



"Estou orgullosa de marcar a diferenza coa miña cociña"

A prestixiosa 'chef' galega Beatriz Sotelo vai ser asesora de 'cociña de altos voos' nun restaurante da T-4 de Baraxas. **Páxina 11**

GENTES DEL FINISTERRE

La comarca triunfa en la cocina

CRÓNICA

M. P. Valle

redac.carballo@lavoz.es

Acento gallego en la T4. Desde la semana pasada, el restaurante El Madroño, situado en la terminal T4 de Barajas, ofrece un menú con acento gallego para aquellos viajeros que a pesar de las prisas quieren darle un homenaje al estómago. O simplemente para los que, sin tener que tomar un avión, quieren disfrutar de unas vieiras y un buen sanmartiño, porque el local está situado en la denominada zona de tierra, es decir, un lugar del aeropuerto al que se puede acceder desde la calle y sin necesidad de tarjeta de embarque. De la elaboración del menú y del asesoramiento a los responsables de El Madroño se ha encargado **Beatriz Sotelo Sequeiros**, que aunque natural de Ardán, en Marín (Pontevedra), tiene una vinculación muy fuerte con la Costa da Morte, ya que está casada con el baíés y cocinero **Braulio García Cruz**, hijo a su vez de la también cocinera **Carmen Cruz Rodríguez**, responsable del Acuario.

Beatriz, que está embarazada de siete meses (seguro que el niño o la niña nace con muchas nociones sobre el buen hacer en los fogones), ha sido la mujer más joven en conseguir una estrella Michelin, por su trabajo en A Estación, de Cambre, junto a **Xoán Manuel Crujeiras**, y en el 2008 compartió con su marido el premio al mejor Cocinero del Año en Alimentaria, en un certamen organizado por el famoso **Martín Berasategui**.

Alumna brillante. La verdad es que tiene que ser una gozada que la pareja García-Sotelo te invite a comer a su casa. O simplemente que te den unos consejos para enfrentarte a la sartén y salir airoso, algo que ya hicieron, por cierto, en la Semana Cultural da Carballeira, celebrada en Zas hace dos años. Eso y mucho más es lo que hace Braulio García en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, donde da clases. Y entre sus alumnos, algunos de la comarca, como la vimiancesa **Antía Corbelle Romero**, de 19 años y estudiante de segundo de Certificado de Elaboración y Gestión en Cocina. Ella tiene uno de los mejores expedientes de su promoción y gracias a eso se convirtió en uno de los seis estudiantes de la escuela que este año participaron en las actividades que Turgalicia llevó a cabo en la feria de Fitur, en Madrid. Es



Antía Corbelle participó en el «stand» de Turgalicia | S. GARRIDO



Beatriz Sotelo, que está embarazada de siete meses, asesora a uno de los restaurantes más sofisticados de la terminal de Barajas | B. ORDÓÑEZ



Santiago Trigo, de la pastelería Forno Novo, fue el encargado de elaborar el roscón de la Festa dos Casados de Malpica | ANA GARCÍA



María Vilela, de Ponteceso, vendió en A Coruña un cupón premiado con un sueldo de 6.000 euros al mes durante 25 años | ÓSCAR PARÍS

curioso, porque Antía, que seguramente, como sus ex compañeros se convertirá en uno de los chefs más importantes de España, ejerció de camarera y pinche de cocina durante los días que duró la feria. Pero así es la vida, hay que empezar desde abajo. En unos meses se marchará a realizar prácticas al hotel NH de Ámsterdam, y ya ha estado en el Arts de Barcelona. Cuando acabe (piensa estudiar algo más), promete volver a la Costa da Morte. Suerte para nuestros estómagos.

Festa dos Casados. Satisfechos quedaron, por ejemplo, los de aquellos que el sábado se acercaron a Malpica para participar en la original Festa dos Casados, con la que los vecinos celebraron la festividad de San Sebastián. Este año, como ocurre desde hace unos cuantos, del fin de fiesta se encargaron los responsables desde 1973 de la panadería y pastelería Forno Novo, **Santiago Trigo Mira** y **Carmen García Fernández**, que elaboraron el riquísimo roscón que el alcalde malpicán, **José Ramón Va-**

rela Rey, recién llegado de Fitur, repartió entre todos los asistentes, acompañado con vino dulce. En total, más de 100 metros de dulce trenza de la que disfrutaron los casados y también los solteros.

