

enfemenino



Es uno de los chefs más relevantes de nuestro país y una de las caras más populares del programa de televisión MasterChef. El prestigioso cocinero Jordi Cruz nos habla en esta entrevista de su gran pasión, la cocina, de los éxitos que ha cosechado con ella y de alguna que otra curiosidad que no te puedes perder.

Ser el cocinero más joven en conseguir una [Estrella Michelin](#) en España y el segundo del mundo no es cualquier cosa. Un talento desbordante y un trabajo impecable que fueron premiados hace ya más de una década por la prestigiosa guía francesa con su primera Estrella. Uno de tantos reconocimientos para una cocina con sentimiento de rock&roll. Así la define **Jordi Cruz**, el afamado chef catalán que, aunque en esta ocasión cambie su chaquetilla blanca por una americana, nos sigue transmitiendo verdadera devoción por su profesión.



La cocina, una pasión sin límites

"De muy pequeñito, yo no tenía muchas virtudes. **Se me daba bien abrir armarios y abrir neveras y saber qué hacer con lo que había dentro**", nos explica humilde Jordi que reconoce que fue su madre una de las primeras personas que confió en su talento. 'Serás cocinero', le dijo. Y como si de un grito de guerra se tratase, Jordi centró todos sus esfuerzos en conseguir aquello que su madre había vaticinado. "Una de mis virtudes es haber focalizado mi energía en una cosa que se me da bien, que me gusta, que no la veo un sacrificio y que me proporciona mucha alegría y mucha satisfacción personal de la buena". Con estas palabras nos explica Jordi lo que significa la cocina en su vida.

Jordi Cruz se define como **una persona muy proactiva y versátil**. Por ello, nos dice que no cree haber dado aún con **la receta de su vida**. Cree en la estacionalidad y en que cada momento del día tiene su gran [receta](#). Jordi nunca deja de crear en la cocina y así lo atestiguan también sus palabras: "Poquitas horas antes de estirar la pata, posiblemente haya estado vestido de blanco y buscando la mejor receta de mi vida."

Estrellas pero con los pies en la tierra

Muchos hablan de él como un niño prodigio tras los fogones y es que **con tan solo 26 años consiguió su primera Estrella Michelin** en Estany Clar de Cercs en Barcelona. Así, llegó a ser **el cocinero español más joven** en obtener este reconocimiento y el

segundo del mundo. Después, vendría el galardón al Mejor Cocinero del Año en 2006 y un año después, otra estrella Michelin gracias a su **restaurante L'Angle**. Pero, sin duda, ha sido el lujoso restaurante ABaC de Barcelona el que le ha dado algunas de sus mayores satisfacciones: dos estrellas de la prestigiosa guía francesa y la motivación infinita para conseguir una tercera. Y no es todo: en el año 2013, el barrio de Born vio nacer el **Ten's Tapas Restaurant**. ¡Un ritmo frenético que no empaña la brillante labor del chef!

Entre tanto reconocimiento, Jordi concluye rotundo: "**Para mí las estrellas no significan que tenga que empezar a sentirme un divo.**" Así nos muestra el cocinero catalán que su compromiso es con la cocina y no con los premios que pueda recibir. Confiesa que los momentos en los que le han otorgado algún galardón han sido como esa palmadita en la espalda que recuerda que las cosas se están haciendo bien. Como es obvio, afirma que estos premios "son un placer, una satisfacción y la marca de ciertos momentos de evolución para un cocinero." De todos modos, añade que **no hay que volverse loco** y que un buen cocinero sabe que durante años ha hecho bien su tarea cuando recibe un reconocimiento de este tipo.

Jordi Cruz, un icono de la pequeña pantalla

"No te voy a decir que **tenemos la mejor gastronomía del mundo** porque sería ser borrego pero sí una de las mejores. Por desgracia, no nos lo creemos", sentencia Jordi Cruz. Añade que en países como Francia todo el mundo es consciente de la calidad de sus productos y apuesta por su gastronomía. "Aquí tenemos que hacer lo mismo: **creérnoslo y divulgarlo**", afirma. Y en este punto es donde cumplen su función programas como MasterChef.

