

Esteban Briozzo

EL SOLDADO

En un encuentro sin pelos en la lengua, el cocinero uruguayo que forjó su carácter en la disciplina militar de elBulli dispara con dureza: si sos estudiante de cocina "cuando salgas a trabajar vas a ganar menos que la cuota que pagabas".

POR CATERINA NOTARGIOVANNI FOTOS FERNANDO PENA

a los cuatro años cortaba los raviolos caseros que preparaba su abuela. A los 17 empezó a trabajar de lavaplatos y en pocos meses se convirtió en jefe de cocina. Fue Stage en el restaurante El Bulli, donde le destruyeron la autoestima y donde aprendió (con rigor militar) a ser humilde. Hace 22 años que trabaja un mínimo de doce horas diarias, los siete días de la semana, y solo pudo pasar un fin de año en familia desde que puso un pie en la cocina. ¿El resultado? Profesionalismo y reconocimiento público. Su firma, Esteban Briozzo Gastronomía Integral, es sinónimo de alta calidad en servicios de catering para fiestas y eventos. Él y su equipo cocinaron (y cocinan) para los principales acontecimientos del país, como la cena de fin de año para 1.500 personas del Hotel Serena de Punta del Este o la reunión de la asamblea del BID en 2012; por citar dos ejemplos. Ha recibido varios premios y es chef ejecutivo de la Embajada de Estados Unidos. Se define como un cocinero diferente —“porque voy a buscar el producto, no espero a que venga”— y una persona de carácter fuerte. Riguroso, metódico, planificador al extremo, este chef, ex docente y amante de las matemáticas cuenta con el plus de estar graduado en gerenciamiento empresarial y marketing de servicios por la Universidad ORT.

A los 39 años, Esteban Briozzo —divorciado y padre de Camila, de 8 años— conversa con Foodie recién llegado de Rusia. Habla de su infancia, del pasaje por elBulli, del arte de la cocina, de los defectos y virtudes de los cocineros uruguayos, de los cambios en la gastronomía y el comensal uruguayo. También habla de su sueño pendiente.

¿De chico cocinabas por necesidad o porque te gustaba?

Vivía con mi hermano mayor y con mis abuelos, y ellos eran muy chapados a la antigua. Teníamos horario para todas las tareas; para jugar, para hacer los deberes, para ayudar en la casa. Mi hermano ayudaba más a mi abuelo (cortaba el pasto, hacía mantenimiento) y yo a mi abuela. Lo primero que aprendí de cocina fue con

ella, y de muy chico, tenía 4 o 5 años. Mi abuela hacía los raviolos y yo los cortaba con la ruedita.

¿Y qué cosas de tu abuela te quedaron?

El gusto por la comida. Mi abuela tenía un estilo de cocina muy casero pero muy bueno a la vez. Por ejemplo, al tuco no le ponía salsa de tomate si no tomates naturales. Esas cosas las aprecio ahora porque antes pensaba que era mucho más fácil usar la salsa preparada.

¿Para vos la cocina es un arte o la suma de técnicas?

Es un arte, porque en realidad tu plato es el lienzo donde vos expresás tus sentimientos. He pensado al respecto, no es algo que repita porque sí o porque lo escuché. Lo razoné y llegué a esa conclusión: porque cuando vos estás mal, cocinás mal.

Y en ese sentido, ¿qué es más importante, ser creativo o tener muchas horas de fuego?

Las dos cosas. Crear quiere decir no copiar. La mayoría de las cosas están inventadas, es muy difícil encontrar una técnica nueva.

Entonces, ¿dónde se aplica la creatividad?

En la sugestión. En cocinar yendo a la cabeza de la persona, estar atento a descubrir cuáles son los sabores que le gustan, ahí está la creatividad del cocinero: en poder crear emociones. Eso es de lo más difícil de la cocina.

¿Qué emoción te gusta generar en tus comensales?

Felicidad, la más difícil de todas.

Empezaste tu carrera como lavaplatos del Hotel La Capilla, rápidamente llegaste a cargos de jefatura en la cocina, ¿cuál crees que es tu virtud?

El carácter.

¿Qué es... ?

Fuerte (risas). En realidad me gusta marcar bien las pautas, tener claro a dónde ir. Yo siempre tengo claro a dónde voy. Tengo súper amistad con los chicos que trabajan acá o en la Embajada (de Estados Unidos), pero los roles siempre están bien marcados.

¿Qué tres cosas están prohibidas en tu cocina?

