



Chef Javier Pascual
Los años en cocina del señor
"Cachamandi"

Inspirado y autodidacta en la cocina, y dueño de un carisma especial que lo llevó a difundir sus preparaciones en televisión, Javier Pascual, cariñosamente conocido como el "Cachamandi", emprendió su sueño a los 65 años cuando tras jubilar pero con el ánimo intacto, decidió junto a su señora montar su propio restaurant: "La Cocina de Javier"

A una edad en que la mayoría de las personas sólo piensa en retirarse y disfrutar de la tranquilidad tras años de trabajo, son pocos los que tienen el valor de iniciar una nueva empresa, con mayor razón si se trata de un emprendimiento que puede ser aún más exigente que la labor de toda una vida, considerando los horarios y obligaciones que demanda un restaurant. Esto, sin embargo, no detuvo la energía desbordante que a los 80 años aún mantiene Javier Pascual, una característica que lo llevó a seguir un sueño y no "colgar ollas y sartenes".



Chef Javier Pascual y su esposa Pilar Beas

BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

MODELOS SUPERBIRKI Y ACTIVE BIRKI



Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos
lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica
removible.
Fuente de salud para los pies.

Número 35 al 48

De origen vasco, oriundo de Tolosa, Pascual llegó a Chile a los 17 años. Su padre, tiempo antes, había arribado al país a principios de los años '40 a bordo de un barco de refugiados, similar al famoso Winnipeg – nave que llegó a Chile el 3 de septiembre de 1939, con miles de inmigrantes españoles después de la Guerra Civil Española, gracias a la iniciativa del poeta Pablo Neruda –, para prontamente traer a su familia y comenzar una nueva vida.

Sus progenitores, con experiencia en el área hotelera, instalaron el Hotel Aytón en el centro de Santiago. Ahí, codo a codo con su madre, ayudándole en las compras y en la cocina, Pascual fue adquiriendo ese “bichito” por mezclar aromas y sabores en las preparaciones, un sello particular y casi una marca registrada que él mismo señala hoy como “el estilo Javier”.

Rodeado de su familia y con gran simpatía, Javier Pascual va relatando los pasajes de su vida con el prisma de los años, como los vividos cuando era niño en España bajo el bombardeo de los nazis a su pueblo, o su conflictivo alejamiento con el empresario español Abel Alonso, con quien trabajó asociado por largo tiempo en el restaurant “J Pascual”, relación comercial que terminó abruptamente por diferencias de fondo. En ese entonces Pascual bordeaba los 65 años.

Tras el quiebre, el chef español tramitó su jubilación, pero fue su esposa, Pilar Beas, quien buscó la respuesta a qué hacer. Ella, con una complicidad incondicional que se refleja hasta hoy, le dijo: “bueno, ¿no es tu sueño tener un restaurant?, tienes 65 años, te sientes joven, con ganas, entonces instalémonos con uno”, comenzando así una nueva etapa en la vida de Pascual con “La Cocina de Javier”.



Inés Pichipil, maestra de cocina que lleva trabajando más de 30 años junto a Javier Pascual



Javier Pascual junto a su hija María Isabel

En un pequeño espacio, en una casa de Alonso de Córdova que más tarde fueron ampliando, acompañados sólo por un barman, un lavacopas y un ayudante para él, comenzaron este emprendimiento que poco a poco alcanzó el éxito, teniendo pronto que incorporar un ayudante para ella y luego garzones – como cuentan orgullosos tras 16 años de trabajo –, hasta llegar a tener más de 44 personas trabajando en el restaurant, en el que siguen preparando, entre otros platos de su carta, las clásicas paellas con el estilo particular de Javier, más otros tantos platos que cuentan siempre con un toque único de sazón. Esto lo explica el mismo chef, cuando dice que “siempre busco algo que no ha hecho nadie”.

Fue un día en su restaurant, que como siempre estaba cien por ciento concentrado en

su cocina, cuando le avisan que de una mesa solicitaba su presencia el equipo del programa de TV Buenos Días a Todos, para invitarlo a ser el chef de cocina del programa. No fue fácil entusiasmarlo con la idea, ya que en ese momento el restaurant le demandaba todo su tiempo y no quería distraerse con otras actividades, pero finalmente lo convencieron de hacer la prueba de cámara. Su simpatía, galanura y espontaneidad fueron suficientes para ganarse el espacio que mantuvo por años y en donde entregaba sus conocimientos de cocina; eso sí, el famoso “Cachamandi” – apodo que se ganó debido a que repetía esta palabra cada vez que ponía el toque final de sazón en cada una de sus recetas – lo guarda en secreto hasta el día de hoy.

