

C U A D E R N O S
GOURMET

LA REVISTA ELEGANTE DE LA GASTRONOMIA DE CALIDAD

ENTREVISTA

PEPE SOLLA

EL CHEF SUTIL

Entrevista realizada por Virginia Marco

PEPE SOLLA, POYO (PONTEVEDRA), 1966, ES EL JEFE DE COCINA Y PROPIETARIO DEL RESTAURANTE FAMILIAR CASA SOLLA QUE POSEE UNA ESTRELLA MICHELÍN Y TRES SOLES REPSOL.



PEPE SOLLA

¿Su vocación por la cocina nació desde que era pequeño en el restaurante familiar, que recuerda de aquella época?

Cuando naces como es mi caso y el de mis hermanos en un restaurante familiar, tu vida gira en torno a la cocina.

Recuerdo cuando era pequeñito que nos quedábamos dormidos viendo a nuestros padres trabajar en la cocina. Cuando ya éramos un poco más mayores y llegaba el verano, les ayudábamos en cosas como era preparar el comedor.

Mi vida ha girado en torno a la cocina y al restaurante, mis recuerdos están ligados a muchas experiencias y muchas cosas de estas.

El restaurante era como tu patio de colegio donde jugabas, te divertías y pasabas grandes momentos con tus amigos escondiéndote por los diferentes lugares del restaurante, era muy chulo porque tenías sitios donde poder pasártelo bien, tengo recuerdos muy bonitos y entrañables.

¿Usted estudió Ciencias Empresariales pero al final pudo más la cocina, le sirvieron sus estudios para llevar la administración de su restaurante?

Por supuesto, claro que me ha servido, pero me hubiese también venido bien a la vez estudiar cocina.

Un restaurante también es una empresa y la sociedad tiene que vivir y funcionar, porque si no funciona, por muy buen cocinero, sumiller o maître que seas no vas a conseguir demostrar que eres bueno, entonces la empresa es una parte vital en todo esto porque al final es lo que tiene que funcionar, es lo que tiene que vivir, y de eso vives tu también.

Por lo tanto si me han servido esos conocimientos para algunas cosas, pero en paralelo he tenido que cumplimentarlas con otras. Creo que es distinto si vas a ser un cocinero o un propietario de un restaurante, si optas por esta última no solo tienes que tener nociones de cocina sino también de otras cosas, por lo que verdaderamente me ha ayudado muchísimo estudiar esa carrera.

Cuando empezó a trabajar compaginaba su trabajo de ayudante de cocina con la atención en sala, ¿qué fue lo que le decantó por los fogones?

Bueno realmente empecé en el mundo de la sala porque de siempre me ha gustado y luego empecé con el universo de los vinos, me apasiona el vino, comencé haciendo muchos cursos de cata y a conocer mucha gente del mundo del vino, y me metí un poco en la labor de sumiller, hasta el punto que gane el concurso de sumilleres de Galicia.

Luego hubo un momento en que decidí meterme en la parte de la cocina porque quería dar un vuelco a todo el restaurante que tenían mis padres, y me planteé que para ello tenía que hacerme cocinero para alcanzar el objetivo que pretendía con este giro radical. Porque de no hacerlo, sería un empresario que tendría

PEPE SOLLA

que contratar a un cocinero, a un jefe de sala, a un sumiller etcétera y digamos que delegar todo a manos ajenas, que no pasaría nada hay fórmulas así que funcionan perfectamente válidas, pero iba a ser mi casa, cuando sientes que es tu casa sientes que eres tú quién debe hacer esto, y entonces tomé la decisión de que había que meterse en la cocina y la verdad es que visto lo visto, a toro pasado, todo se ve más fácil, pero creo que acerté en tomar esta decisión.

En su momento fue una opción muy arriesgada, hacer esto hace más de veinte años en Galicia, era muy complicado, no estábamos viviendo el momento en el que estamos ahora, parecía que todo funcionaba bien, entonces para que cambiarlo, hoy en día ya no me lo cuestionan.

¿Cree que en la actualidad se le da la importancia que tiene a la atención en sala, ya que desde nuestro punto vista es tan importante como la buena cocina?

Pienso que ahora mismo hemos sobrepasado un poco este límite y creo que se nos ha ido un poquito de las manos debido a que la figura del cocinero ha cogido un alto protagonismo lo que a mi me parece bien, pues yo soy cocinero y no voy a renegar de ello, pero sí creo que se ha descompensado un poquito el asunto.

