

LA MESA DEL MUNDO

La cocina mediterránea de Kiko Moya llegó de la mejor manera: en nuestra memoria gustativa.

Por: José Alejandro Antunes

Como sus grandes platillos, su vida está llena de aún mejores momentos. Esos que al estar dentro del mundo culinario han cambiado su vida. Así es como se ha ido habiéndose poco a poco a una cocina creada de grandes enseñanzas y que lo han llevado a descubrir formas diferentes de hacer las cosas. “Haber trabajado en mi propia casa, con mis tíos, con mi familia, marcó puntualmente mi proceso, porque el día a día tiene mucho más peso. En casa he vivido mi más grata experiencia gastronómica”, comenta el chef sobre sus principales maestros, esos que han marcado su carrera. “Al final, es un proceso en el que vas viviendo poco a poco, por estar siempre en la cocina; es un trabajo de mucho sacrificio. Cuando decidí ser cocinero, esa figura no estaba tan reputada como hoy en día”.

Trabajar con su familia desde joven fue esencial para su desarrollo, pero eso presentó un gran reto: diferenciar su cocina a la de ellos, formar un camino propio que distinga su sabor y técnicas. Fue por eso que, de la mano de su primo, Alberto, creó un “proceso de transición. No llegamos un día a imponer; son procesos que van configurando lo que es el restaurante. Cuando heredas un restaurante, heredas su *know-how*, su prestigio, sus clientes, y en ese proceso te vas adaptando”, comenta sobre su cocina en L’Escalaeta. “Al final, con mis padres y tíos, decidimos llevar este nuevo rumbo. El restaurante tiene 35 años, pero sigue siendo un proceso de cambio, de ir hacia adelante. Ahora tenemos un cliente gastronómico con el que podemos expresar de forma muy libre lo que entendemos de la gastronomía.



Queso fresco de leche de almendras, hidromiel y aceite de oliva virgen

“El plato que más habla del porqué... para mí es el que más nos representa y de alguna forma es la piedra angular sobre lo que construimos el resto, nos basamos en el territorio, en una técnica sencilla, fácil de emplatar, a partir de ahí vamos construyendo el resto de propuestas. Éste reúne el decálogo que tenemos por la buena cocina”.

Es darle la vuelta al restaurante. Es crear una identidad propia; dentro de todo este espacio, jugamos a ser locales para llegar a un público universal”.

Su cocina está pensada en el paisaje, en el territorio, pero con un toque muy personal; una visión de la cocina que intenta llegar al cliente a través de su memoria gustativa, no con la idea de sorprendernos con nuevas propuestas sino que busca entre todo lo que nos rodea, diferentes técnicas, aromas y sabores. Es un poco la idea, el concepto del restaurante: cómo sorprender a un público local como a uno de fuera (nosotros en México), con una respuesta nueva llena de sabores que ya se encuentran escondidos en algún lugar de nuestra memoria.

“La sensación de la cocina es más mediterránea en cuanto más me alejo de la costa. Para mí, el Mediterráneo transmite una serie de productos que son fundamentales gracias al clima y los rasgos en común con toda la zona”, nos platica el chef, quien considera a la cocina mexicana tremendamente interesante, y nos aplaude el conocimiento sobre nuestros productos. “A cualquier cocinero le preguntas de un producto y te dice con pasión de dónde proviene. Todo el mundo tiene el conocimiento del territorio nacional, saben qué ingrediente es del norte, qué crece en el sur; hablan con mucho cariño de cualquier región, incluso sin ser propia”.

KIKO MOYA

Restaurante
L’Escalaeta en
Alicante, España;
con dos estrellas
Michelin y tres
Soles Repsol.





Fideuá de fideos translúcidos, camarones marinados y contrastes agridulces

“Un plato que se basa en un platillo local (la paella) donde el arroz se sustituye por pasta. Intentamos trasladar esos sabores y darle tradición a este plato. El fideo es de almidón de patata dulce y dentro de su composición hay una pasta de camarón deshidratada ligeramente picante de Filipinas. Con ingredientes del todo el mundo, se puede construir una propuesta local, que al mismo tiempo es universal. Es tener una visión más amplia del mundo con platos que gustan”.



“PARA EL MENÚ QUE PRESENTÉ EN MILLESIME, HICE UNA SELECCIÓN DE PLATILLOS QUE NOS IDENTIFICA, QUE HABLA DE NOSOTROS Y QUE VIAJAN BIEN POR LOS INGREDIENTES. VAN HACIA UN PÚBLICO QUE NO CONOCE NUESTRA COCINA, ASÍ QUE TENEMOS QUE ASEGURAR MUCHO LA PROPUESTA GASTRONÓMICA”.



“El equipo de Millesime México ha tomado una decisión muy inteligente de apostar por México y Sudamérica. He trabajado con ellos en varias ocasiones, y creo que cada vez hay más interés por la gastronomía. La gente joven es el principal valor que he encontrado aquí; mucha responsabilidad y esfuerzo”.

Presentar platillos a un público desconocido parece una tarea difícil. El no saber qué va a pasar y adaptarse a nuestro paladar mexicano puede ser un reto interesante. Para Moya, esa es una cuestión muy común: ¿cómo adaptarse a un paladar extranjero? “Cuando decidí elaborar este menú, no era hacer una concesión al hecho de estar aquí. He tratado de trasladar mi sabor sin ningún filtro. Al final, cuando practicas una cocina



Supermousse de chocolate, café y avellanas.



Pluma de cerdo ibérico ahumada con cenizas de cebolla.

sincera, de producto tangible, con técnicas sencillas, sabores que forman parte de la memoria gustativa de cualquier persona... todo esto te lleva a tener seguridad de que lo que haces es auténtico y es la mejor forma de expresarte qué tienes”.

Y es cierto. Considero que es importante para nosotros que haya un asidero, algo de dónde agarrar nuestro paladar gustativo, porque siempre buscamos referencias a sabores que conocemos. Como comensal, intentas construir sabores de cosas que recuerdas. “Es algo normal, algo muy humano, apoyarnos de cosas que conocemos. Me gusta jugar en esos términos, y con el fideuá pasa eso”, concluye el chef.