El interés por la divulgación de Jordi Cruz es uno de los impulsos que le hace que el chef se cuele en nuestro salón como miembro del jurado de MasterChef, tanto en sus ediciones adultas como en las Junior. "**La gastronomía no es una moda, es una realidad**". Por eso, Jordi defiende que el éxito de los programas de cocina en este momento concreto no se debe a un boom, sino a que somos un país gastronómico que hasta hace unos años no había conseguido aunar el entretenimiento con el interés por la cocina. "**Yo veo los programas de cocina como algo muy natural. Para mí no es un boom** ni nada efímero y creo que es algo que perdurará en el tiempo porque somos **un país de gastronomía y entretenimiento**." ¡Nos ponemos manos a la obra con Jordi!



Nos hemos encontrado a Jordi Cruz presentando el Brunch Weekend de Anna de Codorníu en Madrid que tendrá lugar este fin de semana en varios restaurantes de la capital. Precisamente por eso, no hemos querido perder la oportunidad de preguntarle por sus sugerencias a la hora de preparar un brunch y deleitar a nuestros comensales. "Lo primero de todo es que el cocinero debe ser inteligente, saber lo que se pide y saber qué tipo de menú está preparando", nos indica Jordi.

Para él, un huevo a baja temperatura o huevo mollet puede ser una de las claves de **un buen brunch**. Podemos acompañarlo de una buena *parmentier*, un brioche, una buena trufa... Son muchas las opciones que se le ocurren al que fuese un niño prodigio de la cocina. Él define el brunch como **un acto elegante y clásico** y añade "me parece maravilloso que tengamos la mala costumbre de adquirir todo lo anglosajón como si fuera lo mejor. Ellos no nos tienen que enseñar lo que es levantarnos tarde y desayunar tarde los domingos."

A la hora de **maridar**, el chef catalán también lo tiene claro: **un buen cava es la opción perfecta**. "El cava puede ser muy ácido, muy tropical y, a la vez, muy tostado. De forma muy natural, un cava le pega muy bien a un brunch porque es muy versátil". Y nos confiesa que en su vida personal ubica esta bebida en momentos en los que simplemente quiere ser feliz.

Los próximos proyectos de Jordi

Con el objetivo de seguir sintiéndose satisfecho con lo que hace, nos cuenta que sus **próximos proyectos** están en **cualquier cosa que le dé alegría, le motive y que le apetezca**. Cualquier proyecto que suponga sumar. "Ahora mismo voy a hacer un poco de parón porque abriremos un bristró cosmopolita que es A tempo y a eso se suman las tres grandes casas que tengo ahora y **la búsqueda de la tercera Estrella para ABaC**. Y además, Masterchef, que aún nos queda mucho trabajo."

Por otro lado, hace unos meses comenzó a rodar KOA, el proyecto deportivo en el que está involucrado. "Yo tenía un entrenador que es un buen amigo y que necesitaba un local. Después de encontrar el sitio, nos hemos ido liando: hemos fusionado nutrición con gastronomía para hacer un pequeño gimnasio que será muy grande."El objetivo de este proyecto es **orientar a la gente en buenos hábitos alimentarios**, entrenar muy bien o lo justo para estar muy bien."

Algo que el propio Jordi aplica a su vida y que, sin duda, le ha convertido en **uno de los cocineros más sexys del panorama nacional**. "No soy un obsesionado del deporte. Es cierto que como muy bien, la cantidad justa para tener energía y no engordar y hago el mínimo deporte para estar sano y tener alegría. En mi vida con eso es suficiente", concluye uno de los grandes cocineros de nuestro país.

<http://www.enfemenino.com/cocina-espanola/entrevista-jordi-cruz-s1563216.html>