

Diego Gallegos Cocinero

«Nos tratan como a los famosos y solo somos cocineros»

Con una estrella Michelin en Sollo (Fuengirola), «el chef del caviar» es uno de los 24 que participan en Marbella en el proyecto solidario Chefs&Kids

TATIANA FERRANDIS - MARBELLA

El 21 de mayo vestirá la chaquetilla para servir una cena solidaria en el hotel Los Monteros de Marbella a beneficio de Aldeas Infantiles SOS, organización que desarrolla programas de apoyo a la infancia en España. Nacido en Brasil, Diego Gallegos (São Paulo, 1985) es un loco de los videojuegos y un friki reconocido de la saga Star Wars. Tanto, que su taller de I+D lo preside Darth Vader. Dejé la carrera de derecho para ser cocinero en un momento en que la profesión no era lo que es y en el que los chefs no eran los reyes del mambo que son hoy. Por eso, dice, desea aprovechar su reconocimiento para ayudar a los demás.

«Con la cocina sí se juega» es el lema de Chefs&Kids, ¿cómo debemos enseñar a los más pequeños a divertirse mientras se alimentan?

«Lo ideal es que se familiaricen con las recetas básicas para que adquieran unos buenos hábitos alimenticios y que conozcan los sabores de los productos saludables. Los programas de cocina para niños resultan un entretenimiento y son perfectos para que quienes ocupan Aldeas Infantiles, si quieren, se evadan. Asimismo, tienen la oportunidad de aprender a comer.

«Sí, porque uno de los graves problemas del siglo XXI es la obesidad infantil, ¿cómo erradicarla?

«Es cuestión de educación. De hacerles entender desde pequeños que es mejor comer una manzana que un bollo industrial. Al final, para ellos será lo normal y esos alimentos los incorporarán en su estilo de vida.

«Con su participación en este acto, desea devolver a la socie-

dad lo que ella le ha dado. ¿Cómo?

«Yo empecé fregando platos en un chiringuito de Málaga después de dejar la carrera de Derecho. Mi padre se indignó porque entonces este oficio no era lo que es. Ha dado tal vuelco, que llega a ser surrealista. Tanto es así, que nos tratan como a los famosos y sólo somos cocineros. Yo procedo de un país con muchas necesidades, por eso creo que debo devolver lo que la vida me ha dado. Aprovechar mi reconocimiento y ayudar. Desde Sollo nos involucramos en los actos solidarios, además de en una labor con la Obra Social La Caixa.

«¿Hay mucho postureo en la escena culinaria?

«Los cocineros profesionales no entendemos de tonterías, porque trabajamos muchas horas y nos movemos para buscarnos la vida, porque tenemos nóminas que pagar. Yo sé que la cocina de Sollo no agrada a todo el mundo. Me di cuenta cuando empecé a evolucionar. El objetivo es que quien venga se deje llevar y viva la experiencia, que no está pensada para todos los públicos.

«Y, ¿cómo se lleva a los comensales a su terreno?

«Explicando el plato me he dado cuenta de que lo disfrutan de otra manera. Quien lo desee puede visitar el invernadero. Esta temporada ofrezco los aperitivos en el aula de I+D, donde pondré un vídeo que muestra cómo funciona el sistema acuafónico. Para diferenciarse en escena culinaria hay que arriesgar. Me podría haber salido mal la jugada, pero aquí estoy.

«¿Especializarse en pescados de río le ayudó a destacar?

«Sí, aunque me salió de una manera muy natural, ya que desde el principio de mi carrera he trabajado con el caviar Riofrío.



«Procedo de un país con muchas necesidades, por eso creo que debo devolver lo que la vida me ha dado. Aprovechar mi reconocimiento como cocinero para poder ayudar»



De ahí, di el salto a la gastronomía fluvial. Me atraía porque en Brasil yo comía tres y cuatro veces a la semana pescado de río. Allí es muy común y sabía tratarlo. Fue entonces cuando me encontré con una gran barrera, porque aquí nadie lo compra.

«¿Por qué no entran dentro de nuestra lista de la compra?

«Porque la oferta es escasa. En una pescadería sólo encuentras salmón, trucha y anguila de vez en cuando. Hay que fomentar su consumo, porque son pescados saludables. Me encontré con la falta de control sanitario, de ahí que desarrollara el proyecto de rescate de especies que nadie emplea, incluso las que están en peligro de extinción.

«¿Cómo los cultiva?

«Mediante un sistema de acuapo-

El lector

Es de los que devora la Prensa antes de dormir. Mastica las páginas de actualidad con la tablet como soporte. Aunque reconoce que, sobre todo, le interesan las destinadas a las novedades en videojuegos, las de motor y los estrenos de cine: «Me divierte estar al día en videojuegos y leer sobre alguno que me quiera comprar», asegura. Es decir, cuando está tranquilo «necesito desconectar. Por eso, no busco noticias gastro».

nía, que me permite también obtener verduras y hortalizas. En plantilla tengo a un biólogo, ya que poseemos diez piscinas con 10.000 litros de agua en las que criamos media tonelada de pescado. Somos autosuficientes. De ahí que en Sollo sólo comas recetas que ofrezco yo.

«Usted da de comer piraña.

«Sí. Y tilapia, que llega a la mesa cocinada a 65°. También, tenca, parca, lisa, bagre, cocinado en ceniza, una langosta australiana y esturión, por supuesto. La piraña es un pescado blanco, que se parece mucho a la caballa y la servimos cruda con yogur.

«Cuando sale, ¿qué locales le gusta visitar?

«En Málaga, Taberna Uvedoble y La Cosmopolita. En Madrid, Don Giovanni, de Tumbarello.