir que con la experiencia que te dan los años aprendes y consigues comunicarte mejor con tus empleados. Yo soy un tipo franco y directo, y lo he sido siempre, pero he aprendido a controlar mucho mejor la presión y el estrés de trabajar en una cocina como la nuestra y sé que dando voces y gritos para intimidar al personal no se obtiene nada en limpio. Se trata de saber cómo motivar a tu gente para sacar de cada uno de ellos lo mejor de sí mismos, con la presión justa, argumentar, más que gritar, aunque tengo que reconocer que mentiría si dijera que siempre ha sido así, y creo que con los años he ganado en seguridad y dominio tanto de mí mismo como de mi oficio.

La realidad es que en Santceloni formamos un equipo serio y consolidado. Esto también tiene mucho que ver, además de con una de mis obsesiones como chef: la regularidad.

Creo que, como jefe, he conseguido formar un buen equipo, delegar e implicarles en el proyecto, y tengo plena confianza en todos ellos. Partimos de una idea que desarrollamos, trabajamos y sometemos a todas las pruebas que creemos necesarias hasta llegar a la creación del plato. Servimos a nuestros clientes de confianza los primeros ejemplares de cada uno de ellos porque quiero conocer su opinión, pero también pretendo que el personal de la cocina vaya conociendo el plato.

Ahora toca ponerlo en funcionamiento, ser capaces de organizar el trabajo y crear la rutina que nos permita poder ofrecérselo a todos nuestros clientes y empezamos a repartir las tareas entre los miembros del equipo.

Ponemos en marcha los nuevos platos y, poco a poco, cada una de las partidas va tomando esta autonomía en las elaboraciones, haciendo la receta como suya. Está claro que esto tiene su riesgo, porque cada persona que trabaja en el equipo, de manera involuntaria, con la rutina y la incorporación de nuevas tareas, irá aportando pequeñas modificaciones a la receta. Si lo dejas pasar y en dos meses haces una comparativa entre la inicial y la actual del momento, puedes llegar a pensar que no es la misma receta.

Por eso una parte importantísima de mi trabajo es ser ese controlador de calidad, que traza la línea de

hasta dónde queremos ir, formando y marcando lo que vale y lo que no.

Y por ese motivo, como ya he dicho antes, procuro buscar el equilibrio. No quiero dejar de disfrutar de mi vida personal, pero intento estar el menor tiempo posible fuera de Santceloni cuando está abierto. Creo que las ausencias prolongadas nos separan del camino que yo deseo e intento seguir.

De ahí proviene mi manía de detallarlo todo tanto en las recetas y, también, de insistir a mi gente para que sigan la preparación a rajatabla.

Por otra parte, tal vez no sea lo mejor que yo explique mi labor de gestión con el equipo, sino dos miembros destacados de este, Pedro Arcos y Montse Abellà, las personas en cocina con las que más estrechamente trabajo y comparten conmigo el peso de dirigir este barco.

Pedro Arcos

Segundo jefe de cocina de Santceloni

Estudié en la Escuela de Hostelería de Pamplona por tradición familiar y porque de verdad me interesaba esta profesión. Después fui a hacer prácticas al hotel Europa de esta ciudad, donde a los pocos meses me contrataron porque les gustó mi trabajo. Estuve doce meses allí y a los dieciocho años dejé el Hotel Europa para trasladarme a Madrid, donde empecé a trabajar en el restaurante Goizeko, ubicado en el hotel Wellington, de cinco estrellas. A este restaurante fui en principio para tres meses, pero finalmente me quedé tres años, hasta que en 2007 el entonces jefe de cocina de Goizeko, Jorge González, se marchó, lo que propició que yo también quisiera cambiar de ambiente, pues me sentía estancado. Cuando se lo comenté a Jorge, este me recomendó que me entrevistara con Óscar Velasco, que ya llevaba cinco años en el Santceloni, y que tras una charla me contrató. Desde entonces hasta hoy han pasado diez años: llegué con veintiuno. En Santceloni encontré una cocina muchísimo más grande de tamaño que en la que yo anteriormente había estado trabajando, más organizada y estructurada, sin música (algo que me desorientó mucho, porque en la cocina anterior en la que había estado sí se escuchaba), con un menor número de platos en la carta y un menor número de cubiertos en cada servicio. Sin embargo, los platos tienen que ser compuestos con más finura, más delicadeza y, por supuesto, llevan más preparación. En mi opinión, si quieres aprender cocina de verdad, los grandes restaurantes gastronómicos, como Santceloni, son el puntal en innovación, pero, además, en el nuestro se conjugan todos los factores: calidad, innovación y tradición, a los que se une el buen ambiente de trabajo que propicia Óscar, que sabe darnos confianza y apoyo pero, también, que nos enseña, que nos forma, algo que se debe a su talante generoso y franco, pero también directo, incluso descarnado, cuando hace falta.

