

El viaje interior de Mario Rosado

El chef de Yubá y Bendito estrena el menú degustación 'Bagaje', con platos malagueños poco conocidos rescatados de su infancia

Una cocina con raíces y sin fronteras
Bajo estas líneas, Mario Rosado y Javier Campos comentan el montaje de un postre. A la derecha, el comedor de Bendito, y bajo esa imagen, el núcleo duro del equipo de cocina y sala.



DANIEL MALDONADO

YUBÁ Y BENDITO
MÁLAGA

Dirección: Hotel Málaga Premium, C/ San Juan, 11. **Teléfono:** 951 90 29 85. **Chef:** Mario Rosado. **Oferta:** Carta (Bendito) y menú degustación (Yubá).



ESPERANZA PELÁEZ

«Yo crecí rodeado de cocina, y puede que por eso, cuando llegó el momento, no la consideré como opción profesional», dice Mario Rosado. Tampoco es que tardara mucho en hacerlo, sino que su cabeza y su vida evolucionan a gran velocidad. A pocos días de cumplir 33 años, tiene una hija de ocho y ya lleva media vida entre fogones. Su FP de Administración y Comercio quedó aparcado en cuanto vislumbró, tras la cristalera de una academia, la actividad del alumnado de un curso de formación en Gastronomía. Actualmente lleva la cocina de Yubá y Bendito, y gestiona y produce la carta y los eventos de las terrazas de San Juan, San Telmo y Quizás (calle Granada), to-

das del grupo Premium Hostel. Lo logra con un equipo de solo cuatro personas. «La pandemia me hizo reflexionar mucho. Pensé que era mejor tener un equipo pequeño, bien cuidado e implicado en el proyecto, que a mucha gente desmotivada por estar yendo y viniendo a merced de las necesidades del servicio. Llevamos ya años juntos y nos entendemos bien», comenta.

Su equipo lo componen Javier Campos, Yassine Chaouni y Erno Bajzik como jefe de sala. En la selección ya se adivina otro interés de Mario Rosado: conectar con otras culturas. «Nuestra casa familiar en El Palo era una residencia para estudiantes extranjeros. Me encanta viajar y conocer otros países, pero sobre todo meterme en otras culturas y cocinas. He cocinado en EE UU, México, Italia, Hungría... Suelo hacer intercambios. Recibo aquí a cocineros de fuera y luego hago pequeñas escapadas para ver cómo organizan el trabajo y cómo es cada cocina. Por suerte, mi mujer también es una apasionada de estas cosas, porque solemos hacer estas expediciones juntos», ríe.

En uno de esos viajes vivió una experiencia que le hizo volver los ojos a la cocina de su infancia. «Estábamos en un restaurante israelí en Budapest y me sirvieron un pipeo [guisillo o gazpacho caliente de verduras 'de pipa']. El pipeo es un plato que he comido desde chico, porque parte de mi familia provenía de Casarabonela. Claro, es un plato sefardí. De pronto te das cuenta de

Herencia. «Tengo la suerte de haber comido platos tradicionales hoy olvidados»

que en realidad en la cocina no hay fronteras, y menos en la del Mediterráneo. Aquello me dejó pensando, y con el tiempo me llevó al menú 'Bagaje', que estrenamos ahora en Yubá. Un menú que, a diferencia del tipo de cocina que solemos hacer aquí, muy abierto al mundo, es mucho más introspectivo. Yo soy joven, pero, al contrario que mucha gente de mi edad, tengo la suerte de haber comido muchos platos tradicionales hoy olvidados», explica.

Rosado desciende de una familia marenca de El Palo. «Mi abuelo era hijo de pescadores, y era el pescadero de Casa Pedro. En mi casa, por ejemplo, se comía pimentón de chanquetes, un guiso del que poca gente en Málaga tiene memoria, y menos gente de mi generación. Normalmente en casa cocinaba mi madre, que daba de comer a diario a unas 25 personas entre la familia y los estudiantes que hospedaba. Mi madre era cocinera profesional sin saberlo, lo mis-

mo que mi abuela. Cuando yo entré a estudiar cocina, me la llevé conmigo. Estudiamos juntos y luego estuve trabajando conmigo en Batik [otro de los restaurantes del grupo] hasta poco antes de la pandemia».

A la madre de Mario Rosado le bastó con un año de estudios, pero vio que su hijo, un niño con altas capacidades al que le había costado encajar en la escuela, había encontrado su vocación. Su abuelo le consiguió un trabajo de verano en la cocina de Casa Pedro que terminó prolongándose. Al finalizar la formación, sus profesores, algunos antiguos alumnos de La Cónsula, le convencieron de solicitar plaza. La consiguió. «El primer año fue duro, porque Cristóbal Blanco, al que hoy le besaría las manos donde me lo encontrara, era un profesor muy exigente, y yo un crío», dice.

