



**Álvaro Salazar: "Mi vuelta al mundo con Andalucía en el corazón y en el plato "**



Foto **S.Pellegrino Savori Ticino**



El chef andaluz **Álvaro Salazar** cuenta ya con dos estrellas Michelin en su restaurante *Voro* en Mallorca.

Ha sido el último invitado de la edición de 2022 de *S.Pellegrino Saponi Ticino*, el evento enogastronómico ideado por Dany Stauffacher, que en esta edición tuvo como leitmotiv el expresivo lema *España ahora*, que reunió en la Suiza italiana a los chefs españoles más famosos para la ocasión.

Aprovechamos la ocasión para conocerlo y hacerle todo tipo de preguntas todo sobre su cocina.

**Tus orígenes son andaluces. ¿Hasta qué punto está presente esta tierra en tu cocina?**

Por mucho que me influya Mallorca, con sus sabores mediterráneos, mi concepción de la cocina procede precisamente de Andalucía, mi tierra. Creo que a todos nos pasa lo mismo, hasta a los no iniciados en la cocina: ciertos sabores y olores de la infancia imprimen carácter. Se fijan en nuestra memoria y se convierten en nuestro parámetro para definir lo que consideramos el calor del hogar. Es algo subjetivo y eso es lo bonito. Lo que asimilé en mi infancia y adolescencia me acompañará durante toda mi vida.



**Dejó su tierra natal para trabajar en diferentes cocinas del mundo, desde París hasta Estocolmo y Kuwait. ¿Qué aprendió de estas experiencias?**

Todos los viajes, sobre todo aquellos en los que tuve la oportunidad de hacer algo más que trabajar, me enriquecieron mucho. Ver a otros profesionales en su trabajo o incluso simplemente observar hábitos y tradiciones tan diferentes a los míos es un estímulo para crecer y cambiar mi forma de pensar, que nunca debe tener barreras o conceptos inamovibles e inmutables. No me refiero sólo a la alta cocina, sino a todos los aspectos del sector, empezando por la gran cultura que hay detrás de la comida callejera de cada país.

**Actualmente es el chef del restaurante *Voro* en Mallorca, un restaurante con dos estrellas Michelin. ¿Cómo llegó a las Islas Baleares?**

Trabajé para un prestigioso grupo hotelero, que también tenía restaurantes con estrellas Michelin. Esto incluía un hotel de lujo en Mallorca, donde me mudé. La isla me impresionó y me enamoró, no sólo por su paisaje y su estilo de vida, que son realmente maravillosos, sino también por su gastronomía, un aspecto quizá menos conocido de las Islas Baleares. Por ello decidí profundizar y encontré una escena gastronómica con historia, rica y de calidad. Era el lugar perfecto para montar un restaurante.



## **¿Cómo definirías tu cocina actual?**

La mía es una cocina creativa y sensible, un término que puede significar varias cosas: sensible al gusto, por supuesto, pero también sensible al territorio. De hecho, me gusta descubrir las excelencias de Mallorca, pero sin obsesionarme con ello. Como he dicho antes, también hay mucho de Andalucía en mis platos y en este sentido cada receta tiene algo mío, es el resultado de mi instinto y mi continuo trabajo de investigación. Espero que este enfoque nos siga dando alegrías a mí y a mi equipo como ha sucedido hasta ahora.

## **¿Qué platos elegiste para ilustrar tu filosofía culinaria durante la velada *S.Pellegrino Saponi Ticino*?**

Fue una elección natural, pero nada fácil. Era difícil hacer realidad la idea de llevar a Lugano la alta cocina del restaurante *Voro* y los sabores de mi tierra, pero creo que lo he conseguido. Por supuesto, nos ayudó muchísimo el chef Luca Bellanca de *Meta*, el restaurante con una estrella Michelin que nos acogió. Fue fundamental contar con su profesionalidad y la de su equipo. Nos hemos hecho amigos. Los platos que decidí servir fueron un reto, con contrastes y combinaciones tal vez inesperadas. El menú comenzó con un plato de sabor envolvente y estética minimalista como *Almendras y Caviar*, y terminó con el *Goloso de Violeta, Hibisco y Pimienta Rosa*, pasando por la *Ensalada de Marisco Perfumada al Palo Cortado* y el *Puchero Mar y Tierra*, entre otros.

[Entrevista al chef Álvaro Salazar \(finedininglovers.com\)](https://finedininglovers.com)