En Santceloni nos caracterizamos por servir siempre el mismo plato para todos los clientes, y a veces año tras año, si no sale de la carta. Los platos son exactamente iguales, son fotocopias y siempre todo es perfecto, y esto para mí habla de su rigor como profesional y de su enorme respeto a su trabajo y a sus clientes.

Por otra parte, además, Óscar me ha dado una enorme confianza, primero cuando me pedía que le acompañara como ayudante en los viajes que tenía que ejercer como chef, para dar cursos, preparar banquetes en algún país, participar en jornadas... Eso me ha permitido, además de conocer mundo, codearme con grandes de la cocina viéndolos en los congresos y aprender de ellos técnicas culinarias, así como con Óscar, cuyo apoyo me ha hecho ganar seguridad en mí mismo. Y, por otro lado, su soporte se volvió a manifestar recientemente, en septiembre de 2016, cuando me nombró su segundo. Ese cargo me impide viajar, pues yo soy el responsable de la cocina cuando él se ausenta, pero al tiempo me ha servido para aprender a manejar y dirigir un equipo y, por supuesto, para entender por mí mismo muchos de los aspectos que él me explicaba antes: la necesidad de hacer platos iguales para todos los comensales, de controlar al equipo, de tratar con el cliente y, en definitiva, y gracias a Óscar, un buen jefe, firme pero sincero, y que sabe confiar y delegar, soy mucho mejor cocinero.





Algo llamado «mi filosofía»

El Rey ha muerto...

Es muy probable que si Santi Santamaria no hubiera fallecido aquel 16 de febrero de 2011, a los 53 años, en su restaurante de Singapur en Marina Bay Sands bautizado con su nombre, Santi, yo no hubiese continuado trabajando en Santceloni.

Yo estaba muy a gusto en Santceloni y tranquilo, quizá demasiado, capeando los primeros años de la crisis económica que sufríamos. Después del duro esfuerzo inicial habíamos conseguido poner en marcha el restaurante y, tras la temprana primera estrella y el colofón de la segunda, habíamos alcanzado la estabilidad en un corto espacio de tiempo, de modo que en nuestra cocina todo funcionaba bien, con los roces y problemas más o menos normales de un establecimiento de este tipo en estos años de crisis.

Pero para mí, como chef, su sombra se me hacía muy alargada. Cierto es que Santi me dejaba libertad para idear la carta de cada temporada y que Santceloni funcionaba de manera relativamente autónoma de Can Fabes, que hacíamos nuestro propio camino marcando nuestra propia identidad, pero aun así, tras diez años, yo notaba que su figura seguía teniendo un enorme peso sobre mí, y eso imagino que de puertas hacia fuera la gente lo notaría.

Por decirlo de un modo gráfico, si yo ejecutaba alguna receta que me salía especialmente bien, lo más normal era que en una crítica ese mérito se atribuyera a Santi con la típica frase: «La influencia del maestro Santamaria sobre Óscar Velasco se percibe en el modo de realizar ese brillante plato». En cambio, si alguna propuesta no terminaba de cuajar, si algo no resultaba, lo más fácil era suponer que eso era por mi culpa, porque con la distancia Santi no había estado tan encima como debiera de esa elaboración en concreto, porque había fallado su labor de supervisión sobre el equipo y, al realizarla por nuestra cuenta, habíamos empeorado la receta... Y aunque estas afirmaciones tenían su parte de razón, yo anhelaba disponer de la última palabra dentro mi cocina, poder equivocarme y también poder acertar.

