

Entrevista publicada en el Periódico de Ibiza y Formentera el 1 de Julio de 2019.

ÓSCAR MOLINA

Lo primero que me gustaría es que nos cuentes un poquito qué estás haciendo ahora, si tienes algún proyecto en mente, qué tal la temporada en La Gaia, novedades...

La temporada de verano en Ibiza Gran Hotel es sinónimo de mucho trabajo y mimo para ofrecer a nuestros huéspedes una experiencia inolvidable con unos estándares de calidad excelentes. La gastronomía es, indudablemente, un pilar fundamental para garantizar el buen sabor de boca, y nunca mejor dicho, de nuestros comensales. Tanto desde La Gaia como desde el resto de restaurantes del hotel, nos esforzamos día a día para garantizar el mejor servicio y los mejores platos.

En La Gaia acabamos de presentar un nuevo concepto gastronómico, que está teniendo una acogida maravillosa. Mediterranean Kaiseki es mi propuesta más sincera y personal y creo que nuestros comensales lo perciben y valoran muy positivamente.

Al mismo tiempo, estoy involucrado en diferentes iniciativas que tienen como objetivo poner en valor la gastronomía y los productos baleares. En Ibiza, como en el resto de las Baleares, tenemos técnicas, productos y una cultura gastronómica muy rica que creo que entre todos tenemos el deber de dar a conocer.

1. ¿Cómo es esta nueva etapa de Óscar Molina? ¿En qué consiste la filosofía Mediterranean Kaiseki?

Mediterranean Kaiseki es una propuesta muy especial para mí. Como decía, creo que es la más sincera y personal que he creado nunca, con la que he sido capaz de transmitir mejor mis experiencias, mis vivencias, mis emociones. Siguiendo la tradición japonesa milenaria del kaiseki, hemos preparado este menú degustación que fusiona alta cocina y expresión creativa.

Con Mediterranean Kaiseki, cenar en La Gaia se convierte en una auténtica ceremonia en la que cada detalle, color y textura se equilibran para expresar y potenciar los verdaderos sabores de cada elemento que compone el plato.

Hemos creado una experiencia global porque tenemos claro que no nos vamos a conformar solo con ofrecer una comida excelente y un servicio de gran calidad. Queremos marcar la diferencia regalándole a nuestros clientes momentos especiales y siendo capaces de emocionarlos a través de un trato personal y cuidado que les haga sentir como en casa.

2. ¿Está de moda el producto local?

No creo que la apuesta por el producto local sea una moda, más bien creo que se trata de autoconocimiento y de poner en valor nuestros productos. Para nosotros, en La Gaia, el producto local tiene un gran protagonismo. Nuestra relación con el sector primario es muy importante. Aprendemos, compartimos y desarrollamos junto a los productores nuestra oferta en base a su producción. Además, también ponemos nuestro granito de arena e incluso ayudamos en la recuperación de especies perdidas como el porc negre.

Es cierto que el producto local está en auge y cada vez más presente en el mundo de la gastronomía, pero no creo que se trate simplemente de una tendencia. De hecho, si observamos los pilares del kaiseki, que como decíamos es una tradición milenaria, podemos ver que considera que los productos de estación son más sabrosos e integrados y que desde hace siglos en la cocina se ha apostado por el producto local y por incorporar tantos ingredientes locales como sean posibles.

3. ¿Cómo ha conseguido ese equilibrio entre cocina japonesa y producto ibicenco?

Desde el principio la filosofía y la esencia japonesa estuvieron muy presentes en mi cocina. De hecho, mi pasión y fascinación por la manera de entender la cocina de los nipones me llevó a viajar para sumergirme de lleno en su gastronomía.

En los primeros años de andadura y desarrollo de La Gaia, llevamos a cabo un proceso de evolución natural que nos llevó a investigar y sumergirnos en la cocina japonesa y sus variantes como la nikkei.