Lo que más me molesta es la desidia, el mal hábito y la falta de higiene.



CONFESSIONES DE UN CHEF

ALBONDIGÓN NAC & POP:
Seguinos en **facebook**
y encontrará las recetas
de esta producción
publicadas en la edición
#9 de foodie.

Albondigón de Ñandú estofado

Ingredientes

1/2 k de pulpa de Ñandú
Hierbas (romero, perejil,
tomillo, orégano)
2 huevos (si consigues de
Ñandú, mejor)
200 g de harina
300 g de papas en cubos
300 de boniatos en cubos
4 dientes de Ajo
1 cebolla corte Brunoise
200 g de habas repeladas
Tomate fresco rallado c/n
Grasa c/n
Pimentón, laurel, sal a gusto

Procedimiento

Pique la carne, mezcle con la

sal, la pimienta, el orégano, tomillo, romero, 2 dientes de ajo finamente picados y los huevos batidos. Agregue parte de harina y mezcle con una cuchara de madera para formar un bollo. Luego forme una albóndiga y reboce con harina. Selle en el horno y reserve. En un recipiente aparte, agregue grasa y saltee la cebolla con el ajo restante hasta punto cristal, luego incorpore el tomate rallado, sal, laurel, pimentón y agua suficiente como para que cubra el albondigón. Cuando hierva, lleve a cocinar las papas y los boniatos e incorpore el albondigón colocándolo con cuidado para que no se rompa ni desarme. Mantenga una cocción lenta hasta que todos sus ingredientes estén a punto, deje reposar antes de servir.

DESDE RUSIA CON AMOR

¿Qué fuiste a buscar a Rusia?

Me gusta buscar cosas, ir a un lugar y escarbar, desnudar para ver. Me gusta salir a comer, desde lo muy bueno a lo muy malo. Voy al mejor restaurante y a los mercados más berretas. A veces también trabajo, pero cuando voy a trabajar absorbo mucho menos que cuando voy así.

¿Pedís a ciegas o preguntás?

Cuando voy a restaurantes ya está todo muy hablado, saben que pido degustación, nos sentamos a charlar con los dueños. Cuando voy a los mercados, pregunto todo lo que no conozco, y la gente se cuelga mucho.

¿Comés en la calle?

Sobre todo, me encanta.

¿Qué ideas trajiste?

Yo me los imaginaba más adelantados. Están como en un quiebre cultural, recién están aflorando. Me hacen acordar a lo que pasó con Brasil, que no era nada en gastronomía y ahora es una potencia. A Rusia le va a pasar lo mismo.

¿Qué ofrece Rusia de comer?

En todo lo que es pescado son buenísimos, pero en carnes no, son malísimos. El cordero tiene gusto a establo y olor a catinga, por ejemplo. Pero el salmón y la trucha son muy buenos.

¿Cuál es el legado del Bulli?

Filosofía de trabajo. Humildad principalmente. Cuando llegás como Stage —que son chicos que hayan sido jefes de cocina— lo primero que te hacen es destruirte la autoestima, para después remodelarte de nuevo. Vos no les podés contestar, solo podés responder “oído”, que quiere decir que escuchaste la orden; nada más. ¿Es posible alcanzar altos niveles de profesionalismo sin salir del país?

No, porque la cocina es el mundo y salir siempre te nutre. Es como un arquitecto, no puede ser tan bueno si no viaja.

¿Cuál fue el consejo más valioso que te dieron durante tu formación?

El ser humilde y el mantener el perfil bajo siempre.

Como docente, ¿en qué hacías hincapié?

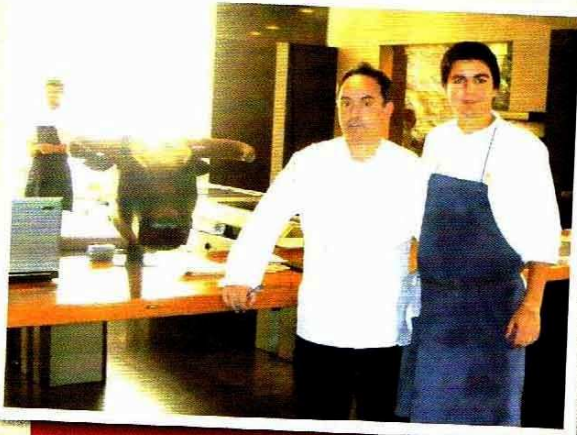
En las técnicas y en la higiene.