En una ocasión, en una entrevista que me hicieron, salió en prensa unas palabras mías que expresaban este sentimiento. En cuanto Santi tuvo la oportunidad de leerlas, me llamó preguntándome si yo no hacía lo que quería en mi cocina, y yo le contesté que sí, pero siempre con su visto bueno.

El caso es que yo me sentía en una posición cómoda, pero notaba que en algunos momentos me faltaba algo... y de pronto, en la plenitud de su vida tanto personal como profesional, él falleció en Singapur. Fue un golpe durísimo a todos los niveles y tuvo consecuencias insospechadas a nivel empresarial también, porque su imperio, por llamarlo de alguna manera, no sobrevivió: tras su muerte, Xavier Pellicer continuó su trabajo como chef-director de Can Fabes, pero lo cierto es que, sin Santi, el restaurante cerró a los dos años. Mucho antes ya se habían desligado del grupo el restaurante Tierra, el Ossiano de Dubái y el Santi de Singapur. También el EVO del hotel Hesperia Tower de Barcelona cerró sus puertas. De todos los establecimientos que él abrió y había dirigido, en definitiva, ahora solo queda el nuestro, el Santceloni en el hotel Hesperia de Madrid. Todo el grupo de restauración que a Santi le costó varias décadas formar quedó disuelto en solo un par de años. Una tragedia.





Santal

**Vencer al miedo**

Y a mí, ¿cómo me afectó
la muerte de Santi?

En lo personal, su ausencia, su partida, fue un palo tremendo, no solo para mí, sino para todos en Santceloni, pues no en vano habíamos sido parte de su equipo en Can Fabes. Y, en lo profesional... Así como antes sentía que su sombra me pesaba, tuve que aprender a volar solo, a liberarme de ese peso sin sentirme culpable, a comenzar por fin a ejercer mi libertad como chef, algo que es un privilegio, pero que también conlleva una enorme responsabilidad, y tengo que reconocer que echaba de menos a esa persona que desde la distancia apuntalaba mi trabajo del día a día.

En definitiva, tuve que aprender a no dejarme vencer ni atenazar por el miedo: miedo a no estar a la altura, miedo a tomar decisiones por mí mismo y miedo a fallarle a su memoria.

Algo que he aprendido en todos estos años es a no dejar que el miedo decida por mí, porque ante la incertidumbre todos tendemos a ser miedosos, yo el primero, así que hay que echarle arrestos y valor a las cosas, ser capaz de salir de ahí, de vencer al miedo, a pesar de que este intente atenazarte.

Porque de pronto las críticas ya eran para mí, directas, a mi trabajo, sin nada ni nadie donde esconderme.





3 Formación

El aprendizaje a lo largo de los años, la experiencia, la necesidad de seguir siempre aprendiendo, viajando y conociendo otras culturas, diferentes puntos de vista que me permiten seguir creciendo y mejorando, es fundamental.

4 Creatividad

Queremos ofrecer una experiencia única a nuestros clientes. Debemos crear nuestro propio camino siendo innovadores y creativos. Hay muchas maneras de ser creativo, una forma importante es a través de la tecnología, pero no la única.

5 Tecnología

Entiendo que sin tecnología no hay desarrollo, pero para mi cocina me quedo solo con esas técnicas que mejoran el resultado de mi trabajo o me lo hacen más fácil. La tecnología ha de estar al servicio del cocinero y nunca al revés. La tecnología no puede superar el «saber hacer» del cocinero.



Mi filosofía

Y finalmente, después de tantas y tantas páginas hablando de mí,

¿cuál puedo decir que es, a la postre, mi filosofía?

Empezaré con una pequeña anécdota. Hace ya unos años tuve la oportunidad de leer en una publicación —no recuerdo cuál, ni tampoco quién la firmaba—, una frase que decía: «Prefiero la cocina que me hace disfrutar más que la que me hace pensar». Y me sentí completamente identificado con ella.