Mira un cocinero solo hace grandes platos, un restaurante se hace con muchas más cosas, por ejemplo con una gran sala, un buen servicio, buenas atenciones, todo eso es lo que configura un gran restaurante no solo el cocinero es el artífice del mismo, un cocinero hace grandes platos, punto, eso es lo que hace. Al chef hay que ponerle en el sitio que le corresponde en su justa medida, que es mucho.

Yo defiendo a tope el tema de la sala porque he nacido y convivido muchos años con ella y me parece fundamental.

También pasó una época como sumiller ¿que le atrae del mundo del vino?

El vino me gustaba muchísimo, y me sigue gustando, es una parte fundamental dentro de un restaurante y además yo vivo en una zona de gran producción vinícola, la zona de Rías Baixas cuya Denominación de Origen tiene una proyección inmensa, además tengo grandes amigos bodegueros que me hacen vivir cada día el mundo del vino muy cercano.

PEPE SOLLA

El maridaje en un menú ¿qué importancia tiene, cree que se sabe maridar con cada plato el vino adecuado?

Yo creo que sí. Hay una afición por tratar de maridar los platos con el vino adecuado últimamente, pero también existe, y me parece perfectamente válido, elegir el vino que te apetezca y que acompañe al menú. De lo que se trata es que disfrutes cuando vengas al restaurante y que cada uno elija la opción como más sea de su agrado, para mí las dos opciones son perfectamente válidas.

Pero el maridaje es una de las opciones mejores, pues te da la oportunidad de conocer nuevos vinos, ya te digo nosotros cada vez estamos funcionando más con este tipo de elección, pues cada vez hay más gente que quiere vivir esa experiencia de probar y disfrutar de cosas buenas y diferentes.

De todas las formas cuando un maridaje está bien hecho, es una delicia para el paladar, pero para ello necesitas una persona que sea un buen profesional que entienda tu cocina, que sepa de vinos y de maridaje, que busque cosas estelares que conjuguen perfectamente con tu oferta gastronómica.

¿En un menú que importancia le da usted a los postres, cree que hacen falta más figuras en el mundo de la repostería?

Yo empecé en cocina por el mundo de los postres, para mí esto es importante y dentro de un menú también, hace equilibrar ese final de la comida y si además lo haces tu mejor que mejor, ningún cocinero va a descuidar su segundo de carne o pescado, con los postres debe pasar igual es uno de los elementos que si lo haces bien debes incluirlo en tu menú, y si no eres capaz de cuidar y hacer buenos postres no lo pongas en tu menú, no pasa nada, y si lo pones comunica que los realiza un repostero de prestigio al que tu le compras dichos postres.

Creo que es necesario que en el menú de un buen restaurante debe figurar todo primero, segundo y postre.

¿Cómo surgió reunir a tres grandes chefs como Paco Roncero, Marcos Morán y usted, en Sinergias?

Fue un proyecto que iniciamos hace algo más de 2 años, y en un momento determinado se nos planteó la oportunidad de adentrarnos en ese espacio que se estaba creando y nos pareció que hacerlo entre los tres nos podía ayudar a todos en la ejecución, en el desarrollo y en una serie de cosas, la verdad es que no lo dudamos y lo montamos con esas sinergias.

Pero hace unos meses este proyecto Platea se terminó porque los propietarios y gestores querían llevarlo hacia otro lado, entonces hubo un momento en que los tres nos salimos.

Pero las sinergias siguen vivas para futuros proyectos que están

PEPE SOLLA

encima de la mesa y que estamos barajando y trabajando en ellos y seguro que dentro de poco empezareis a escuchar algo nuevo de estos tres chef que no tienen ningún problema de convivencia y que cada uno tiene cosas que aportar y cada uno vive con sus responsabilidades en sus respectivas actividades.

¿Qué es Sinergias, como lo definiría?

Pues hasta ahora es un proyecto único, porque es la primera vez que varios chefs se unen, por lo menos aquí en España que yo tenga conocimiento, para acometer proyectos gastronómicos en diferentes zonas y que montan una única sociedad. Yo en particular no había visto este tipo de alianzas entre cocineros de diferentes sitios y con trayectorias tan diferentes.