Cabrito al horno: 1/4 de cabrito asado al horno con piperrada de verduras



Angulas al pil pil





Sinfonía mixta de la casa: contiene un trozo de tortilla española; camarones apanados en coco; chistorra salteada en aceite de oliva; berenjenas rebozadas y gratinadas con queso manchego y salsa de tomates; pulpo a la gallega; pimiento de piquillo relleno con una suave pasta de jamón ibérico

Merengue vasco: postre de manzana, leche condensada cubierto con merengue horneado y gratinado



A sus 80 años, Javier Pascual, quien siempre tuvo el respaldo de su esposa en su aventura gastronómica, cuenta hoy con el importante apoyo de su familia para continuar su emprendimiento. Es así como su hija María Isabel ha pasado a ser parte trascendental de este proyecto, que no se detiene, ya que el único día que no abren el restaurant a público es el domingo debido a que la demanda de las paellas de Javier, su plato estrella, se los impide. El hecho de preparar alrededor de 300 a 400 raciones ese día, para llevar, hace imposible ocupar los fuegos para otros platos. “Él es un hombre inquieto, que busca mezclar cosas diferentes, resaltar sabores, con un paladar maravilloso. Los productos se respetan, no se usa nada que ayude a resaltar sabores”, comenta María Isabel.

“La Cocina de Javier” es un local lleno de mística, donde decenas de fotos que inundan sus paredes reflejan las ilustres visitas que han llegado al restaurant, desde Presidentes de la República hasta reconocidos artistas y el mismísimo Pelé, que retrata la eterna pasión que Pascual siente por el fútbol. Decoran también el

local los premios obtenidos en los años dedicados a la cocina y que reconocen su importante aporte a esta actividad. Así también, el local es un segundo hogar para la familia Pascual Beas, quienes se reúnen casi a diario en una mesa apartada a la hora del almuerzo, para conversar de sus actividades y recuerdos, mientras degustan algunos de sus variados platos. Pero no es un almuerzo cualquiera, ya que de tanto en tanto, comensales interrumpen la conversación para saludarlo, y él responde cordialmente como un gran anfitrión. Y lo es. Durante 16 años ha abierto las puertas de su restaurant como si abriera las puertas de su casa, y ha disfrutado de la cocina como lo hacía junto a su esposa y para los amigos, siempre con un toque particular. Y es que en el restaurant de Javier Pascual, él es su propio “Cachamandi”.

La Cocina de Javier
Alonso de Córdova, 4309,
Vitacura, Santiago
Teléfono: (56-2) 245 6317
www.lacocinadejavier.cl

Paella estilo Javier (8 personas)

Ingredientes:

- 800 grs. arroz
 - 1kl. lomo de cerdo vetado
 - 1 pollo entero (1.8 kl.)
 - 1kl. calamares enteros
 - 8 unidades machas
 - 8 unidades ostiones
 - 8 unidades almejas
 - 8 unidades choros
 - 60 grs. chorizo
 - 8 tiritas de pimientos morrones
 - 100 grs. arvejas
 - Azafrán a gusto
- Para el caldo**
- Zanahoria
 - Pimiento verde
 - 2 calugas caldo de carne
 - 1 cebolla
 - 4 dientes de ajo, sin pelar



Paella estilo Javier: con pollo, cerdo, chorizo y seis variedades de mariscos

Preparación del caldo:

En una olla incorporar las menudencias del pollo con la zanahoria, el pimiento verde, la cebolla y los ajos; a esto agregar 2 litros de agua y cocer durante 1 hora aprox. Una vez reducido agregar las calugas de carne verificando el sabor. Posteriormente se filtra y reserva.

Preparación final:

Picar el pollo y el lomo de cerdo en cubos, limpiar los mariscos y picar los calamares en anillos. Picar el chorizo en rueditas, los pimientos morrones en tiras; ordenar estos productos en forma separada.

Poner la paella en el fuego con un chorro de aceite de oliva, rehogar el pollo y el lomo durante unos minutos, luego agregar a gusto los calamares; revolver agregando 1,6 lts. de caldo. Aparte, agregar el azafrán con un poco de caldo, disolviendo e incorporando todo esto a la paella. Una vez que empieza a hervir agregar el arroz. A partir de este momento contabilizar 20 minutos y agregar el resto de los ingredientes en forma decorativa.



Somos una Empresa de Servicios, Suministros y Soluciones a sus inconvenientes técnicos de sus equipos de Frío y Calor Ofreciendo CALIDAD EN SERVICIO



PROGRAMAS DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Servicios reparativos en taller o terreno Cocinas industriales, mantención de hornos, freidoras, campanas, refrigeradores, cooler



Briones Luco 0802 La Cisterna - Santiago - RM
Teléfonos: 56-2 524 0401 56-2 517 2473
www.seveco.cl

