

Cata de vinos 'Yugo'

## “Las 3 estrellas es como tocar el cielo de la cocina con los dedos”

Lanza - 07/05/2009

El famoso cocinero vasco Martín Berasategui, propietario del restaurante que lleva su nombre en Lasarte (Guipúzcoa) y poseedor de tres estrellas Michelin desde hace nueve años, pasó ayer por Fenavin, la feria nacional del vino de Ciudad Real, para proponer una cata de maridaje entre los platos que sirve en su restaurante y los vinos Yugo, de la Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, a quienes el cocinero considera grandes amigos.

Berasategui nunca había estado antes en Fenavin: "Había oído hablar muy bien de esta feria y es la primera vez que puedo venir. Me parece increíble, la amplitud que tiene y la calidad con la que tratan a todo el mundo que viene, me ha dejado con la boca abierta. Estoy muy orgulloso de que seamos capaces de hacer cosas como ésta, que son reconocidas en todo el mundo".



El cocinero vasco comentó que "la cata surgió porque teníamos ganas de hacer un maridaje con vinos de Cristo de la Vega. Hemos hecho muchos trabajos con esta cooperativa y es una manera de darle el valor que se merecen a los vinos de Castilla-La Mancha. Para mí es un orgullo hacer maridajes con vinos que hacemos en la bodega".

Berasategui es un hombre respetado dentro y fuera del mundo de la cocina internacional. No en vano, su restaurante de Lasarte posee tres estrellas Michelin desde el año 2000. Según él, este valorado premio, "para un cocinero, es como tocar con los dedos el cielo de la cocina" y aseguró que no siente la presión que conlleva: "No es algo por lo que haya que sufrir o sentir presión, es algo que te obliga a ser responsable con toda la gente de todo el mundo que viene a comer a tu casa, pero también es algo con lo que hay que disfrutar, tanto uno como por hacer disfrutar a la gente que viene a comer a tu restaurante".

"No es fácil mantener esa distinción, pero hay que hacer autocritica cada semana para mejorar lo que has hecho la semana anterior, hay que comunicar mucho, ser creativo y sobre todo, ser honrado y regular para dar lo máximo", manifestó.

Berasategui, que abrirá próximamente un restaurante en Sanghai, confió que su máxima es "el trabajo, el respeto y la humildad"; y aunque su labor no entiende de horarios ni de lugares y se ve obligado a viajar mucho, aseguró que "soy el primer cocinero que entra en mi cocina y el último que sale. Tengo una cocina de 500 metros de los que 150 son de banco de pruebas. Y allí es donde se forma toda la gente y yo estoy en la cocina de mi restaurante de Lasarte, que es la casa madre".

"Tengo la suerte de que he elegido una profesión que me ha hecho super feliz y todas las cosas increíbles que me suceden las disfruto", comentó el cocinero vasco.

Como autoridad en el mundo de la cocina, Berasategui tiene un recuerdo para cocineros de esta tierra que son amigos suyos como "Manolo de la Osa, Pepe el del Bohío, y un montón de cocineros que están haciendo una labor impresionante y que se les oye por todos lados, y están subiendo a pasos

agigantados". "La cocina manchega está teniendo la mejor salud que ha tenido nunca", concluyó.

Por último, Berasategui afirmó sentirse muy orgulloso de estar en Fenavin y de visitar "esta tierra de gente noble, trabajadora, y respetuosa que con humildad y esfuerzo ha conseguido que Fenavin sea conocido en todo el mundo".