

Ricard Camarena: "Mi cocina busca la sostenibilidad en 360°"





nacido en un pueblo de montaña no muy lejos de Valencia, **Ricard Camarena** comenzó a hacerse un hueco en el mundo de la alta cocina con *Arrop* en Gandía. Hoy en día, con sede en Valencia, es una de las principales figuras de la alta cocina española, conocida y celebrada incluso fuera de las fronteras del país. No sólo dirige el restaurante que lleva su nombre, con dos estrellas Michelin y su estrella verde a la sostenibilidad, sino toda una serie de establecimientos diferentes que han revitalizado con fuerza el panorama gastronómico valenciano.



El pasado 16 de octubre fue el protagonista de una de las veladas de *S.Pellegrino Saponi Ticino*, el reputado festival gastronómico suizo, concebido por Dany Stauffacher. ¿El tema de esta edición de la kermesse? *España ahora*, por supuesto. El chef Camarena ha aterrizado en Lugano con un equipo de catorce personas para acompañar al chef Darío Ranza en el restaurante *Ciani*.

En *Fine Dining Lovers* nos hemos reunido con él para que nos cuente su historia y su concepción de la cocina.



Naciste y creciste en Barx, no muy lejos de Valencia, ciudad en la que más tarde elegiste para abrir tu restaurante. ¿Cuánto hay de esta tierra en tus platos?

En mis platos están todos mis orígenes y mi tierra. Los ingredientes típicos, las recetas antiguas y sus sabores siempre me han influido. Cuando, como es natural, empecé a ver los límites de un entorno reducido, me dirigí a la ciudad más grande de la zona donde me encontraba, la que, a esa edad, me parecía el lugar capaz de ofrecerme grandes oportunidades: Gandía. Más tarde, Valencia sería una elección fruto de una reflexión similar.

Ya en Gandía hicisteis mucho ruido con vuestra cocina. ¿Qué te ha dejado huella de aquella época?

Sin duda he crecido profesionalmente. Como he dicho, Gandía sigue siendo parte de una tierra que me resulta familiar. Trabajar allí significaba que ya estaba familiarizado con las recetas típicas y los productos locales. ¿Qué más me queda? Sin duda, la experiencia de mi restaurante *Arrop*, que tantas satisfacciones gastronómicas me ha dado, incluida una estrella Michelin.

¿Cuándo aterrizaste definitivamente en Valencia?

Hace catorce años. Al principio lo único que hice fue trasladar *Arrop* desde Gandía, que tiene menos de 75.000 habitantes, a Valencia, con casi 800.000. Era un reto necesario: mi deseo era crecer y, por tanto, la dirección natural era trasladarse a una ciudad más grande, con un público potencial más amplio y variado. El restaurante estaba dentro de un hermoso hotel, grande y lujoso.

Una situación aparentemente perfecta. ¿Qué te impulsó a cambiar y abrir el restaurante *Ricard Camarena*?

Trabajar allí fue un gran privilegio. Pero en un contexto tan importante, empecé a notar limitaciones: la estructura y el restaurante me exigían mucho en muchos aspectos, desde el ritmo hasta el nivel de exigencia. No era totalmente libre desde el punto de vista creativo y, en definitiva, no podía seguir creciendo. Así que di un primer paso importante: dejé el hotel y abrí una versión mucho más pequeña del restaurante, con sólo veinte plazas y mi nombre en el cartel. Eso fue en 2012. Considero que el periodo entre 2012 y 2016 fue en el que más oportunidades tuve de crecer, concentrándome única y exclusivamente en mi cocina. No es casualidad que en esos años surgieran otras realidades de la restauración en Valencia.



Además de las dos estrellas, la guía Michelin le concedió a su restaurante el premio a la sostenibilidad. ¿Qué significa esa palabra para ti?

Interpreto el concepto de sostenibilidad en 360º. Este término se refiere a menudo al producto, por supuesto, pero para mí es algo que debe implicar a toda la cadena: productor, proveedor, equipo, cliente, creatividad. Es algo que preocupa a todos. ¿De qué sirve ser obsesivamente cuidadoso con el reciclaje o con no desperdiciar si tratamos mal a nuestro personal o no le pagamos bien a los proveedores? ¿Qué sentido tiene hablar de trabajo creativo si el personal de cocina trabaja demasiado y está siempre cansado? Todo debe ir al mismo ritmo. Rápido, a pleno rendimiento, pero juntos.

Han pasado exactamente diez años desde tu llegada a Valencia en 2012. ¿Cómo has visto cambiar el panorama gastronómico en la ciudad y en España en general?

Sin duda han sido años de gran efervescencia. *El Bulli* fue una gran inspiración para muchas personas del sector de la restauración. Pero una vez terminada la experiencia, se encontraron pérdidas. Los que realmente querían seguir en esto tuvieron que pasar por unos años de "reposicionamiento". En los últimos años, lo que más me interesa de Valencia y de España en general es que la cocina actual ofrece muchos puntos de vista diferentes y los clientes tienen la oportunidad de enfrentarse no a una filosofía culinaria sino a cien enfoques diferentes sobre la cocina.

Te invitaron al restaurante *Ciani* en Lugano. ¿Cómo has trasladado el ambiente de tu restaurante a Suiza?

Llevé a gran parte de mi equipo conmigo y eso fue sin duda una inmensa ayuda, tanto en la cocina como en el comedor. He creado un menú bastante extenso, donde la mitad son los platos que han triunfado en el restaurante a lo largo de los años y la otra mitad recetas que están actualmente en la carta. En todos los platos, en los que no faltan el pescado y la carne, el componente vegetal es siempre fundamental.

<https://www.finedininglovers.com/es/noticia/ricard-camarena-entrevista>