Sé que los pensadores son necesarios en la sociedad para evolucionar, pero me cuesta mucho sentarme a una mesa si no voy a disfrutar.

Durante un cierto tiempo, cuando me pedían que definiera mi cocina, me costaba mucho contestar. Respondía que era como la parte más tradicional de la nueva cocina española, pero con los años he llegado a la conclusión de que la mejor manera de definirla es diciendo que se trata de una cocina de compromiso, tanto con el producto como con los productores, con el medio ambiente y, sobre todo, con los clientes. Es una cocina de sabor, que empieza desde el producto y la tradición, y camina hacia la creatividad y la modernidad.

Para nada quiero descartar las nuevas tecnologías, insisto. Sin tecnología no hay desarrollo, pero solo quiero quedarme con las que me ayudan a mejorar el resultado final de mi trabajo o me lo hacen más fácil. No soy partidario de esas tecnologías que en muchos casos son solo modas que se van igual de rápido que llegaron sin dejar ningún poso.

Y es que hay muchas maneras de ser creativo, no solo a través de la tecnología. Una persona es creativa cuando trata de dar forma a su propio camino. Fue el propio Ferran Adrià el que dijo: «Crear es no copiar».

En Santceloni siempre tuvimos un objetivo y era no ser «moda». Queríamos ser uno de esos restaurantes que perduran en el tiempo, creando nuestro propio camino.

Con la experiencia he llegado a la conclusión de que quiero cocinar y disfruto cocinando lo que me gusta comer. Creo que esa es la manera de ser uno mismo y el camino de que mi cocina adquiera ese carácter personal y propio.

Considero, también, que este pensamiento genera diversidad y enriquece nuestra gastronomía.

Con esto quiero decir que no pretendo imponerme límites.

Cocino a partir de los productos, dejando que sea la naturaleza la que marque los ingredientes de mis platos y no renuncio en la carta, que cambio cuatro veces al año, con cada estación, aunque el menú de Santceloni es una carta viva, porque en cualquier momento pueden entrar nuevos platos y salir otros, ingredientes que, debido a mis viajes al extranjero, he conocido fuera de España y que me parece que resultan enriquecedores para mis recetas. Insisto, no se trata de parecer más cosmopolita o apegado al terruño que nadie, sino de dar con los mejores ingredientes posibles para mis creaciones.

Creo, en definitiva, que soy ecléctico y tradicional a la vez, y que mis platos son el fruto de mi experiencia y mi modo de ser, un tipo sencillo que no rechaza la evolución, pero que no quiere renunciar a su personalidad y que disfruta con lo que hace: dar de comer a la gente, trabajar sin prisas, crear sin alardes e intentar ser feliz; en pocas palabras, la evolución sencilla.





Índice de recetas por temporada

Primavera

Corteza de sepia, coliflor y curry	66
Espárragos verdes con merengue seco de pimienta rosa	68
Arroz frito con caviar y papada de cerdo ibérico curada	70
Ensalada de centollo, gazpacho verde, yogur de coco y cardamomo	72
Bacalao en láminas finas, habas, pomelo y mostaza con pilpil ibérico	74
Guisantes del Maresme, polvo de ajo frito, cebolla morada y emulsión de zanahoria ahumada	76
Cigalas a la plancha en hojas de lechuga con sabores de Oriente	78
Espárragos blancos, espardeña, piñones y tuétano	80
Besugo con remolacha y vino tinto, cacao y pimienta negra	82
Costillar de cochinillo de Segovia asado al momento con espinacas y mostaza	84
Postres	
Zanahoria en granizado, lima, eneldo, avena y jengibre	86
Mantecado de avellana, limón, romero y menta	88
Horchata de cacahuets y <i>mousse</i> de chocolate 70% con aceite de oliva	90