¿Qué tienen en común estos tres chefs?

En principio lo que nos había unido era un vínculo de amistad y confianza mutua, pero además hay entre nosotros un nexo humano y sentimental, todo esto es fundamental porque sino a veces este tipo de proyectos es muy difícil sacarlo a adelante uno solo. Estos aspectos son lo que yo creo que tenemos en común los tres sin olvidarnos de las ideas comunes, como por ejemplo lo que son los valores fundamentales de la cocina que nos permite entre otras cosas convivir en buena armonía.

También presenta un programa en Canal Cocina ¿cómo se siente delante de las cámaras, que enseña en su programa?

La verdad es que me siento a gusto delante de las cámaras es un medio en el que gozo, que incluso disfruto, es decir que me lo paso bien grabando y ante las cámaras. También tiene su limitación pues me ocupa mucho tiempo pero no lo hago más por falta de disponibilidad. Me gusta y me lo paso bien y además funciona.

En Canal Cocina había dos series, un día una era de conservas y como cocinarlas, y otra de mariscos y pescados un poco por la afinidad de donde vengo, del Atlántico.

También es usted uno de los protagonistas de " Cocinando en el fin del mundo", ¿que nos puede contar del documental, cómo participa en el?

Se trata de un documental que lo ha hecho una productora que se llama ESMERARTE, la iniciativa partió de ellos, aunque participo yo en un momento determinado con ellos por proximidad y amistad.

El documental me pareció que ayudaba a dejar patente lo que estaban haciendo en Galicia una serie de cocineros, que son el Grupo NOVE, y que durante un momento todo esto quedase y

PEPE SOLLA

perdurase en un formato que se pudiese ver fuera. No es contar y hablar de nuestros restaurantes, eso ya lo hacemos cada día, la intención era de qué forma podríamos hacer para llevar todo esto que está sucediendo en Galicia al fin del mundo, y la verdad que el formato documental que nos proponían es fantástico. Creo que puede ser una buena fórmula y una buena vía para promocionar la cocina y cocineros gallegos de grupo NOVE al que yo pertenezco, y en el documental participo como uno más.

¿Cree que hay demasiados programas de cocina como Masterchef o TopChef, que nos pueden dar una idea equivocada de lo que es trabajar en la cocina de un restaurante?

No en absoluto, y el que haya demasiados programas para mi es bueno, creo que está muy bien. Efectivamente hay muchísimos pero esto es debido a que la cocina despierta muchísimo interés, lo que además ha obligado a que existan los canales temáticos de difusión de la cocina y la gastronomía en general.

Luego cada uno tendrá su opinión de elegir qué es lo que le apetece, gusta, entretiene y qué es lo que le parece más interesante o rechazar lo que no. Nunca la información debemos limitarla, y jamás va a ser excesiva sino que luego como usuario o como consumidor lo importante es saber elegir aquello que te apetece y lo que no cada uno se decantará por un formato u otro, porque hay muchos programas con distintos tamaños, yo creo que todos son válidos pero ante todo debemos ser soberanos de elegir lo que nos gusta y lo que no.

Casa Solla fue el primer restaurante de Galicia en conseguir una estrella Michelin, ¿qué supuso ese reconocimiento para usted y para el restaurante?

Realmente esto correspondía ya a la época de mis padres, creo que la pregunta la deberían responder ellos pues fue en 1980 cuando se la concedieron. Creo que en ese momento no sería tan mediático y de tanto interés hacia la gastronomía como ocurre hoy en día.

Pero reconozco que fue muy bonito ese reconocimiento en 1980, y lo importante es que seguimos revalidándolo con la confianza de los inspectores. Pero lo verdaderamente gratificantes es que llegue la gente y te diga que creen que deberíamos tener más, eso me gratifica mucho más que el hecho de que nos den una segunda estrella. La clientela nos dice que estamos por encima de lo que ellos nos han calificado, pero lo que está claro es que hay que disfrutar de la estrella mientras dure y que está ahí.

Pero que mi objetivo no son las estrellas Michelin, si no trabajar y que el restaurante funcione, que venga gente y que salga contenta y satisfecha y que todo vaya bien.

PEPE SOLLA

Además del grupo NOVE es el fundador de la Asociación Gallega de sumilleres ¿a qué se dedican estas asociaciones y cuál es su trabajo en ellas?