Premio millonario. Pero para soltero, y de oro, el ganador del cupón del fin de semana, agraciado con 6.000 euros al mes durante 25 años, el premio más importante de la ONCE. En total 1,8 millones de euros. El ganador adquirió el cupón en el centro de especialidades del Ventorrillo, en A Coruña, así que el afortunado podría ser también cualquier vecino de la Costa da Morte que se haya pasado por la capital para hacerse unas pruebas. Quien sabe. Lo que sí está claro es que la vendedora, **María Beatriz Vilela García**, tiene que ver mucho con la comarca, ya que nació en Ponteceso, aunque ahora vive en Arteixo. En total vendió siete cupones del 05014 para el sorteo del domingo, un número, dice, «rarísimo, rarísimo». Ya ven que la suerte no entiende de números normalitos, porque este se llevó el sueldazo. Además, los otros seis que despachó María Vilela recibirán 25.000 euros. Se trata, además, de la primera vez que un premio de la ONCE de estas características cae en la provincia de A Coruña. Seguro que los genes de la comarca tuvieron mucho que ver.

Presentación. Y es que ser de la Costa da Morte marca mucho. Lo sabe bien el cronista oficial de Cee, **Baldomero Cores Trasmonte**, que recientemente presentó en la sede de la Asociación de la Prensa Santiago, coincidiendo con la festividad de San Francisco de Sales, patrón de los periodistas, el libro **Alfredo Vicenti, vida y obra de un gran periodista**. Perfecto para leer con un buen trozo de roscón de Forno Novo.

:: **Beatriz Sotelo Sequeiro**, cociñeira con estrela Michelin

"Estou orgullosa de marcar a diferenza nun mundo de homes"

A 'chef' galega será asesora de "cociña de altos voos" nun restaurante da T-4 de Baraxas, porque "os meus pratos son innovadores e se basean no produto". Para ela, os premios "son un recoñecemento ó traballo ben feito"

Marta Rodríguez - Santiago

A chef galega Beatriz Sotelo non deixa de sorprender pola enorme presenza, a pesar da súa xuventude, no competitivo mundo da gastronomía. O seu recoñecido labor á fronte do restaurante A Estación de Cambre, cunha estrela Michelin, e o seu carácter innovador levouna a ser a elixida pola empresa Areas para asesora gastronómica de "cociña de altos voos" no restaurante creativo da T-4 de Baraxas El Madroño. Inmersa na voráxine da feira Madrid Fusión, tivo tempo para falar con GH sobre o seu novo desafío.

¿En que consiste ser asesora gastronómica? A verdade é que soa moi ben...

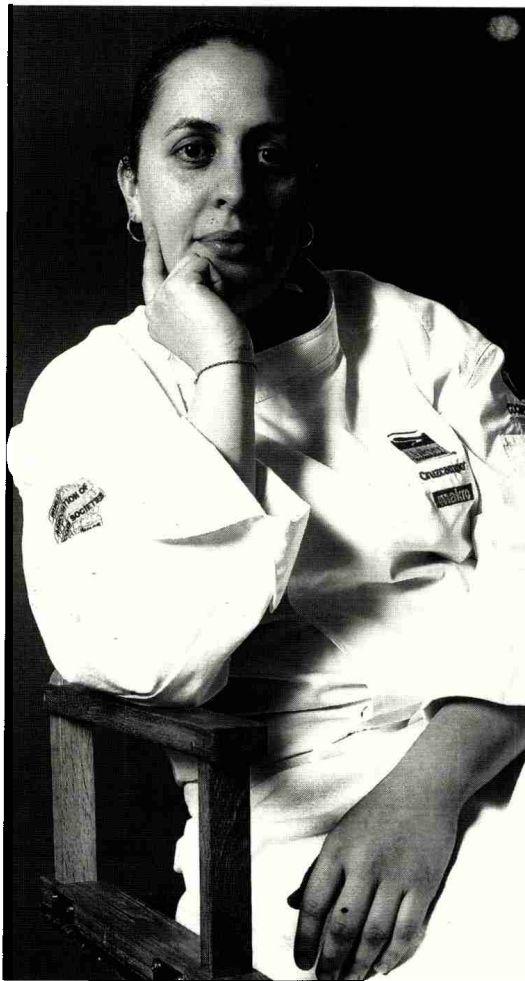
Xurdiu dentro do proxecto de 'cociña de altos voos' que ten a empresa que leva a restauración nos aeroportos, que decidíu apostar polas estrelas Michelin e pensou en min para Madrid, porque lles chamou a atención que fose a máis nova en ter esta distinción e gañar o premio Cociñeiro do Ano no 2008. Buscaban unha aposta gastronómica diferente cun enfoque innovador, porque a miña cociña se basea no produto, e busca sempre o momento óptimo de consumo na súa temporada. Eu vou continuar na Estación, que é o meu neno pequeno, e respecto do asesoramento enviárelles receitas ó equipo profesional de El Madroño e unha vez á semana supervisarei paso a paso os pratos e dareilles o toque final.

