

**N**o sé en qué punto o por qué mecanismo sucede, pero en gastronomía hay un momento en que una moda se convierte en plaga bíblica. Hemos sufrido plagas de concentrados de (falso) vinagre de Módena y de foie, de coulants de chocolate y de kimchi. Pues bien, la última es la de la tarta de queso. Conste que no tengo nada personal contra estos ingredientes o elaboraciones. De hecho, el autor de una de las tartas de queso más celebradas de la provincia (reconocida con un premio nacional), Fernando Alcalá, del restaurante Kava, explicó en una

## OTRA VEZ TARTA DE QUESO

GASTRO  
CONFESIONES  
ESPERANZA  
PELÁEZ



ocasión que había optado por ofrecer una buena tarta de queso para evitar el típico postre compuesto de una tierra comestible, una crema, una quenelle de helado y un crujiente, fórmula repetida hasta la saciedad en la alta cocina. Como opción es intachable, y lo mismo que Alcalá habrán pensado muchos restauradores, pero con las obsesiones por un plato (la ensaladilla rusa, en el top) sucede que llega un momento en que el público se llena de expertos catadores que no toleran que su estándar mental sea transgredido, y consideran una aberración cualquier licencia creativa. La original, divertida y deliciosa tarta de frutos rojos y queso payoyo del restaurante Palodú, que juega con el concepto de este postre para transformarlo en una galleta de merengue seco combinada con una crema de queso, les ha traído algún dolor de cabeza injustificado a sus creadores, Cristina Cánovas y Diego Aguilar. Ser original tiene

su precio, pero intentarlo es un valor añadido. El repertorio de repostería clásica está repleto de delicias. Sales de España y en cualquier buen restaurante te reencuentras con pavlovas, mousses y tartas variadas. En nuestro repertorio tradicional hay delicias como el tocino de cielo o el bienmesabe, que se pueden adaptar a los gustos actuales, y cualquier restaurante tiene acceso a chefs o empresas de repostería capaces de poner en pie una carta de postres de calidad y diferenciada. Es cierto que la presión de la clientela pesa, pero también hay comensales que aprecian la variedad y la sorpresa.

•• DANIEL MALDONADO



## José Carlos García «Otra estrella en Málaga nos vendría bien a todos»

«Estamos en el punto de mira», advierte el cocinero, uno de los que servirá la cena de la próxima gala Michelin en Sevilla

VUELTA  
Y VUELTA

JCG Restaurante /  
Café de París

Único estrella Michelin de la capital, sumará a sus dos establecimientos un nuevo reto al frente del restaurante del Hotel Palacio de Solecio

–¿Algo que se pueda avanzar?

–Cada cocinero hace tres tapas saladas y una dulce. Nosotros apostamos por el jazmín, la naranja, la quisquilla... y también uno de los platos del menú actual: chipirón relleno de morcilla de Ronda. Ahora Ángel tendrá que cuadrar todas las propuestas, pero el formato pinta bien, nos van a dar protagonismo a los cocineros, muy en contacto con los invitados. Estoy muy ilusionado. Es una señal de que cuentan conmigo, me da seguridad. Aunque no es que vaya tranquilo porque puede pasar de todo.

–¿De todo hacia arriba?

–Hombre, eso nunca lo dejas de soñar. Lo que sí me da cierta seguridad es que cuenten conmigo porque me dice que al menos no vamos a perder. Viajamos todo el equipo para hacer un buen servicio y oye, si viene algo, genial, para nosotros y para la ciudad. Si no, celebraremos todos juntos seguir con la estrella. La historia es mantenernos y seguir disfrutándolo. Crecer me hace muchísima ilusión pero eso tiene un precio y hay que estar preparado para pagarlo. ¿Queremos pagarlo? Sí, nos encontramos en un momento fuerte, no vamos a decir que no, ni vamos a renunciar a algo que nos ilusiona y que al final se traduce en negocio.

–Y ahora le espera otro reto importante en el hotel...

–El proyecto con Palacio de Solecio es alucinante, un bombón. Me acompañará Marcos Granados, estamos muy motivados. Y mira que me costó decidirme... Al final lo hice porque me parecía un mundo interesante y además era verme dentro de mi ciudad, en calle Granada. Me apasionaba aprender y aportar todo lo que conozco de Málaga. Intentaremos ofrecer una cocina muy local, pero sin pretender hacer un restaurante elitista ni prohibitivo. La cocina la he diseñado yo, me han dado libertad y creo que tengo un buen motor para hacer un buen trabajo.

•• MARINA MARTÍNEZ

**M**ás de 20 años entre fogones avalan la estrella Michelin que luce José Carlos García. Único en la capital malagueña, es uno de los cocineros andaluces elegidos para servir la cena de la gala Michelin el 20 de noviembre en Sevilla que coordinará Ángel León. Una prueba más de que está en su mejor momento. A la vista están las reservas en su restaurante de Muelle Uno, la buena respuesta al renovado Café de París, un equipo sólido y nuevo reto: el restaurante del Hotel Palacio de Solecio, que abrirá el 2 de diciembre.

–Está en racha...

–Bueno (trisas), las cosas caen por su propio peso y hay que aprovechar y disfrutar, pero siempre desde el control. Esto es una carrera de fondo. Es verdad que siento que estamos en racha, en todo en general: personal, negocio, avances... Para mí el equipo es lo más importante. Cuando abrimos éramos 11 personas, hoy somos 28. Me siento muy orgulloso de eso. Esta es una de las mejores etapas que hemos vivido. Y hemos vivido mucho, no todos los días son fáciles. Empecé con mis padres a los 19 años, me fui para formarme fuera, volví a los 25 y al año me dieron la estrella. Ahora tengo 45 y desgraciadamente sigo solo en la capital.

–¿A qué cree que se debe?

–Es difícil conocer los patrones de Michelin, son estrictos, pero pienso que estamos en el punto de mira, que vigilan Málaga. Además, para la guía, recomendar una ciudad como esta debe de ser interesante, como lugar puntero en

oferta cultural, en clima, en ubicación... Estoy seguro de que habrá más, otra estrella nos vendría bien a todos. Málaga está viviendo un momento extraordinario. Es un puntazo, por ejemplo, que la gala de los Goya se celebre aquí. Y por supuesto también que Michelin haya elegido Sevilla para presentar la guía este año, es muy importante para Andalucía, son dos eventos muy potentes.

–Y usted estará allí el 20 de noviembre...

–¡Sí! Me dieron una alegría enorme.

–¿Ilusión, responsabilidad, motivación?

–Es emocionante, sin duda, además de una responsabilidad porque al final estoy representando a mi Comunidad y a mi ciudad ante más de quinientas personas. Pondremos toda la carne en el asador para que la gente flipie.

–¿Con qué 'carne'?

–Costó elegir, pero escogimos los platos que veíamos mejores y más prácticos, siempre pensando que se identifiquen con Málaga.