¿Enseñabas al estilo elBulli?

En algunas cosas sí (Risas). Creo que para poder desarrollarse hay que aprender bien las bases. Si no tenés un buen cimiento es difícil que te desarrolles. Por ejemplo: veo por ahí cursos de 3 meses y salís cocinero. Eso es muy difícil, es decirles algo a los chicos que después no sucede, y ahí vienen las frustraciones. Date cuenta que si te recibís en el ITHU o en el Gato Dumas, cuando salgas a trabajar vas a ganar menos que la cuota que pagabas; y eso para los chicos es un gran shock.

¿Qué tiene que tener ese buen cimiento?

La técnica, y el posicionar al estudiante en lo que está



VUELTA Y VUELTA FERRAN ADRIÀ- ÚNICO.

Un plato de la infancia. Los ravioles caseros de espinaca de mi abuela.

¿Qué consejo le darías a los que quieren ser cocineros?

Que no se desilusionen tan rápido.

¿Cuál fue el día que más sufriste en la cocina y por qué?

El día que nació mi hija, porque estaba fuera del país, en elBulli.

¿Qué frase se te escucha decir más seguido en la cocina?

Que estén atentos.

¿Qué cocinas un domingo en tu casa?

Una vez por semana me junto con mis amigos y siempre les hago un asado.

Un libro

El Perfume, de Patrick Süskind.

Una música para cocinar

Pink Floyd.

Un plato de la cocina uruguaya

Cualquier cosa a la parrilla.

Una especia

El cilantro.

Un aroma favorito de la cocina

El olor a calamar cocido.

Lo que te podrías comer hasta hartarte

Pescado.

¿Un lugar favorito para salir a comer en Uruguay?

Su Bar, en Jackson y Durazno; me gusta la comida casera y los lugares donde la gente se identifica con lo que está haciendo.

¿Cuál es la mejor cocina del mundo?

No existe.

¿Y la que más te gusta?

Soy más de tipo mediterráneo, pero no es que sea la mejor, es que me crié comiéndola. Si me hubiese criado comiendo seso de mono te diría la vietnamita.

¿Te gustaría volver a tener un restaurante?

Sí, es un debe total. Pero tenés que dedicarle mucho tiempo.

¿Qué tendría la carta de tu restaurante?

Pocos platos de autor.

haciendo. Por acá pasan muchos chicos que vienen de escuelas, algunos aguantan y otro no. Y eso pasa porque vienen pensando en una cosa que termina siendo otra. Acá capaz que tenés que pelar 3 bolsas de papas en el mismo día, y bueno, no para todos eso está bueno.

¿Cuál es el error más frecuente del cocinero/a uruguayo?

Son egocéntricos, agrandados, dicen saber más de lo que saben y piensan que no necesitan a nadie ni a nada.

¿Y las virtudes?

Que son buenos cocineros.

¿Cómo ves al comensal uruguayo, ha evolucionado en sus gustos?

Creo que sí, bastante. Pero se sigue fijando en cosas que no tienen nada que ver. Por ejemplo: les gusta que haya mucha gente en el restaurante a donde van a comer (Risas). Y no son tan críticos de la comida, se basan en la masa, en la popularidad de un lugar. Pero a la vez ha dejado muchas cosas de lado, como creerle a García Robles o a Sergio Puglia, lo cual está bueno. Pero no por hablar mal de ellos sino como que se ha quebrado un momento y se ha pasado a otro.

¿Y cómo explicas ese quiebre?

En que está mejor la economía. elBulli llegó a donde llegó por cómo estaba la economía, sobre todo en España. Con la peseta y sin el Euro no hubiese llegado tan lejos. ¿Por qué hay tantos restaurantes y caterings en Montevideo, y a todos les va bien? Porque la gente gasta. El día que deje de gastar bueno, quedarán menos caterings y menos restaurantes, lo que hace que baje la calidad y el servicio.

¿Cómo visualizas en el futuro a la gastronomía uruguaya?

Si la economía sigue floreciendo, bien. Es como todo, va a ir de la mano del país.

¿Y cómo influye la parte formativa en ese futuro?

Algunos colegios dan charlas educativas sobre la comida. En el de mi hija lo hacen. Les muestran cómo hacer una huerta, abono, recetas básicas. Eso me parece muy bueno porque una de las herramientas para bajar la pobreza es enseñarle a cocinar a la gente. Hay personas a las que les das un kilo de papas y no saben qué hacer. ■

