GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

La estrella que brilla en Benicarló

+ Notícies | 22/08/2018 | 18:42

El Restaurante Raúl Resino, reconocido por la Guia Michelin, se erige como una puerta al Mediterráneo a través de una cocina, y un equipo, con estilo propio y fiel al territorio

El chef Raúl Resino (Madrid, 1978) no cree en los retos, prefiere ceñirse a las realidades. Dicha filosofía de vida, y por lo tanto de trabajo, mucho tiene que ver con una carrera profesional bañada de esfuerzo y pasión, de peldaños y sudor. Todo empezó en un local sin pretensiones de la calle Ferraz de la capital, donde empezó como friegaplatos con 15 años. De aquella época primeriza guarda muchos recuerdos, pero el que más le marcó, como así ha corroborado el presente, es el primer contacto que tuvo con los fogones. “El primer día que pisé una cocina, en una casa humilde de tapas y menús de Madrid, no lo olvidaré jamás. Allí supe que quería ser cocinero y que no debía dejar de aprender, pero tampoco tenía ninguna obsesión de ser jefe de cocina ni tener un restaurante propio”, explica el cocinero antes de recalcar que nada ha cambiado con el paso de los años: “Todo lo que hemos conseguido ha venido por el camino gracias al trabajo, a la ilusión y al gran equipo que hay detrás”.

Aquel bar de tapas, donde se servían desde tortillas hasta lentejas, fue para Resino el inicio de una carrera que ha pasado por cocinas como El Celler de Can Roca, Martín Berasategui o Zuberoa, pero que también se ha nutrido 'in situ' de la gastronomía japonesa, alemana o italiana. El chef madrileño aprovechó todo este bombardeo de información y matices para aprender de sus sistemas y técnicas de trabajo, un paso muy útil a la hora de incentivar un estilo propio y genuino: “A mi no me pueden encasillar con nadie, tengo un estilo propio porque tengo mi propia idea de pensar, miro lo que hacen los demás para no hacer lo mismo”.

Con destino a Benicarló

Resino es conciso: él va a “su rollo”. Y dicho rollo llegó un día a Benicarló, un pueblo que el chef conoce desde pequeño porque su familia tiene una casa de veraneo. “He venido aquí toda la vida, me gusta la zona, el producto, la calidad de vida... Aquí soy muy feliz”, comenta Resino antes de resumir con pocas palabras, pero precisas, el mundo culinario de la zona donde reside y trabaja: “En la provincia de Castellón hay muy buen producto y grandes restaurantes, pero por filosofía y cultura son locales más tradicionales basados en la cocina marinera y con unas elaboraciones más sencillas”.

La apuesta gastronómica de Resino y su equipo al principio sorprendió a los habitantes de Benicarló, pero las dudas iniciales pronto se convirtieron en una estima mutua. “La gente del pueblo fue viniendo y vio que nuestra cocina utiliza los productos de la tierra y que tiene guiños de los platos tradicionales. Nos quieren mucho”, dice Raúl antes de dejar caer una puntualización: “Nuestros platos no son guiños de la cocina tradicional, de hecho la cocina tradicional de la zona es la base de nuestra cocina, pero actualizada: suquets, arroces, guisos marineros, cocina de rancho...”

La apuesta gastronómica

Tradición y vanguardia, pero con estilo propio y con un trabajo fiel y enamorado del producto local. Así se podría desgranar, a grandes rasgos, la apuesta gastronómica del Restaurante Raúl Resino, una cocina de pescados y mariscos que se trabaja con mimo y en función del producto de temporada. ¿El resultado? Un bocado al Maestrazgo y a la Costa Azahar, a las lonjas del territorio y a los huertos de la zona. “Cocinamos como pensamos, no pensamos como vamos a cocinar”, reza el lema del local.

El talento, pero también el esfuerzo y la constancia, tuvo su premio en 2016, cuando el restaurante obtuvo su primera Estrella Michelín. Fue un año especial, este 2016, puesto que Resino ganó el concurso Cocinero del Año después de un año de preparación y con un menú muy de su estilo, muy a su “rollo”: Cigala en dos pasos con quinua marina de entrante; Juliola -uno de sus peces fetiche- con 'all i pebre' de alcachofas y mini tomates 20 horas de plato principal, y una Esfera de chufa sobre mosaico de cítricos y turrón de almendras de postre. “Las estrellas y los premios son el reconocimiento a un trabajo de 25 años. Cuando has dado tu vida por el oficio, y cuando has sido constante, regular y sigues evolucionando sin bajar la guardia, las cosas a veces llegan”, comenta el chef antes de insistir que dichos reconocimientos, en su local, son globales: “Somos un restaurante de un pueblo, no estamos en una capital, y todo lo que viene es fruto del esfuerzo de un equipo. No es la cocina ni soy yo, es el trabajo y sacrificio de un colectivo”.

Un equipo donde destacan las figuras de Lluís Franqueza y Olinda Arias como jefes de cocina,

además del buen hacer de Leonardo Javier Di Pilla en su rol de jefe de sala. Todos ellos han acompañado a Resino en el proyecto de Benicarló desde sus orígenes, desde aquel “chiringuito” del inicio hasta el reconocido local actual, un espacio que iluminado por la estrella no deja de aprender, evolucionar y crecer. Pero a su estilo.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/76953-la-estrella-que-brilla-en-benicarlo.htm