Pablo Montoro: "De Top Chef me quedo con el cariño y el apoyo que he recibido de mi ciudad"

18/05/2017

Montoro ha sido invitado a diferentes colegios de Elda y Petrer | Jesús Cruces.

El cocinero eldense Pablo Montoro consiguió llegar a la semifinal en el concurso de Antena 3, Top Chef, que ha mantenido en vilo a la audiencia, especialmente a la de Elda y Petrer, durante las últimas semanas. Montoro se ganó al público desde el primer momento gracias a su simpatía, carisma y buen hacer. Jefe de cocina de Sha Wellnes Clinic en el Albir, gerente del restaurante Tabulee y cocinero privado de un multimillonario ruso hasta hace poco tiempo, su popularidad ha crecido en estas semanas y ya tiene nuevos proyectos en marcha.

Ha escrito una carta en su Facebook expresando su agradecimiento a la gente de Elda y Petrer.

Como he escrito, les digo que todas estas semanas me dieron una nueva perspectiva de la que extraigo lo más positivo: el cariño que he percibido de la gente que de una forma virtual o física se han acercado al "Pablo Montoro de la tele", así como el poder haber contribuido con un programa de entretenimiento como "Top Chef" a contagiar el amor por la cocina.

¿Con qué se queda de su experiencia en el programa?

Mi experiencia ha sido muy buena y divertida, era la primera vez que me presentaba a un concurso y, sobre todo, porque los retos que te presentaban te intentaban

poner a prueba como cocinero. Además, es una experiencia diferente en la que al final me he encontrado cómodo con las cámaras ya que pasábamos mucho tiempo grabando.

En los centros degustó diferentes platos creados por los niños | **Jesús Cruces.**

¿Qué le ha aportado este concurso a su carrera?

A nivel de cocina, poder pensar más rápido que cocinar por el poco tiempo que te dejaban. Pero me quedo con la experiencia que me ha aportado y, sobre todo, con el cariño y apoyo que he recibido de mi ciudad primero y también de toda la gente de todas partes que me ha seguido programa a programa. Me siento ganador solo por ello.

Sin duda, Pablo Montoro es ahora más popular que antes de este concurso, ¿cree que esto le enriquecerá en su futuro como cocinero?

Sí que es verdad que pasar por un programa televisivo te hace llegar a mucha gente de todas partes, es un empujón profesional, claro que sí, pero sobre todo tienes que estar siempre reciclándote y demostrando lo que vales cada día, superándose uno mismo constantemente, no hay que relajarse porque hay gente muy preparada y muy buena.

¿Qué le ha resultado más interesante de lo que ha vivido en el programa?

Es increíble cómo está todo preparado y montado a la hora de grabar, con mucha atención hacia nosotros y un trato bueno. Me ha parecido interesante conocer el mundo de la televisión, la experiencia y los amigos de la profesión que me llevo. He intentado estar bien con todo el mundo, de hecho me llevó muy bien con Víctor, Julio, Manu, que fue mi gran apoyo. Richard también es un buen compañero, en realidad me he llevado bien con todos en general.

¿Cómo ha llevado la presión con la que tenía que trabajar en el programa?

Era muy fuerte, pero a mí me gustaba mucho, era un reto constante y cuando lo superabas era un alivio y un placer para uno mismo. Por mí, que hubiera durado más.

¿Qué habría preparado como plato si hubiese llegado a la final?

Pues para esa final me hubiera gustado hacer un plato que consiste en unas alitas de pollo de Bresse deshuesadas confitadas en grasa de pato, acompañado de unos ñoquis de coco con una salsa hoisin, con polvo de rúcula y manzana grani en daditos.

¿Le ha llegado alguna oferta de trabajo tras su aparición en televisión?

Ahora colaboro a nivel de asesoramiento gastronómico en uno de los restaurantes que se va a abrir en poco tiempo en Ibiza, una gente increíble y estoy muy contento.

Montoro ha participado en diferentes eventos de la ciudad | **Jesús Cruces.**

¿Qué otros proyectos tiene en marcha?

Seguir con mi marca personal "Montoro" creada junto con un grupo de asesores de Petrer llamado La Ciudad Sin Ley y estoy abierto a nuevos proyectos que puedan salir y, por supuesto, luchar por conseguir mi sueño que sería dar de comer en una mesa con doce personas, en la que yo mismo esté emplatando y explicando cada plato que les vamos sirviendo. Y por el momento estoy entre Alicante e Ibi, además tengo un proyecto en Madrid y la próxima semana estaré en Valencia.

¿Participará en las fiestas de Moros y Cristianos?

Sí, siempre he participado en las fiestas de Moros y Cristianos, aunque no he podido desfilar en los últimos cuatro años. Tengo una escuadra, Ahora Venís, con la que voy a desfilar dentro de la comparsa de Cristianos, aunque mi corazón es musulmán y cuando salgo a la calle voy vestido de zíngaro.