Como todas las asociaciones a veces aportas más otras menos, es cierto que en la Asociación gallega de Sumilleres, sobre todo mi aportación fue al principio como uno de sus socios fundadores junto con Alfredo, creo que en ese momento en el que nadie hablaba de sumillería o de sumilleres en Galicia, y que hoy en día haya hasta un Master de Sumilleres a nivel gallego y que se hable de ello, es un logro que me satisface, y pienso que mi función la cumplí de sobra, ahora es el momento en que las nuevas generaciones tienen que coger el timón para seguir y potenciar lo que nosotros creamos en el aquel periodo.

En NOVE, más o menos hice lo mismo, creo que mi función junto con los otros ocho cocineros de Galicia que fundamos este grupo gastronómico fue la de darle ilusión, empuje, carácter y personalidad.

Creo que es bueno que se vayan incorporando nueva gente al grupo, hoy en día somos ya 22 cocineros dentro de NOVE, además pienso que es el momento de que ellos aporten nuevas ideas, debemos saber delegar posiciones y situaciones, y eso es muy positivo.

Las aportaciones las tiene que hacer cada uno en el momento que le corresponde; no quiere decir que vaya a desaparecer pues estoy aquí para lo que haga falta pero creo que hoy en día hay gente más joven que tiene que hacer su función de empujar y tirar como hicimos nosotros en su momento.

¿Desde cuándo funciona casa Solla?

Desde 1961 está abierto este restaurante, este año hacemos 55 años, no está mal.

¿Sigue siendo un negocio familiar?

Si, sigue siendo un negocio familiar, yo soy el propietario y hoy en día estamos aquí y seguimos, eso es muy bonito, al margen de la estrella Michelin que se les concedió a mis padres y de los tres soles de Repsol.

Lo importante es que después de estos 55 años todavía seguimos despertando el interés por parte vuestra y que nos seguís llamando para hacerme entrevistas y para hablar del restaurante, todo esto habla por sí solo del valor de Casa Solla, de lo que ha sido y de lo que es con la renovación, pero como digo lo destacado es que sigamos vivos ya que es muy difícil estar en el candelero de la gastronomía española después de tantos años, por algo será, creo que eso significa que las cosas las hemos hecho y las hacemos bien y con buen criterio.

PEPE SOLLA

¿Cuántas personas trabajan en el restaurante?

Hoy en día trabajan entre 23 ó 24 personas cada día en un restaurante pequeñito de 9 mesas.

¿Qué tipo de cocina encontramos?

No me gusta poner etiquetas pero voy a intentar definirla, es una cocina de marcado carácter regional porque sienta la base y el fondo de Galicia y de un cocinero gallego abierto al mundo, a las tendencias, en donde ha habido evolución y hay una puesta al día. Hay una base regional incluso tradicional pero existe una actualización y una influencia mundana que es vital para lograr el objetivo de hacer una cocina que es única en Casa Solla.

¿Cada cuánto cambia de menú, cada temporada crea platos nuevos?

He aprendido que tú cambias los platos cuando tienes los estímulos o crees que debes hacerlo o cuando el producto cambia

Así, si un producto aparece, y no he cambiado la carta, no voy a esperar a hacerlo lo hago de forma inmediata y lo incorporo a ella, pues me parece absurdo esperar a hacerlo cuando toque. Tiene que haber una parte impulsiva, espontánea y a veces caótica, ayer por ejemplo pusimos dos postres nuevos, pues no voy a esperar a mañana, los he puesto hoy.

Cambiamos cada temporada, por suerte Galicia está marcada por la climatología y por el producto y eso ya nos va provocando cambios o nos provocan ellos a nosotros los cambios.

¿Qué importancia tiene el mar y todo lo que nos ofrece además de pescados y mariscos en su cocina?

Para mí es vital amén de que sea despensa y una válvula de expansión y un hobby que me relaja y me ayuda en mi trabajo diario. Y, por supuesto es la base de mi despensa que es tan grande y amplia no solo por el mar sino también por las carnes y la huerta, y lo que tenemos que hacer es disfrutar de ella y aprovecharla.

En el caso de la despensa marina para mí es capital, además soy un enamorado del mar y todo lo que sea del mar por gusto y afinidad nunca faltara en mi carta, nunca jamás.