Verano

Galleta de guisante y camarón pipa	96
Zumo de tomate, pomelo, jerez y <i>wasabi</i>	98
<i>Cappuccino</i> de ostras y lentejas	100
Caballa flambeada, caviar, coliflor y jalea de manzana	102
Pollo de corral con pisto, agridulce de pimentón y corteza de trigo	104
Chipirones a la plancha, tomate deshidratado, buñuelos de patata y piparras fritas	106
Minicalabacín con cebolla salteada con aroma de cítricos y albahaca	108
Sopa de bogavante, fideos de arroz, verduras y <i>lemon grass</i>	110
Salmonete sin espinas y huevos estrellados, migas y aceite de pimentón	112
Paletilla de cabrito lacada con avellana y ajo negro y puré de boniato especiado	114
Postres	
Ensalada de melón y albahaca, pimienta negra y cardamomo	116
Cerezas sin hueso, queso fresco, <i>amaretto</i> , café y chicharrones	118
Gajos de pera cocinados con regaliz, pimienta rosa y leche ahumada	120

Otoño

Galleta de champiñón y queso parmesano	126
Fideos de calamar, remolacha y <i>yuzu</i>	128
Cebolleta asada a la llama, botarga, membrillo y eucalipto	130
Mero marinado con puré de manzana ahumada y espinacas	132
Raviolis de ricota ahumada, caviar y anchoa	134
Ensalada de trompetas de la muerte, tuétano y cilantro	136
Salteado de <i>Boletus edulis</i> , gamba roja y praliné de avellana	138
Sepias ahumadas con sarmiento, calabaza asada, azafrán y coles de Bruselas	140
Rodaballo confitado, grasa de jamón ibérico y jugo de champiñón	142
Pichón deshuesado, remolacha, acelga roja y aceitunas	144
Postres	
Sopa de chía, granizado de manzana y apio, y sorbete de fresa	146
<i>Panna cotta</i> de hinojo, aguacate y limón	148
Crema de café y <i>mousse</i> de chocolate cocida en el horno y helado <i>grué</i> de cacao	150

Invierno

«Puf» relleno de albahaca, jalea de manzana y caviar	156
Ensalada de vieiras, manzana verde, nueces y quinoa frita	158
Sopa de queso Idiazábal y aguacate, habas y jamón ibérico de bellota	160
Gambas rojas marinadas en cítricos y cebolletas ahumadas con sarmiento	162
Terrina de ternera, <i>foie gras</i> y pistachos con puré de higos secos	164
Alcachofas, apionabo y trufa negra con el jugo de jamón ibérico y centeno	166
Angulas con huevos fritos	168
Oreja de cochinillo con judías del Ganxet crujiente, pimentón y comino	170
Lomo de lubina, tomate, pimiento rojo y sésamo negro	172
Espalda de liebre deshuesada en torta de maíz y berros	174
Postres	
Granizado de té, compota de cítricos, menta y helado de yogur	176
Bizcocho de aceite de oliva, queso fresco, manzana reineta y trufa negra	178
Sopa de chocolate y fruta de la pasión, avellana, aceitunas y curry	180

Primavera ——— Cuando hablamos de primavera la primera idea que me viene a la cabeza son los guisantes del Maresme, y cabe citar también los espárragos blancos, verdes y silvestres, así como las setas de primavera, en especial las colmenillas y los perrechicos.

Por otra parte, aunque disponemos de cebollas durante todo el año, es en primavera cuando nos llegan las cebolletas tiernas y, por supuesto, como todos sabemos, es temporada también de fresas, fresones, cerezas, albaricoques, nísperos, brevas, etc. Y no quiero olvidarlo. Durante el mes de mayo tenemos, en el apartado relativo al pescado, los atunes de las almadrabas del Estrecho.





Corteza de sepia, coliflor y curry

Puré de coliflor

100 g coliflor
10 g yogur
sal

—

En un cazo con abundante agua con sal cocemos la coliflor troceada. Cuando esté cocida, la escurrimos y la trituramos en la Thermomix junto con el yogur, ponemos a punto de sal y pasamos el puré por un colador para que nos quede con una textura fina. Por último, lo introducimos en la nevera en un biberón para que se enfríe.

