



LA REBANÁ. Caballero ofrece al cliente lo mejor de su cocina.

CARLOS CABALLERO TERCER PREMIO NACIONAL DE COCINA

«Mi filosofía es respetar el sabor original del producto»

ÁNGEL DE LOS RÍOS MÁLAGA

1. ¿Con qué plato ha conquistado su reciente Tercer Premio Nacional de Cocina? Con tres aperitivos de salmón y un triángulo de solomillo de avestruz, con salsa de vino tinto, setas salteadas con queso, tomate y albahaca y un falso risoto de patata. Y, por supuesto, con la ayuda de Pablo Moreno, que me acompañó al certamen.

2. ¿Qué se valora en una competición de ese tipo? En los concursos de cocina valoran actualmente la destreza del cocinero, la limpieza del plato, la textura, la presentación... Hoy en día lo que se está valorando mucho es conseguir que la materia prima mantenga su sabor.

3. Pero los concursos no serán como las pasarelas de alta moda... ¿Los platos están luego al alcance del público? Por supuesto. Los jueces valoran que el plato se pueda sacar al mercado. No van a premiar un postre preparado con láminas de oro, por ejemplo, si el cliente no lo va a poder probar. De hecho, mis platos premiados se pueden encontrar en la carta de mi restaurante, La Rebaná.

4. ¿Qué supone ganar este premio? No quiere decir que yo sea el tercero mejor en España. Hay muchos buenos cocineros y grandes maestros. Participas en un certamen donde sabes que el nivel es alto y ganas. Es un empuje, pero no te vas a quedar sentado. En cocina siempre tienes que buscar cosas nuevas.

5. No es la primera vez que gana un premio. Ya en 2000 conseguí el primer puesto en el Cervatillo, que es para jóvenes cocineros andaluces. Todavía recuerdo el plato: bacalao confitado en aceite de oliva con espinacas, tomate, crujiente de miel y piñones y holandesa de frutos secos.

6. ¿Qué ha cambiado en su cocina desde ese primer premio hasta el Nacional? Nada, la ilusión es la misma. Y mi filosofía también: respetar el sabor original de los productos.

7. ¿Cuáles son sus objetivos ahora mismo? Seguir dando clases de cocina a los que empiezan en la Escuela de Asociación de Cocineros y Reposteros Españoles (Acyre), en Torremolinos; ofrecerle los mejores platos a mis clientes y continuar aprendiendo. Tengo sólo 25 años y la cabeza puesta en mejorar día a día.

1/2. Termine usted la media: La cocina es para Carlos Caballero... todo. La satisfacción de hacer lo que te gusta y que la gente pueda disfrutarlo.