



El chef Javi Estévez posa en uno de los acogedores rincones de La Tasquería, con un plato de la pasta italiana La Molisana de rigatoni rellena de carrillera de cerdo con carabinero y mayonesa de chipotle.

JAVI ESTEVEZ. RESTAURANTE LA TASQUERÍA

“MADRID ES UNA CIUDAD CASQUERA”

NOS ENCONTRAMOS CON JAVI ESTÉVEZ EN SU RESTAURANTE DE MADRID GRACIAS A LA COLABORACIÓN QUE ESTA TEMPORADA HA HECHO CON LA MARCA DE PASTA ITALIANA LA MOLISANA. APROVECHAMOS PARA PROBAR SUS PLATOS MÁS RECIENTES Y DISFRUTAR DE LA CONVERSACIÓN CON EL CHEF QUE SE ATREVIÓ A RESUCITAR LA CASQUERÍA.

18 años como cocinero y solo tienes 35 años, ¿cómo está siendo el camino?

La verdad es que cada año está siendo más emocionante y divertido. Los últimos cinco años, con La Tasquería, han sido muy bonitos; siguen pasándonos cosas muy chulas. Contentos y con ilusión, que es lo que no se acaba y nos empuja hacia delante.

La Molisana ha llamado a tu puerta y es la primera vez que vemos pasta en el recetario de tu cocina.

Es cierto, la pasta ha pasado a formar parte de nuestra cocina como lo hizo antes el arroz, por ejemplo.

Hemos elaborado platos como el rigatoni relleno de carrillera de cerdo con carabinero y mayonesa de chipotle, unos tallarines con molleja de cordero, que recuerdan a unos carbonara o unos lumaconi con seso guisado y alcaparras, un plato muy divertido porque parece un cráneo y su cerebro, entre otros.

Una colaboración muy interesante porque nos obliga a salir de nuestra zona de confort y ser más creativos. Además, requiere un trabajo de investigación de diferentes ingredientes que es siempre beneficioso para nuestro trabajo.

Revisando tu trayectoria, me temo que te gusta sobrepasar esa zona de confort y exponerte.

Sí, crear La Tasquería fue un reto diferente y arriesgado, del que siempre estuve seguro.

Juntar el concepto de tasca y de restaurante con la especialización en casquería, ha sido y es una aventura que tras casi cinco años, ha resultado tener éxito y gustar al comensal.

EL RECONOCIMIENTO DE LA ESTRELLA MICHELIN TAMBIÉN PREMIÓ LA SINGULARIDAD Y LA PERSONALIDAD DE LA COCINA DE LA TASQUERÍA

El reconocimiento de la estrella Michelin fue algo muy importante para nosotros porque premiaba la singularidad y la personalidad, además de nuestro trabajo de vanguardia. Y de alguna manera, elogiaba a la vez, la recuperación de una gastronomía tradicional.

¿Cómo se evoluciona cocinando entre productos ancestrales y técnicas y recetarios modernos?

Buscando productos y

proveedores nuevos en todo el mundo, además, colaborando y aprendiendo con marcas y otros chefs. En La Tasquería cambiamos dos veces al año el menú, atendiendo a las estaciones de frío y calor.

¿Qué parte del éxito de La Tasquería puedes atribuir a Madrid y su comensal?

Madrid es una ciudad relacionada con la casquería desde siempre, igual que otras zonas el resto de España.

Los cambios de hábitos y falta de tiempo para cocinar en casa, y el problema de las vacas locas (1996) enterraron casi por completo la casquería. Años después, la llegada de la inmigración latina trajo de nuevo las casquerías y algunos platos se recuperaron.

Pero independientemente de las causas y los diferentes momentos por los que ha pasado este tipo de cocina y producto, nunca me imaginé otra ciudad que no fuera Madrid para levantar este proyecto. Madrid es una ciudad casquera, que te permite hacer casi de todo. La competencia es brutal pero tienes público durante todo el año y cada vez más turistas gastronómicos que planean sus viajes en función de lo que quiere comer.



LA ESTRELLA MICHELÍN MÁS ORIGINAL DE MADRID

“Alta cocina desde la casquería”; esa fue la apuesta y estos los reconocimientos: Una Estrella Michelin, premio Cocinero Revelación 2016, en Madrid Fusión, Restaurante Revelación, por Metrópoli y Mejor Restaurante de cocina tradicional, por ABC Salsa de Chiles.



¿Tu plato más vendido?
Cabeza de cochinito, confitada y frita entera (en la imagen de arriba), y los callos.

¿Tu producto favorito?
La pata de ternera, porque tiene muchas posibilidades y nos ha dado muchas alegrías.

¿El producto que has resucitado?
El hígado de ternera. Lo cocinamos al vacío durante muchas horas, y lo servimos laminado en ensalada con mostaza. Un plato del que nos sentimos muy orgullosos.

¿El más exótico?
Corazón de potro, que servimos marinado y salteado en un taco con queso y huitlacoche.

¿El que no termina de funcionar?
Guiso de lengua de conejo con caracoles. Que a mí me gusta mucho, sigue en la carta y quien lo prueba le gusta.