Ahora, la curiosidad por probar nuevas técnicas, sabores y texturas para sorprender nos ha llevado a dar un paso más allá. Somos muy conscientes del rico marco en el que nos movemos y hemos visto la necesidad de potenciar la presencia de lo local, ya sea a través de productos, de técnicas o de inspiración, profundizando en nuestro entorno más próximo. Ibiza, las Islas Baleares y el mar Mediterráneo están muy presentes en nuestra propuesta.

4. Un postre como el Santa Inés, elaborado a base de algarroba de caramel mou y acompañado de helado con aire de hierbas ibicencas y gel de menta es toda una revolución. ¿De dónde la viene la inspiración?

Con la nueva propuesta de La Gaia he pretendido trasladar momentos, vivencias o paisajes de mi día a día que quiero compartir. Este postre en concreto nace de un paseo en el Pla de Santa Inés con mi compañero de armas Paco Alcahud en el que buscábamos inspiración. Con este plato queremos representar un lugar tan maravilloso como este.

5. ¿Qué es prioritario en su cocina?

Considero que hacemos una gastronomía única en sabores, muy auténtica y con muchos contrastes. Tocamos desde picantes muy frescos a sabores más sobrios y

terrenales, pero todos ellos en puntos altos de la tabla. Para nosotros conseguir expresar el auténtico sabor de cada elemento del plato es fundamental, lo peor que nos podría pasar es tener un plato que sea plano o indiferente.

Así mismo, el componente estético también es muy importante. Hacemos una gastronomía muy bella, con platos muy bonitos, que se convierten en una forma de expresión artística.

6. ¿Piensa que el sector de la restauración en la isla va por buen camino? ¿Qué se puede mejorar?

Sí, quien ha conocido esta isla 10 años atrás, como es mi caso, lo puede decir con total seguridad. La Isla ha evolucionado en toda su ramificación, empezando por los fabricantes que han visto un mercado en alza, los distribuidores que han buscado nuevos

productos para ser mucho más competitivos, los restaurantes que han cuidado sus ofertas y, cómo no, el cliente final que se ha abierto a las diferentes propuestas que ofrece Ibiza. Es importante destacar también el papel de los chefs de reconocido prestigio que abren sus restaurantes en la isla y hacen de altavoz internacional y de reclamo a un cliente más gastronómico y crítico.

La estacionalidad o los precios de las viviendas pueden ser la dificultad más grande que encuentran todos los negocios de la isla, incluida la restauración. Aunque estoy convencido de que el auge y crecimiento de la restauración en Ibiza es imparable, ya que considero que somos pioneros en la creación de restaurantes conceptuales de éxito, y gracias a que viajan por todo el mundo, puedes ver en Londres, Miami o Madrid. También destacar que Ibiza se ha convertido en un icono para todos estos restaurantes top internacionales “si no estás en Ibiza, malo”.

Así que, si algo puede mejorar, es el compromiso de todos los que trabajamos en este sector para crear algo especial e irrepetible en este pequeño trozo de tierra. Considero que el éxito lo componen en gran parte los equipos y no tanto los espacios.

7. Hoy en día, la gastronomía va más allá de comer bien y se ha convertido en toda una experiencia, ¿qué le diría a aquellos que aún les cuesta ‘abrir su mente’?

Hay veces en las que a los comensales les cuesta alejarse de la gastronomía tradicional y apostar, por ejemplo, por la cocina fusión. A estas personas yo les plantearía la siguiente pregunta: ¿qué hay de malo en mezclar conceptos que nos gustan? Creo que si un chef es capaz de coger lo mejor de diferentes tipos y estilos de gastronomía, y, de una manera coherente y con conocimientos, mezclarlos, el resultado tiene que ser necesariamente bueno. Y esto es extrapolable a otros tipos de cocina. En la actualidad los cocineros profesionales cuentan con una formación que les permite tener una visión y unos conocimientos muy amplios que plasman en sus creaciones. Lo ideal, para mí, es dejarse llevar, olvidar los prejuicios y disfrutar de uno de los mayores placeres de la vida.