¿En qué ha cambiado la cocina de Casa Solla desde que se inició su andadura y desde que usted se hizo cargo de ella?

Lo que hemos hecho ha sido evolucionar, manteniendo nuestra línea de cocina tradicional y de producto, pero en la que en los últimos años ha tenido una influencia muy destacada mis viajes, convirtiéndola en una cocina viajera. Al final el cocinero tiene que viajar, recibir influencias sin que ello signifique perder tu personalidad.

PEPE SOLLA

Hemos hecho una cocina donde el producto Atlántico y gallego se ha visto enriquecido por todas mis influencias y experiencias, no podemos dar la espalda a lo que nos viene de Perú, China, Japón o Noruega, porque todo esto se va quedando y va engrandeciendo tu cocina.

También tiene otro restaurante en Madrid, Atlántico Casa de Petiscos, ¿qué cocina podemos degustar allí, es continuación de la de Casa Solla?

Es una propuesta parecida pero distinta, en Madrid ya tenemos dos restaurantes uno llamado Atlántico Casa de Petiscos y otra Casa de Comidas. Cuando surge la posibilidad de ir a Madrid a dar una vueltecita, lo que no podía hacer es un restaurante tipo Casa Solla porque Casa Solla tiene sentido y forma dónde está localizado en un pueblecito de Pontevedra llamado Poio, el abrir uno similar era absurdo.

Pero lo que si quería era darles la filosofía atlántica que es nuestro ADN en cocina. Y con Casa Comidas tratamos de reivindicar un formato que estaba de alguna forma denostado, recuperando esta fórmula para Madrid, con el fin último de que se coma rico, sencillo, con buen producto y pagues ajustado a lo que comes.

Y, surgió una segunda oportunidad, dentro de la idea Atlántico Pepe Solla, y como habíamos abierto ya la lata de este formato con el anterior, nos inventamos Casa Petiscos, que significa en gallego pequeños trocitos, un restaurante mas de tapeo y bocaditos. De momento en Madrid hemos buscado estas líneas en las dos ofertas que ofrecemos que son paralelas, complementarias pero no iguales.

¿Delega los fogones a alguien o está usted al frente?

Por supuesto que tienes que delegar, aunque yo estoy en los fogones en todos los lados e incluso en tu propia casa. Todos los cocineros tenemos que delegar en una persona. El jefe de cocina tiene que saber formar equipos y dirigirlos y que cada uno este en su sitio y confiar en ellos. Yo tengo delegados en Casa Solla con Jesus Crespo, en casa Petiscos está Luis y en la Casa de Comidas está Lucía, ellos son mis manos por decirlo de alguna manera.

¿Cómo compagina su vida personal con todo lo que abarca profesionalmente?

Complicado, uno tiene que sacrificar muchas cosas cuando quiere realizar cualquier tipo de actividad que haga.

Cuanta más vida profesional tengas más te va a costar compaginar tu actividad con tu vida personal. Es cierto que hay

PEPE SOLLA

que ir sacando tiempo y tratar de ir maximizando todo lo que puedas dar en cada momento o rato a cada persona de los que te rodean y no hay que medirlo en horas sino en valor, que sean buenas las que nos dé a cada uno.

¿Cómo se definiría como chef y como persona?

Me definiría igual como chef que como persona, no somos distintos el uno del otro. Soy una persona sencilla con mucha ilusión y energía, cariñosa y un poco soñadora a veces, porque si no tienes sueños tampoco vas a hacer nada y también me gusta sopesar las cosas, pero creo que la ilusión es la mejor de las virtudes.

Usted es un excelente embajador de Galicia y su cocina que les diría a los lectores de Gourmet sobre Galicia y su gastronomía para que visiten su tierra

Galicia es una tierra que te enamora por su despensa y gastronomía, por la diversidad y calidad en todo lo que tienes. Hoy en día hay una oferta tan diversa en todos los sitios de Galicia, no sólo de gastronomía, sino de tipo urbano, rural, de gente sana, por lo que no podéis perderos gastronómicamente el conocer esta tierra, Galicia.

Una vez que vienes a Galicia no puedes olvidarla, y siempre tendrás un buen recuerdo de ella y por eso el que la conoce una vez repite varias veces . Siempre que vienes te queda la sensación de que no has visto todo y quieres volver para conocer lo que te falta.