

REVISTA DE SÁBADO / CON PERDÓN »

“La alta cocina es cosa de románticos”

Sergi Arola, con dos estrellas Michelin, se prodiga por restaurantes de siete países como asesor. A la vez, lucha para sacar adelante sus cuatro locales en Madrid. El chef enseña hoy sus secretos a un grupo de cocineros de barcos en Port Adriano, Mallorca



MARGOT MOLINA

Madrid · 23 ABR 2016 · 00:06 CEST



El chef Sergi Arola. / Alvaro Garcia

[Sergi Arola](#) (Barcelona, 1968), discípulo aventajado de [Ferran Adrià](#), se ha convertido en uno de los chefs españoles más internacionales, más mediático (tras sus múltiples participaciones en programas de televisión) y, también, más envidiado (desde que se conoce su relación con la presentadora [Silvia Fominaya](#)). [Asesora ocho restaurantes en siete países](#), además de dirigir otros seis en España, cuatro de los cuales están en Madrid y son de su propiedad (“y de los bancos”, insiste). El cocinero, que hoy imparte una *masterclass* a un grupo de chefs que trabajan en barcos en Port Adriano (Mallorca) con los que prepara un menú basado en productos del mar, lleva tres décadas entre ollas y sartenes y, desde esa experiencia, asegura: “La alta cocina, por definición, es uno de los últimos ejercicios de romanticismo que existen en mi profesión”. Por si los fogones fueran poco, en sus escasos ratos libres toca la guitarra eléctrica en su grupo de rock, Joe Rey.

Pregunta. Si tuviera que elegir entre cocina o música, ¿con cuál se quedaría?

VIDEOS NEWSLETTERS

TE PUEDE INTERESAR

- [Airbnb quiere promover los barrios](#)
- [El último capricho de Nadal, un barco de 23 metros](#)
- [Los lácteos desnatados no son más sanos](#)
- [Así ha sido mi experiencia](#)

LO MÁS VISTO EN...

» Top 50

[EL PAÍS](#) [Twitter](#) [Vimeo](#) [Estilo](#)

- [El Cordobés es el padre de Manuel Díaz](#)
- [Fernando Tejero estalla en Twitter](#)
- [Así es el yate de 23 metros de Rafa Nadal](#)
- [Lera Álvarez está de moda](#)
- [Legarreta vuelve a la carga](#)
- [De negro para visitar al Papa](#)
- [La 'otra', atacada por los fans de Beyoncé](#)
- [La última faena de El Cordobés](#)
- [Prince no dejó testamento](#)
- [El refugio de Prince en Marbella se vende por 5,25 millones de euros](#)

Respuesta. La música. Es lo único que te puede acompañar hasta el final de tu vida. Incluso cuando ya no puedes comer, puedes disfrutar de la música.

P. Tiene fama de provocador y nunca ha tenido pelos en la lengua. Nadie diría de usted que es un romántico...

R. Todos hemos empezado en esto por puro romanticismo. Ferran Adrià, con quien estuve tres años, no tenía ningún afán comercial cuando comenzó a experimentar. Creaba por puro inconformismo, que es el alma del romanticismo y el motor de la creación.

P. Entonces, ¿la alta cocina no es rentable?

R. Hay que trabajar mucho, estar en muchos sitios, viajar, asesorar, ganar dinero con otras cosas... para poder costear un restaurante de alta cocina. Y eso es lo que hacemos todos.

P. En junio de 2013 cerraron durante dos semanas el restaurante que lleva su nombre en Madrid por una deuda de 308.000 euros. ¿Ha resuelto usted ya los problemas que tuvo con Hacienda y con la Seguridad Social?

R. Estoy en el trámite, como le ocurre a cualquier persona que tiene una pyme. Solo el que no monta nada no tiene problemas. Mi error fue que, como muchos otros empresarios, me creí el país que me estaban vendiendo los políticos. Nos vendieron que éramos una potencia emergente y actuamos como tal. Lo malo es que a nosotros no vino nadie a rescatarnos porque no somos una entidad bancaria.

P. ¿Algún proyecto para celebrar los 30 años que lleva en la cocina?

R. Vamos a sacar un libro. He escrito otros tres, pero están descatalogados. Y con todo lo que nos ha pasado en estos años me da para un libro de aventuras que no lo superaría ni *Los piratas del Caribe*, tendría que nacer otro Homero para glosar toda



P. Usted siempre dice que las etiquetas perjudican a los cocineros, ¿por qué?

R. Las etiquetas las pone el que quiere sacar partido de ello. La única que puedo aceptar es la de cocina contemporánea, porque es lo que estamos haciendo ahora, porque es algo personal. Habría que hablar de la cocina de Ferran [Adrià], la cocina de [Dabiz \[Muñoz\]](#), la cocina de [Quique \[Dacosta\]](#), la cocina de [Andoni \[Aduriz\]](#).

P. ¿Existe un enfrentamiento entre lo tradicional y lo contemporáneo?

R. Tenemos más respeto los cocineros contemporáneos por la cocina tradicional, que es la que hemos mamado todos, que viceversa. Hay gente que habla pestes de mí sin haber comido nunca en mi restaurante o hace 20 años. La mayoría somos capaces de hacer unas albóndigas mejor que las de nuestras abuelas. A mí me han engañado más veces con un plato tradicional. En nombre de la tradición me han metido unos goles de cojones.

P. ¿Le escuece que hayan calificado su cocina de molecular?

R. Es como un continuo *déjà vu*. Cualquier producto que cocinas experimenta una transformación física y química. Cuando echas un trozo de carne en una sartén y le pones sal, estás produciendo una transformación molecular.

P. En el menú que presenta en su *masterclass* de hoy figuran rape en salazón con falso arroz de plancton, gamba en pequeños fardos de pepino sobre una cama de guisantes de llavaneras y lenguado asado en falsa brasa de carbón. ¿Qué es lo que más le gusta del mar?

R. Sumergirme. He buceado en muchos lugares, aunque no tanto como me gustaría porque no tengo tiempo. Cuando estoy ahí abajo, conmigo mismo, estoy encantado de haberme conocido. Es como ir en moto.



SERGI AROLA
@sergiarola68

 Seguir

Queridos todos, me veo obligado a venderme mi pequeña,
interesados llamar al 914471759 preguntar por Marcel, gracias!
11:19 - 9 jul 2013

  83  5

P. Por cierto, cuando Hacienda le cerró su restaurante usted puso a la venta su Harley-Davidson, ¿la vendió?

R. Sí, pero me he comprado otra, más barata. También una Harley.