

Chef Xabier Zabala
Cocina simple
con un toque
de sofisticación

Al conversar con este chef se descubre al profesional más allá de la cocina, el hombre comprometido con la cultura y la profesión. Su gran experiencia y conocimiento de pescados y productos del mar se reflejan plenamente en la premiada gastronomía de la cocina de Infante 51

No siempre los encuentros casuales son decisivos en el destino de las personas.

Si hay alguien que puede refutar esto, ése es el chef Xabier Zabala, quien luego de conocer casualmente a Visi - hija de Luis Irizar, maestro de grandes cocineros españoles - se sumergió de tal forma en el mundo de la cocina que hizo de ella su profesión. El caso es que siendo Zabala estudiante de medicina, conoció a Visi en el departamento que compartían junto a otros jóvenes vascos. Poco a poco este encuentro hizo que comenzaran a competir para ver quién hacía los mejores platos por el menor precio. Este entusiasmo tenía dos asideros poderosos, provenir de una familia con un culto por la cocina y vivir a 500 kilómetros del centro de España donde realizaba sus estudios, lo que lo obligaba a cocinar, "o te morías de hambre o aprendías a cocinar de todo", señala.

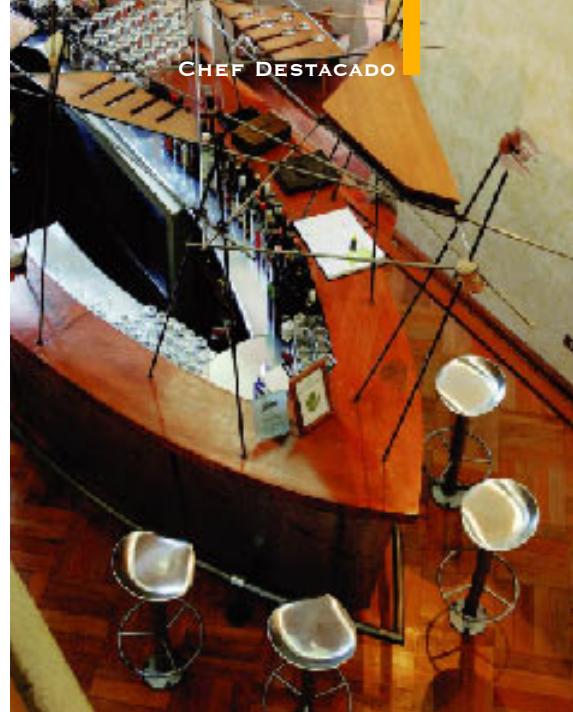
Luego de terminar el cuarto año de medicina, Zabala ingresa a trabajar en el sistema de salud de España. Posteriormente, a los 21 años, viaja a México a estudiar Antropología Social, al mismo tiempo que comienza con un pequeño restaurante donde se ofrecen desayunos y almuerzos a oficinistas, además de cenas. Con una cocina no muy compleja, el verdadero esfuerzo debía realizarlo levantándose todos los días a las tres de la madrugada para comprar los productos y estar puntualmente a las siete de



la mañana con el camión frente al restaurante, para durante el resto de la jornada atender cerca de 700 cubiertos, entre los servicios del día y la noche. Aunque en ese entonces la cocina era un divertimento para él, ante la ausencia de su cocinera, tuvo que asumir mayores desafíos que lo llevaron a investigar más acerca de la cocina mexicana y sus recetas clásicas.

"Se debe saber cómo se atrapa un pescado, manipula y cocina - argumenta - mientras más simple mejor... la simpleza es para mí la expresión de la sofisticación, a la vez que conserva mejor el sabor del producto"

Junto a otros cocineros, con mayores conocimientos de gastronomía, Zabala monta una cadena en México, negocio que mantiene durante ocho años en el país azteca. Posteriormente viaja a Chile en 1986, "en una época muy complicada para el país - recuerda - pues llegué un día 13 de septiembre, seis días después del atentado a Pinochet". Tenía veintiocho años. Al año siguiente se instala con un bar, el Vicious Pub Restaurant - que todavía existe en Orrego Luco Sur -. A pesar de tener una cocina pequeña que lo limitaba, de las restricciones que imponía el toque de queda y la difícil situación económica de la época, salió adelante con el negocio. Fue en ese entonces que una productora, Cinemática, le solicitó catering para 60 personas, con lo cual amplió su área de servicios. Al poco tiempo se sumaron otras productoras y agencias de publicidad de Providencia, ofreciendo además de catering, almuerzos y cenas; de esta forma llegó a monopolizar casi el 80% del mercado para las filmaciones que se realizaban a lo largo del país. "Fue toda una aventura gastronómica - explica el chef - ya que muchas veces debía trabajar con un diseño especial de platos debido a los retrasos que se producían durante las filmaciones, que me obligaban a tener siempre un sistema de refrigeración que recuerdo era bastante artesanal, pero permitía tener la comida fresca como si fuese la primera vez". Pese a todo, esa fue una época de gran vitalidad para la cocina del chef, llegando a atender a 250 personas diariamente, y a 2.000 extras para un comercial de Pepsi Cola, con el cantante portorriqueño Chayanne como protagonista.