«Aquel año me dejaron de prácticas en un hotel de la Costa del Sol venido a menos. Me sentó bien, porque me puse las pilas y al año si-

guiente todo cambió. Sin embargo, yo no quise ir a ningún restaurante del norte. Preferí quedarme aquí. Vengo de una familia humilde y tenía urgencia por trabajar. Empecé en Limonar 40 con Javier Hernández. Luego me fui a Al Rolo, el restaurante que montó en El Higuera la familia de Los Marinos, como jefe de cocina. Estuve un año al frente de Cardamomo, un puesto para el que tuve que estudiar sumillería, porque implicaba gestionar la cocina

y la sala. Ahora mismo también ejerzo aquí labores de sumiller. También pasé con Diego Gallegos por Casa Piolas (Granada) y Alea. Diego iba un curso por delante de mí en La Cónsula, y nos hicimos buenos amigos. Creo que nosotros fuimos la última generación que tuvo la suerte de conocer la escuela en su esplendor. Con un año más o menos de diferencia, estábamos Diego y Cristina de Palodú, Pedro Aguilera, del Mesón Sabor Andaluz, Julián Contreras...».

Al salir de la escuela, pensó que lo que había aprendido se quedaba antiguo. «Es curioso, el otro día lo comentaba Dani García en una entrevista acerca de la apertura de Babette, que había emprendido ese proyec-

to porque en su momento, no había dado suficiente valor a la cocina que aprendimos. A mí me ha pasado algo parecido durante años con la cocina de mi casa. A mí me gusta cocinar, sin más, y me motivo con todo. He devorado libros, he visitado todos los restaurantes que he podido, he viajado. He disfrutado y disfruto cocinando cualquier cosa, y creo que eso es bueno, porque al final tus conocimientos son como una mesa de herramientas, y cuanto más sepas, más grande es esa mesa y más herramientas te ofrece para ayudarte trasladar tus ideas a un plato. Pero aquella cocina de mi memoria cada vez me llama con más fuerza, y ahora me apetece trabajar con ella. A ver qué tal nos va, porque al final los restaurantes son negocios, y a lo mejor esta propuesta de guisos, de productos locales humildes y de cosas antiguas como los arropes, no tiene el éxito que esperamos. Los sabores potentes de la cocina internacional, con los que trabajamos mucho en nuestra cocina, son más fáciles, en el sentido de que ofrecen estímulos fuertes al paladar del cliente. Es más fácil sorprender a alguien con un plato que tenga ácido, picante, dulce, umami, etc., que con un pipeo o una cazuela, aunque le des un toque moderno. Pero hay que arriesgar», dice.

El menú degustación se ofrecerá en el nuevo Yubá, que se ha convertido en un reservado para 12 personas con una sola mesa. «Queremos que sea un viaje compartido en el que la gente pueda disfrutar e interactuar. Ya tenemos este tipo de experiencias. En Bendito hacemos algo que se llama 'Petit Comité' y es una comida para cuatro personas donde cocinamos en directo. Y más allá de la interacción, se produce algo especial. Creo que la pandemia nos ha enseñado a apreciar y disfrutar lo pequeño. O a lo mejor son los años», ríe.

Producto y dignidad

GASTRO REFLEXIONES
ESPERANZA PELÁEZ

A juzgar por la alegría con la que en numerosos restaurantes se derrama caviar, ralladura de trufa fresca, huevas de erizo de mar o velos de tocino de bellota sobre cualquier plato, se diría que estos productos estuvieran experimentando el proceso inverso al de la energía o los aceites vegetales, y que su precio, en vez de estar sometido a una inflación imparable, se hubiera desplomado.

Pura ilusión. Llega la cuenta, la carroza se torna calabaza y demasiadas veces pagamos sin tener claro que el baño de oro haya valido la pena. Porque añadir uno o varios toppings exclusivos a ensaladillas, brioches, gildas y molletes no basta para convertir clásicos de barra de bar en alta cocina.

Asistimos a una entronización del producto de doble filo. Por una parte, en un entorno donde reina la producción en masa, la deslocalización y el oscurantismo acerca del origen de lo que comemos, empezamos a apreciar (más nos vale) el privilegio que supone comer un tomate que sepa a tomate, cuyo recorrido de

la mata a la mesa sea breve y trazable, y detrás del cual haya una cara, unas manos y una historia de dignidad. Esa es una tendencia que tiene todo el sentido en el escenario en que nos movemos; un mundo agotado, recalentado y envenenado, donde cada vez habremos de conceder más valor al milagro cotidiano de disfrutar de buenos alimentos. De lo otro, qué decir. Para empezar, el abuso desmedido de estos productos de lujo no hace sino restarles categoría, aparte de ser antiecológico y antieconómico en un contexto de crisis. Como



no hay en esta columna intención de herir sensibilidades sino de compartir reflexiones, termino con un comentario constructivo oído al gastrónomo Fernando Rueda en conversación con un cocinero joven. Era más o menos así: «Cuando vayas a poner algo en un plato, es bueno que te preguntes qué aporta, qué pasa si no lo pones, y por qué otra cosa lo podrías sustituir». Y como corolario otra frase suya, escuchada en un contexto parecido. «La dignidad no está en el producto; está en cómo tratas el producto».