8. ¿Ha conseguido la gastronomía ibicenca el reconocimiento que se merece? ¿Está logrando Ibiza dar un paso más allá del ocio?

Se está trabajando mucho para que ambos conceptos, el ocio y la gastronomía, sean complementarios. Por ello, se han llevado a cabo muchas iniciativas en este largo maratón, que han dado como resultado una oferta muy potente, en alza y en la que cada vez se hacen mejor las cosas.

Aunque hay muchas personas e instituciones que trabajan y se esfuerzan para posicionar la isla como un destino gastronómico, considero a día de hoy la gastronomía ibicenca aún no tiene el reconocimiento que se merece por todo el trabajo que se ha realizado.

Pero, como decía mi padre, quien la sigue la consigue, por lo que considero que es una cuestión de tiempo y de buen hacer.

9. ¿Qué mejoraría del sector de la restauración?

Mejoraría la formación y preparación de los que nos tienen que tomar el relevo. Estos jóvenes se ven tentados por un puesto de trabajo con un salario mínimo y por la

temporalidad, el resultado es que dejan de estudiar, ya que no se les requiere nada y es lo fácil.

Si queremos tener un futuro mejor, tenemos que ser consecuentes con ello y fomentar una formación de calidad y que aporte valores que en un futuro serán imprescindibles.

Me gustaría invitar a todos los chef, metres y directores a participar activamente con las escuelas que tenemos. Estas están deseosas de contar con colaboraciones de este tipo y estas acciones son una inversión a largo plazo para todos.

10. ¿Cuál es su mayor virtud como cocinero? ¿Y como persona?

Creo que esta es la pregunta más difícil. Intento superarme cada día y me considero algo testarudo, supongo que esta respuesta es aplicable tanto en mi faceta profesional como personal.

11. ¿Qué ingrediente se le resiste?

No se me ocurre uno en concreto. Es cierto que, en ocasiones, cuando hemos decidido trabajar con algunos ingredientes en concreto hemos realizado muchas pruebas y dado muchas vueltas al asunto. Algunas veces sale a la primera, otras es cuestión de prueba y error.

El mayor problema es trabajar con la temporalidad. La disponibilidad y producción de algunos productos no están alta como nos gustaría y eso marca el rumbo de lo que vamos a hacer.

Aun así, supongo que los ingredientes de mayor sabor, como la algarroba, son los que pueden resultar más complicados de tratar, ya que, si no calculas bien las medidas, todo el plato sabe igual.

12. ¿Siente mucha presión ante el boom gastronómico actual y el alto nivel?

Me alegra muchísimo lo que está sucediendo. Considero que nosotros formamos parte de ese boom y, por ello, creo en él. Aun así, tengo que confesar que la sensación de formar parte de ese movimiento dentro de la isla me genera bastante presión, ya que no podemos fallar a los que han confiado en nosotros, ni los chicos de cocina o de sala que luchan cada día por llegar a dar un servicio de alto nivel.

13. Algún sueño por cumplir...

Muchos, jajaja los sueños no se acaban.

14. Recientemente la Asociación de Periodistas y Escritores de Balears de las Pitiusas le otorgaron el Premio 'Chef del año 2018', ¿Qué cualidades cree que han visto en usted para hacerle merecedor de esta gran distinción? ¿Cómo se siente?

Lo primero que me gustaría resaltar es que este premio no lo he ganado yo, lo ha ganado el equipo que trabaja a diario en Ibiza Gran Hotel. Cada uno de ellos es "Xef de l'any", así que considero que la cualidad que han visto en mí para hacerme merecedor de esta gran distinción, son todos ellos y me siento feliz y orgulloso de pertenecer a esta gran familia.