

Binomio y Tardeo Así se llaman los dos restaurantes de Singapur que dirige este cocinero riojano que comenzó en Echaurren y que ha trabajado con maestros como Santi Santamaría o Sergi Arola y que ahora triunfa en Asia

«En todos mis platos siempre está latente de alguna manera la cocina de La Rioja»

«Francis Paniego fue esencial porque me animó a salir para conocer mundo»

«En Arola éramos 16 cocineros y 14 camareros para 40 comensales»

y salsa brava. Éramos 16 cocineros y 14 camareros para 40 comensales y trabajábamos catorce horas cada día, pero no me importaba. Sergi me ofreció ir a su nuevo restaurante 'Sergi Arola Gastro'. La experiencia fue inolvidable, vivir una apertura de un restaurante de ese nivel fue de locos, la expectación en Madrid era total y Manuel Berganza que era el jefe de cocina sólo tenía 23 años».

Viaje a Asia

Sin embargo, tomó la decisión de volver de nuevo con Santi Santamaría: «Echaba de menos su cocina y regresé a su lado en 'Sant Celoni', de Madrid». Y aquella decisión le cambió la vida: «Nunca pensé que gracias a volver con Santi comenzaría un nuevo camino. De ahí salió el proyecto de Singapur. Santi me ofreció venir de segundo de cocina y no lo pensé».

Pero de forma inesperada, Santi Santamaría falleció: «Fue un golpe durísimo. Me planteé volver a España, pero Noelia, mi mujer, me dijo que nos quedáramos y que buscáramos nuestro sitio en este lugar. Me fui con Andre Chang un chef muy conocido en Singapur, ya que está entre los '50 Best of the World'. Un amigo español, Ricardo Ripalda y otro de aquí, que eran clientes de 'Santi Singapore', me ofrecieron abrir 'Binomio' y empezamos a diseñar el concepto de mi proyecto en Asia».

Su primera apuesta en Singapur tiene una cocina basada en el producto: «Buscamos temporada y pese a estar en una isla en la que no se produce nada, podemos conse-

guir de todo. Seguimos las estaciones de España, pero trabajamos con cosas de Europa, Australia y Japón, especialmente frutas y mariscos maravillosos». 'Binomio' cuenta con dos espacios: «Una barra en la que uno de mis chefs cocina delante de los clientes y terminamos todas la tapas al momento, con lo que se crea mucha interacción. La gente pregunta sobre el producto español y de qué parte lo traemos y si es un plato típico de alguna región. En realidad transmitimos la cultura de España a través de la gastronomía. Luego está la parte más gastronómica, en la que podemos encontrar platos como Tallarines de sepia con sofrito y emulsión de vinagreta de ternera, Papada de cerdo ibérico con navajas y puré de coliflor o Bogavante albardado con panceta ibérica y salsa de ternera y pimienta negra. En estos dos espacios el tipo de servicio es diferente, la carta y la forma de comer es muy distinta, de ahí que se llame 'Binomio'».

Y es que la cocina de José es muy española y riojana: «Muchos de los sabores que tengo en mis restaurantes son memorias de los guisos de mi madre, mis abuelas y de la cocina de La Rioja. Somos de donde venimos y en mi caso todo esto está latente en mis platos. En mi carta siempre tengo un puré de patatas a la riojana, que lo combino con un montón de cosas. Es una gastronomía potente con sabores muy marcados. Como nos gusta en La Rioja. También tengo un horno de brasa, la pena es que no tengo sarmientos...».

LA RIOJA EN EL CORAZÓN

«Me considero muy riojano y muy orgulloso de serlo», explica José. «Intento viajar siempre que puedo y cuando la gente te pregunta de dónde soy y les digo que de La Rioja, me doy cuenta de que mucha gen-

te nos conoce por el vino y eso me parece increíble. En Australia la gente conoce el vino de Rioja y nos pone en el mapa por ello. Intento ir una vez al año a casa, a ver a mis padres, que viven allí y a saludar a todos mis amigos». Este cocinero es socio de la bodega 'Exopto', donde Tom Puyaubert es el enólogo y el responsable de la misma: «Me entusiasma el mundo del vino», asegura.



Dirige un equipo de más de 30 profesionales. :: PATRICK(MONO)TAN



José Alonso de parte con un cliente. :: PATRICK(MONO)TAN



En el nuevo local también apuesta por la coctelería. :: PATRICK(MONO)TAN

