

# CHEF DAVID MARCANO, COCINA HONESTA Y DE CALIDAD

[blog.cookingtkc.com/chef-david-marcano-cocina-honesta-y-de-calidad/](http://blog.cookingtkc.com/chef-david-marcano-cocina-honesta-y-de-calidad/)

Cooking Blog

- **CHEFS**

By [Cooking Blog](#) | 10/03/2015

David Marcano, natural de Moratalaz, tiene un recorrido gastronómico internacional y de prestigio al haber trabajado en grandes cocinas como la japonesa y con grandes chefs, como Arzak y los hermanos Roca, entre otros. Aunque de pequeño quería ser inventor o ingeniero aeronáutico, actualmente ha ampliado su restaurante Marcano.



## ¿Por qué el mundo gastronómico?

En mi familia soy el único hostelero, pero es cierto que vengo de un entorno en el que las mujeres, tanto por parte de mi madre que eran de Toledo y de mi padre de Santander y Zamora, se dedicaban a la familia y por tanto al buen comer de los suyos. En Toledo teníamos un campo, he visto mucho color, mucho aroma, y por tanto todos los productos que comíamos en casa eran de huerto y de otras zonas geográficas que traía el resto de la familia. Tenía primos en Francia y en EE.UU., nos reuníamos dos veces al año alrededor de una mesa. Hemos tenido algo de ganadería, también hemos hecho matanzas. Es decir, desde pequeño para mí la comida ha sido muy importante.



La rama creativa y artística seguramente la he heredado de mi padre que ha sido fotógrafo, y ya de pequeño me hacía filtros de colores y me encantaba manipular maquetas y legos. Por ello, me saqué el título de Técnico Superior de Hostelería y Turismo y después me diplomé en la Escuela de Turismo de la Casa de Campo. Tenía claro que algún día tendría un restaurante o un negocio, aunque no me veía en aquel entonces como Chef.



### **¿Cómo llegaste al mundo de la cocina?**

En su día tuve la oportunidad de entrar en [Arzak](#), tres estrellas [Michelin](#), y comprobar lo que es trabajar 14 horas en una cocina de gran volumen, con 25 personas en plantilla. Ser testigo de cómo funcionan las jerarquías en los grandes restaurantes y el funcionamiento de sus cocinas me ayudó mucho a nivel profesional. Es necesaria una gran organización desde que se realiza la compra hasta que el producto sale emplatado al consumidor final. Dentro de una cocina, puede haber varias cocinas, es decir, la parte de I+D o el desarrollo de ideas, la parte de producción donde se elaboran las largas cocciones, y la cocina de base que es a donde llega todo el género limpio.

### **Tras tantos años de experiencia y tanto aprendizaje ¿Qué característica tiene tu cocina?**

Mi cocina es clásica con unos toques de modernidad. Uno de los puntos fuertes es que cuido mucho el origen del producto. Buscar en pleno siglo XXI un buen producto, no es fácil. Somos muchos, y los recursos de calidad no son tantos. Tras pasar por el País Vasco, Catalunya, la cocina del Hotel Santo Mauro (Madrid), la japonesa del Koy Shunka (Barcelona), y algunos procesos de la gastronomía francesa, mi cocina está marcada por el producto, la técnica, el cromatismo de los colores, los volúmenes y las formas de los platos.



Arroz con carabineros

### **¿En qué se diferencia tu cocina del resto?**

Valoro mucho el plato de cuchara. Por ejemplo, en mi cocina se cuecen las alubias con dos caldos. Busco mucho la calidad del producto y el origen de estas alubias, ya que ahora podemos encontrar este producto en el Norte de Europa, Los Balcanes, China o Perú.

Después cuido mucho las técnicas, cocinarlo hasta que llegue la excelencia, a través de filtrar mucho los caldos, potenciar los sabores a través de esos caldos. Respetando colores, volúmenes, me considero un cocinero con sensibilidad, pero a la vez mejorando cualquier aspecto del producto y el proceso de elaboración.

### **¿Cómo ves el mundo de la gastronomía en la actualidad?**

El boom televisivo ha hecho que nos interese por la cocina. La gastronomía es un bien necesario, y la cocina es un trabajo de humildad. Hay cocinas muy interesantes: Japón, China, Perú, México, Italia, Francia y países del Mediterráneo. Y debemos conocerlas para saber.

La cocina es un arte, y si me dieran estrellas Michelin tan contento, pero el cliente es lo más importante, que es quién sufre la subida del precio y la mala calidad del producto. Yo prefiero la cocina con mucha técnica, con fondo y mucho trabajo. Justo hace unas semanas elaboré una salsa de tomate con 28 ingredientes para un besugo que ya tengo en la carta. Los cocineros debemos estar en continua conexión con el cliente, y la cocina debe ir hacia la innovación y las nuevas técnicas.

### **¿Hacia dónde se dirige la cocina?**

Hay varias vertientes. Hay cocineros que van hacia una innovación sin límites. Otros que siguen unas pautas clásicas pero con una lógica actualizada intentando mejorar. Luego hay mucho popurrí, mucha

fusión sin criterio.

Mi objetivo es perfeccionar mi idea de cocina, a través del producto de calidad y natural, y resaltar sus cualidades a través de técnica. Por ejemplo, para mí el pescado es uno de los reyes de la gastronomía. Porque es un producto que da más juego en técnica y gustativamente que una carne. Por ello, para mí disponer de pescado salvaje en mi cocina es muy importante.

Soy partidario de la innovación pero sin perder la cabeza. El estado original de un pescado o una carne debe ser sólido. Es un error, según mi criterio pasarlo a otro estado. Otra cosa es lo que ha hecho [Adriá](#), que tras muchos años de experiencia ha conseguido una explosión en la gastronomía. Y en el ámbito profesional y personal los cocineros le estamos muy agradecidos, así como a su trabajo que ha logrado situar la gastronomía española en los primeros puestos.

### ¿Qué accesorios de cocina más utilizas?

Mis favoritos son por ejemplo, la planta de cromopoliteno para el pescado, [cuchillos](#) de diferentes aceros, japonés y francés. Uso la [envasadora al vacío](#), me ayuda a conservar el producto y a elaborar cocciones. Por ejemplo, tengo un plato que es jarrete de ternera blanca cocinada durante 54 horas en baño maría. La combinación de vacío y baño María controlado le da un sabor intenso muy peculiar.

También uso pequeñas [picadoras](#), para hacer un polvo de tomate asado. Lo que hacemos es asar los tomates, el interior se usa para hacer un pil-pil con callos de bacalao y la piel la deshidrato y posteriormente la muelo para hacer un polvito de piel de tomate.

Cuido el tipo de accesorios que utilizo porque me importa la calidad de producto final, me gusta ser honesto, y dar una cocina justa y de calidad a mi comensal.





Patatas Bravas



Ragú de setas



Tartar



Tartar