Corteza de sepia

1 kg sepia
500 g aceite de oliva

—

Introducimos la sepia limpia en el robot y la trituramos hasta obtener un puré fino.

Estiramos el puré sobre dos papeles de horno, formando una lámina lo más fina posible, y la ponemos a deshidratar a 55 °C hasta que esté completamente seca y se despegue sin ningún problema del papel sulfurado.

La troceamos según el tamaño que deseemos y freímos en aceite de oliva a 200 °C, justo el tiempo en que sufren y se doren. Depositamos los trozos sobre un papel absorbente hasta que se escurra todo el sobrante de grasa.

Otros

curry en polvo
perejil picado

Acabado y montaje del plato

Colocamos la sepia en el plato y hacemos unos puntos con el puré de coliflor y lo espolvoreamos con *curry* en polvo y perejil picado.



Espárragos verdes con merengue seco de pimienta rosa

Espárragos verdes

- 1
- manejo de espárragos verdes
aceite de oliva virgen extra
sal
-

Pelamos la parte más fibrosa de los espárragos y los cocemos en abundante agua salada. Cuando estén al dente, los sacamos y los enfriamos en agua con hielo para cortar la cocción. Una vez fríos, los sacamos del agua con hielo y los depositamos en papel absorbente para eliminar el agua.

Cortamos las puntas y las aliñamos con un chorro de aceite de oliva virgen extra y el caramelo de limón, y, por otro lado, cortamos las colas en pequeños dados, que aliñamos con sal y aceite.

Caramelo de limón

- 100 g
- zumo de limón
- 10 g
- azúcar
-

Ponemos el zumo de limón con el azúcar en un cazo al fuego y lo dejamos reducir hasta que coja la textura de caramelo. Retiramos del fuego y reservamos a temperatura ambiente.

Merengue seco de pimienta rosa

- 110 g
- claras
- 150 g
- agua
- 70 g
- azúcar
- 3 g
- sal
- 3 g
- pimienta rosa
-

Echamos agua y azúcar en un cazo al fuego y lo mantenemos en él hasta obtener un jarabe a 118 °C.

Aparte, en la máquina, montamos las claras con la sal y, una vez estén listas, añadimos el jarabe caliente a chorro fino. Cuando terminemos, añadimos la pimienta rosa molida y justo cuando esté bien mezclado lo estiramos sobre un papel de horno en una capa fina.

Por último, lo introducimos en el horno a 60 °C durante unas tres horas —debe quedar seco.

Otros

- sal en escamas
- pimienta rosa

Acabado y montaje del plato

Ponemos en el centro del plato un pequeño montón de las colas y encima la punta del espárrago. Terminamos rompiendo el merengue seco por encima de la punta del espárrago junto con unas escamas de sal y pimienta rosa.



Arroz frito con caviar y papada de cerdo ibérico curada

Arroz frito

100 g arroz
500 g aceite de girasol
—

Lavamos el arroz con agua fría y, a continuación, lo hervimos en agua durante 30 minutos. Nunca debe quedarse seco.

Transcurrido este tiempo lo escurrimos, lo dejamos atemperar y lo estiramos entre dos papeles sulfurizados en una lámina lo más fina posible, y después lo introducimos en la deshidratadora a 55 °C hasta que quede completamente seco.

Cortamos la lámina en los trozos del tamaño deseado y los freímos en el aceite a 200 °C, el tiempo justo para que sufle. Lo sacamos sobre un papel absorbente.

Caramelo de limón

200 g zumo de limón
20 g azúcar
—

Juntamos el zumo y el azúcar y lo ponemos a reducir hasta alcanzar la textura de un caramelo no muy denso, retiramos del fuego y reservamos a temperatura ambiente.

Otros

caviar
papada de cerdo ibérico curada

Acabado y montaje del plato

Para terminar, pintamos el arroz con el caramelo de limón, y encima colocamos una cucharada de caviar y una lámina fina de la papada de cerdo ibérico. Lo metemos en la salamandra justo hasta que la papada empiece a fundirse y se vuelva casi transparente.