En el año '95 Zabala decide vender Vicious Pub Restaurant para instalarse con un pequeño restaurante en calle Guardia Vieja, el "Kaia" - nombre que en vasco significa "muelle" -. Pese a que depositó toda su confianza en este nuevo negocio, no le fue del todo bien. La falta de estacionamiento y las continuas remodelaciones que hicieron cambiar el perfil residencial que tenía el sector, lo llevaron a cerrar luego de tres años de funcionamiento.

El prestigio del chef Xabier Zabala en ese entonces ya se hacía notar, y debido a esto mismo el Grupo Cruzat lo contrata como asesor gastronómico. Debido a las características del proyecto, el perfil que se andaba buscando era de un chef multifacético y reconocido en el medio, capaz de vender sandwiches y ensaladas a gente joven, desarrollar menús para ejecutivos y oficinistas, como asimismo encargarse de la alta cocina. Es en esa época que Zabala comienza a experimentar en su cocina con varios pescados que no se conocían en Chile, para emprender posteriormente en el año 2003, su último desafío, restaurant Infante 51, que en pocos meses de funcionamiento logró un extraordinario éxito.

Ajeno a la "cocina láctea", descrita por la antigua cocina francesa, el chef se considera un cocinero clásico que se basa en la buena materia prima. "Se debe saber cómo se captura un pescado, manipula y cocina - argumenta - mientras más simple mejor... la simpleza es para mí la expresión de la sofisticación, a la vez que conserva mejor el sabor del producto". Esta idea es la gran discusión que existe hoy en España entre los afamados chefs Ferrán Adriá y Santi Santamaría y sus diferencias entre el uso de la tecnología y los productos en la cocina.



Con respecto a la controversia, Zabala señala su coincidencia con la posición de Santi Santamaría - ganador de varias estrellas Michelin -, señalando "que se le solicite a Adriá especificar los ingredientes que llevan sus platos, es lo mismo que necesita saber cualquier consumidor de supermercado, es decir, que el arte no disfrace los elementos", explica.

Citando al chef Abraham García - dueño del restaurante madrileño Viridiana - quien escribió en un libro que "la cocina de Adriá es para desdentados y gelatinosos", Zabala ejemplifica señalando que "es como si

Pulpo a la gallega



Locos en salsa de locos

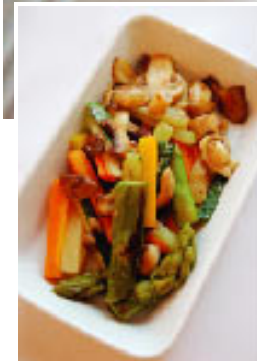


mañana alguien me cambiara una mujer de carne y hueso por una muñeca inflable", recordando también la deslenguada frase de un joven chef planteando que "para qué "ostias" tenemos el tracto digestivo, si la máxima de la cocina es cuando un comensal va al baño, éste no se acuerde de nosotros, otra cosa es que no saques nada".

Asiduo lector de todo lo que se escribe acerca de cocina y otros temas, Xabier Zabala no margina a nadie y puede leer tanto un "Doña Tina, entre recetas, sabores y sinsabores", como al chef suizo Girardot o Ferrán Adriá y todos sus discípulos. Consciente de que la cocina se reinventa todos los días, el chef afirma que los fundamentos de ésta pueden ser atávicos o antropológicos, entre otros.

En relación al éxito logrado con Infante 51, éste se produjo a poco andar, pues pronto fue premiado como el mejor restaurante, despertando gran interés en la gente por conocer su gastronomía. Esto sorprendió a Zabala dado que se supone que cualquier negocio que comienza, debe tener marcha blanca para luego afinar detalles de su funcionamiento.

