El chef eldense Raúl López gana el concurso "Bocadillo de Autor" de Madrid Fusión con su "Burger Toro"

31/01/2016



El chef eldense Raúl López ha obtenido a sus 31 años el primer premio de la 3ª edición del concurso "Bocadillos de Autor" de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusion, que se realizó del 25 al 27 de enero en Madrid y a la que asistieron cocineros prestigiosos a nivel mundial. El joven, que es jefe de cocina del restaurante Casa L'Art de Novelda, participó junto con su ayudante Pablo Manchón y ganó el concurso gracias a su "Burger toro", una hamburguesa que le hizo ganar el cheque de 3.000 euros. Raúl López realizó sus estudios de Cocina en el IES Mediterránea de Benidorm, donde consiguió el Grado Superior de Dirección de Cocina, que completó con numerosos cursos realizados en el CDT de Benidorm y Alicante. Actualmente está cursando el Máster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero en la Universidad de Alicante.

¿Qué supone para usted este reconocimiento? ¿Se lo esperaba?

Ahora tengo más ganas de seguir superándome y continuar creciendo profesionalmente. No me lo esperaba para nada, cuando escuché mi nombre sentí que el sacrificio que había realizado durante estas últimas semanas había dado sus frutos.

El objetivo del certamen es que los cocineros desarrollen su creatividad y usted ganó gracias a la hamburguesa "Burger Toro". ¿Qué nos puede contar de esta receta con la que sorprendió al jurado?

La hamburguesa está realizada con carne de rabo de toro, guisada durante cinco horas a fuego muy lento. Para el ensamblaje de la hamburguesa se utilizó un mix de mezclum, unos tomates cherry de pera deshidratados y confitados en azúcar glass durante 3 horas. Además incluye un queso de Mahón, una panceta de Guijuelo ibérica y un puré de cebolla con ajo negro. Para el acompañamiento, una mostaza con una reducción de cerveza y miel. Sin olvidar un pan de cristal, facilitado por el patrocinador del concurso Fripan.

He de destacar que los platos de un mármol traslucido fueron confeccionados especialmente para la ocasión por la empresa de mármol de Novelda Mina Stone.

¿Cómo se inspiró para crear la "Burger toro"?

Lo primero que pensé era que tenía que basarme en una carne que no se hubiese utilizado y que fuese muy jugosa. Lo cierto es que la receta ya la había presentado al concurso de hamburguesas Gourmet, pero tuve que perfeccionarla durante semanas hasta dejarla como quería.



¿Se podrá degustar la "Burger Toro" en Casa L'Art?

Sí, a partir de la semana que viene ofreceremos la hamburguesa para todos aquellos que quieran probarla.

En la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión se dan cita los mejores cocineros del mundo. ¿Qué es lo que más le gustó?

Es una oportunidad única para disfrutar de la gastronomía en estado puro, aprender de las ponencias ofrecidas por los grandes cocineros que acuden a esta cumbre y descubrir nuevos productos y técnicas. Es un marco idóneo para conocer más cocineros y establecer nuevos contactos. Creo que para mí es una motivación extra poder perseguir mis sueños.

Lo que más me gustó fueron las ponencias, en especial la de los cocineros Eneko Atxa, los hermanos Roca y Ángel de León, así como la amistad que pude hacer con algún cocinero.

¿Cuál es su concepto de creatividad culinaria?

El poder sorprender al cliente mediante nuevas técnicas y productos, siendo arriesgado. Para ello creo que el comensal tiene que disfrutar de un plato con los cinco sentidos.

¿Cree que la ciudadanía está abierta a nuevos sabores y tendencias o que por el contrario la gente suele decantarse por platos más tradicionales?

A día de hoy creo que el cliente sí está abierto a nuevos sabores debido en gran parte a los programas de televisión que han mostrado al público un nuevo concepto de cocina, pero sin olvidar las bases de la cocina tradicional como puede ser un buen guiso de rabo de toro o una ollica. No obstante, creo que todavía queda camino para que el cliente pueda adaptarse a esta nueva era gastronómica.

¿Siempre tuvo claro que quería ser chef?

Cuando era pequeño mi madre me animaba a ser cocinero, pero no fue hasta la adolescencia cuando me di cuenta de que la pasión por la cocina era lo que realmente me hacía feliz.

¿Cuáles son sus planes de futuro?

Terminar el máster que estoy cursando y seguir formándome como cocinero en los mejores centros y restaurantes para poder seguir creciendo profesionalmente y tener mi propio restaurante.