O Madroño é o símbolo madrileño por autonomasía pero, coa túa presenza, ¿terá un toque galego?

Virá dos produtos que use, sobre todo os peixes, que son os mellores, pero usarei a mellor materia prima veña de onde veña, porque a idea non é facer cociña galega, senón buscar a estacionalidade.

É curioso o concepto dun restaurante de cociña creativa para gozar nun aeroporto, porque sempre se vai con présa...

Non, precisamente foi a clientela a que demandou este tipo de restaurante, porque non sempre se ten présa e gusta comer ben cun toque de alta cociña. Ademais, en El Madroño pódense pechar negocios en salóns con intimidade, non buscamos o de comer e marchar.



A chef galega Beatriz Sotelo, 'alma mater' de A Estación

O PERFIL

Esta muller galega de 28 anos bateu o récord de precocidade no 2008 ó gañar o prestixioso concurso de Cociñeiro do ano na Feira Alimentaria de Barcelona. Copropietaria, xunto a Juan Crujeiras, do Restaurante A Estación de Cambre (A Coruña), que ten unha estrela Michelin que acaba de saír do forno, é noticia na actualidade pola sinatura dun contrato de colaboración coa empresa Areas para incorporarse como asesora gastronómica do restaurante creativo da T4 El Madroño.

Adriá anuncia o peche de El Bulli

O cociñeiro catalán Ferrán Adriá anunciou onte na súa intervención no congreso Madrid Fusión que o seu restaurante El Bulli pechará ó público en 2012, xusto cando celebre o seu 50 aniversario, para iniciar unha nova etapa na que preparará un novo formato de restaurante aínda máis creativo e que podería estar en marcha en 2014. O obxectivo será priorizar a investigación por encima da produción" e que, segundo avanzou, non exporá dúas temporadas iguais.

Precisamente, ides dar a coñecer o concepto de 'cociña de altos voos' hoxe en Madrid Fusión. ¿En que vai consistir a vosa ponencia?

Faremos unha mesa redonda cos compañeiros elixidos para outros aeroportos, e os responsables de Arenas e Aena, para facer pública esta iniciativa.

A estrela Michelin ábreche moitas portas. ¿Que significou conseguila?

Foi moi importante para o restaurante, e está claro que todos os cociñeiros a desexamos, pero non sabes cando vai chegar. É un recoñecemento á cociña, ó traballo ben feito, porque non é un premio que gañes puntualmente nun concurso.

¿Cal é un prato que nunca falla na vosa carta?

A verdade é que variamos moito, pero sobre todo destacaría os pratos con peixe.

¿Galicia é cada vez máis coñecida no eido da nova cociña, sobre todo co labor do Grupo Nove?

Si, cada vez nótase máis o que facemos. Parecía que estamos nun recuncho e que non contabamos, pero o noso labor é real e agora si que se coñece.

¿Como levas o de ser muller nun mundo de homes?

Si, é certo que hai máis homes nesta profesión, pero as mulleres estamos aí e eu estou orgullosa de marcar a diferenza e dar a coñecer a gastronomía galega.

Actualmente participas en Madrid Fusión e en febreiro celebrarase o Fórum Gastronómico en Santiago. ¿Que significan este tipo de feiras?

Os cociñeiros danse a coñecer e os provedores tamén, o obxectivo é poñer ó alcance de todos as ideas dos outros, estamos abertos ó mundo e iso non pasa noutras profesións.

Ferrán Adriá anunciou que pecha El Bulli en 2012. ¿Que representa para vós? ¿É unha grande oportunidade para todos?

Adriá abríunos as portas, é un xenio e un crack. Todas as súas investigacións pónense en coñecemento dos demais, e non sei se é certo que pechará, pero seguro que terá moitas cousas preparadas. ●



Aena presenta sus proyectos gastronómicos en Madrid Fusión

EUROPA PRESS

MADRID. La compañía Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea (AENA) ha puesto en marcha un plan de calidad gastronómica en los aeropuertos con el fin de hacer más atractiva la oferta de los puntos de restauración de los aeródromos de su red, según informó ayer el director de espacios y servicios comerciales del ente público, Mariano Sanz Pech, durante su intervención en Madrid Fusión. La marinense Beatriz Sotelo es la encargada en el área de la Terminal 4 del aeropuerto de Barajas, en Madrid.