Con respecto a la cocina de deconstrucción o fusión, el chef opina que existen muchos mitos al respecto. En este caso, el concepto se le adscribe a Adriá, recordando que la palabra fue utilizada por el lingüista y filósofo francés Jacques Derrida (1930 - 2004), al respecto señala que el plato deconstruido por autonomancia es el "cocido madrileño". Desde el punto de vista conceptual la deconstrucción significa que, en



Breca de Juan Fernández, con verduras asadas

lugar de colocar todos los ingredientes al mismo tiempo, se separan éstos para darle el tratamiento correcto a cada materia prima, para que luego coincidan en el montaje del plato. Zabala señala además que afortunadamente toda la cocina es fusión, pero que el concepto últimamente se ha "marketead" mucho. Explica que si uno se remite al gazpacho descrito en El Quijote de la Mancha, se llega a la conclusión que éste era blanco y que posteriormente se le incorporó el tomate, entendiéndose por esto que allí existió fusión y una evolución. "Si por ejemplo estudiáramos, desde el punto de vista cultural y gastronómico la historia de la Commonwealth, compuesta por ingleses, paquistaníes, hindúes, australianos, nepaleses, canadienses o jamaicanos, entre otros, nos daríamos cuenta que allí se traspasaron ingredientes para obtener ciertos resultados en sus respectivas cocinas. Eso es fusión. También la cocina chilena es fusión - prosigue -, ante lo cual cabe preguntarse, ¿qué pasó con la cocina pre colonial mapuche, con respecto a la que hoy se conoce como cocina mapuche?, la respuesta es que indudablemente existió influencia española en ella".



"Todos intentamos hacer platos íconos que queden en el imaginario de la gente - señala Xabier Zabala al ser consultado por las nuevas tendencias -, los que son o no aceptados por el público que es el que decide, incluyendo los platos fusión. En Inglaterra, París o Burdeos no leen las críticas, sólo van a comer lo que les gusta, no importando si en otras partes la misma comida no es aceptada o es mal criticada", enfatiza, agregando que sus argumentos están basados en la difusión, mezclas, sinergia entre culturas y sincretismos, que se generan y son propios de los movimientos que han caracterizado a nuestra especie y a nuestras tribus en particular.



"Los cocineros somos los representantes de una visión democrática de la vida"

sabor y la textura. Con respecto al punto de cocción de los pescados, Zabala asegura que está mejor logrado que en cualquier restaurante de Europa, es decir, 100 de 100, esto avalado por sus constantes viajes al viejo continente y un "feed back" con el cliente que evita la devolución del plato.

A la vanguardia desde hace varios años con los nuevos conceptos en gastronomía, el chef aplica en su trabajo la técnica al vacío introducida por los "anarquistas españoles - como define a los nuevos cocineros hispanos - creativos y sin límites". De esta forma, con una cocina ordenada, se obtienen resultados increíbles en los puntos de cocción, blandura y textura en un producto con diferentes densidades.

Cordial y sencillo, Xabier Zabala es un profesional con una clara y fundamentada visión de la cocina y su misión. Amplios conocimientos acerca de la universalidad de la gastronomía, obtenidos por el constante estudio e investigación de ésta, lo hacen un cocinero que más allá de platos, ollas y fuegos, busca un sentido más amplio que aporte a su profesión. **C&H**

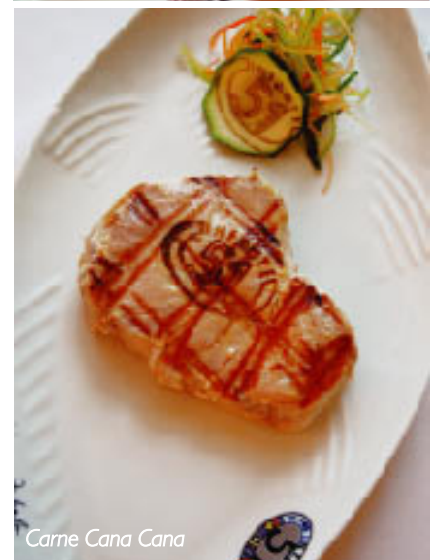


Postre clásico de milhojas

En Infante 51 se tiene mucho cuidado de entregar un producto fresco, cuidando la cadena de frío de los pescados. Más de 30 variedades son sometidos a un golpe de congelación para evitar problemas como el anisakis, muy peligroso para el ser humano, y poder preservar así la calidad, el



Atún de Isla de Pascua



Carne Cana Cana



Pastel de Bergamota