

José Alonso, el chef riojano que conquista Singapur

CHEFS RIOJANOS POR EL MUNDO

PABLO
GARCÍA
MANCHA



En Twitter: @PabloGMancha

José Ángel Alonso, el chef riojano que dirige el restaurante 'Bionomio' en Singapur, acaba de abrir un nuevo local en esta ciudad-estado del suroeste asiático. Se llama 'Tardeo' y ha nacido de una inquietud muy personal: «Llevaba varios años viendo cómo evolucionaba la gastronomía en España. Un día leyendo me enteré de que en la zona de Murcia existe una nueva forma de salir, llamada el 'tardeo' (la gente queda para tomar una cerveza, comer o picar algo y luego se quedan de copas pero sin acabar demasiado tarde para poder aprovechar el día siguiente)». Y define el nuevo espacio: «Se trata de un sitio mucho más informal, con una oferta de tapeo para compartir, en el que hacemos unas presentaciones más moder-

nas como el 'woffel' y en el que apostamos por la coctelería y una carta de más de treinta ginebras».

Pero, ¿cómo han discurrido los acontecimientos para que un antiguo alumno de la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada triunfe con su cocina por todo lo alto en un lugar tan lejano como Singapur? «No ha sido nada fácil, fueron muchos años de esfuerzo y mucho trabajo. Con 18 años tomar ciertas decisiones no es nada sencillo. Mis amigos siempre me preguntaban las razones por las que trabajaba tanto. Me perdía muchas cosas y a veces era duro, pero la verdad que trabajar en lo que me gusta cubre con creces el esfuerzo. Así que tras mucho tiempo trabajando con grandes chefs por España, Santi San-

tamaría me ofreció venir a Singapur y la verdad que no me lo pensé. Tuve la suerte de que mi mujer, Noelia, me apoyó al máximo y me vine. Al llegar fue un choque increíble, otra lengua, compañeros de un montón de países, vivir muy lejos de casa; la verdad que se hizo duro pero la experiencia lo merecía».

Y la realidad es que antes de llegar a Singapur, el camino de José Ángel había sido realmente impresionante: «Empecé a trabajar con 18 años en Echaurren los fines de semana mientras estudiaba en la Escuela de Santo Domingo. Luego hice prácticas con Ignacio Echapresto en 'Venta Moncalvillo' y al acabar hablé con Francis, que fue una persona esencial porque me animó a salir de La Rioja para conocer las cosas que es-

GUÍA

José Alonso

► **Inicios.** Se formó en la Escuela de Sto. Domingo, Venta Moncalvillo, Echaurren, Carles Gaid, Santi Santamaría y Sergi Arola.

► **En Singapur.** Dirige dos restaurantes. Primero 'Bionomio' y ahora 'Tardeo'.

taban sucediendo en la cocina y comenzar a labrarme mi futuro. Fui a Barcelona y comencé a trabajar con Carlos Gaig, una cocina catalana tradicional llevada a un acabado gastronómico. Me enteré de que en el restaurante 'Evo' de Santi Santamaría necesitaban gente y me fui a trabajar con

Ismael Alegría, un chef increíble. La cabeza me dio un giro de 360 grados, no paraba de aprender como una esponja: pescados nuevos, setas, caza y preparaciones en las que el producto base era el mismo pero la forma de elaborar era totalmente diferente. Pero la cocina molecular empezó a sonar en esos años y a través de un amigo que trabajó conmigo en el Echaurren, me fui con Sergi Arola a 'La Broche', de Madrid. La experiencia fue brutal con él, experimentar texturas, esferificaciones, deconstrucción de los platos, interpretaciones de platos clásicos españoles, como las famosas patatas bravas, que en su día fueron muy copiadas por todo el mundo. Ya que era una patata cilíndrica, confitada en aceite y luego las poníamos en lo alto con ali-oli



Una imagen de 'Tardeo', el nuevo local que ha abierto el cocinero riojano José Alonso en Singapur. :: PATRICK(MONO)TAN