

De Gallecs a la mesa de los gourmets

| XAVIER SOLANAS



El chef trabaja, codo a codo, con los productores agrícolas de Gallecs

Si de niño le hubieran preguntado por su futuro, **Benito Iranzo** jamás habría imaginado que éste pasaría por estar rodeado de fogones y que se convertiría en uno de los mejores chef de Barcelona, en el único restaurante de la ciudad que forma parte de la guía *Relais Chateaux*. De pequeño, como cualquier otro crío de su edad, soñaba con ser piloto, astronauta o futbolista: “Jamás imaginé ser cocinero”, comenta entre risas. Iranzo se define como un profesional serio y exigente que trata de sorprender siempre a sus clientes, ofreciéndoles una cocina mediterránea, de temporada y con el toque único que aportan los productos de su tierra, los que obtiene de un pequeño huerto que el molletense posee en Gallecs.

Aunque **Benito Iranzo** ha crecido con medio pie cerca de las sartenes, primero ayudando a sus padres en el bar El Rincón del Bierzo, en la Rambla de Pompeu Fabra en Mollet del Vallès, y después en el restaurante Les Pruneres, su interés por la gastronomía no empezó a despertar hasta que cumplió la mayoría de edad: “Al volver de la mili estaba un poco descolocado, me puse a trabajar ayudándoles a tomar nota y servir platos”, una cosa llevó a la otra y finalmente decidió estudiar cocina en la prestigiosa escuela barcelonesa Hoffman. “Yo había aprendido la base de mi madre, sabía hacer un buen fumet o un buen sofrito, pero me faltaba mucho”, asegura el chef.

Al poco tiempo sus padres se jubilaron y decidió dar un paso más apostando por una cocina más sofisticada: “Me llamaba la atención lo que veía en las revistas y los libros porque era lo que de verdad me despertaba inquietud”, explica Iranzo, quien asegura que admiraba a los autores de tan magníficos platos “pensaba que para crear semejantes propuestas debían de ser artistas”, reconoce el molletense.

Al terminar en Hoffman consiguió un stage con **Martín Berasategui**, y más tarde trabajó en la cocina de **Sergi Arola** en el Hotel Arts: “Allí descubrí lo que real-

mente quería hacer”. Poco después llegó su trabajo como responsable de cocina en el restaurante de **Jean Louis Neichel**, donde trabajó hasta incorporarse hace cuatro años al Hotel Neri. “Allí el chef era Jean Louis Neichel, yo era su mano derecha pero él era quien mandaba, era su cocina” explica el molletense, quien relata que en el Hotel Neri se siente más cómodo: “Es mi espacio, soy más yo mismo”, indica. Iranzo se define como un chef muy exigente consigo mismo y con los demás y reconoce que a veces tiene mal genio. “Soy muy feliz con mi profesión, aunque es muy exigente y a veces me gustaría tener más tiempo para mi familia”, confiesa.

COCINA MEDITERRÁNEA Y DE GALLECS

Iranzo define su trabajo como una cocina mediterránea basada en el producto de temporada pero con toques creativos: “Ahora por ejemplo tenemos

un menú sólo de trufa”, comenta. Esta no es la única peculiaridad de su estilo, también destaca la presencia de productos que nos son familiares en sus platos: “El cigró menut o la mongeta del Ganxet son ingredientes que utilizo bastante a menudo”, señala el chef, quien destaca que en este caso, además, se trata de una legumbre con Denominación de Origen del Vallès Oriental.

A pesar de que Iranzo siempre se ha sentido cerca de Gallecs, el molletense asegura que su vínculo con el espacio rural surgió el año pasado. “Me comunicaron que un crítico francés de mucho prestigio vendría al restaurante”, y añade que enseguida barajó la posibilidad de presentarle un plato elaborado con *mongetes del ganxet*. Después de tratar de conseguir el género en varios establecimientos de la zona del Baix Vallès, Iranzo terminó en la Agrobotiga de Gallecs, conversando con los payeses del Espacio Rural. A raíz de este encuentro el cocinero decidió que quería vincular Gallecs con su cocina: “Les dije que admiraba su trabajo y decidí que quería ser embaja-

vallès

dor de Gallecs”. Así se abrió la puerta a la colaboración que ambos mantienen actualmente y que consiste en el cultivo de productos autóctonos en un huerto de unos 50 metros cuadrados ubicado en el parque natural: “Ellos cultivan alimentos típicos de la zona pero también otros productos particulares como las *minizanahorias*”, comenta el vallesano que asegura que además de servir para potenciar los productos de Gallecs, el espacio es un pequeño laboratorio de pruebas donde dar rienda suelta a la imaginación de los agricultores y del cocinero: “Ahora estamos trabajando para conseguir un tomate con tonalidades azules”, relata.

QUIZÁ ALGÚN DÍA LLEGUE LA MICHELIN

Cuando se le presentó la oportunidad de trabajar en el Hotel Neri, los responsables del encantador establecimiento comunicaron a Iranzo que uno de sus objetivos era conseguir entrar en la guía *Relais Chateaux*: “Hemos trabajado muy duro durante tres años para conseguir esta distinción”, explica el cocinero, que asegura que se han esforzado para cumplir con unos estándares de calidad muy elevados.

Iranzo asegura que su objetivo a corto plazo es “trabajar duro para que el cliente se vaya satisfecho”, pero reconoce que la estrella Michelin le pasa por la mente: “Una cosa podría llevar a la otra, desde luego tenemos cualidades para conseguirla”, pronostica. El reto por ahora es seguir llenando el restaurante de clientes y seguirles “sorprendiendo” con su creatividad.

Democratizar la alta cocina

Para Benito Iranzo una cocina de calidad e imaginativa no tiene que ser sinónimo de un producto con un precio desorbitado. Con el objetivo de acercar las nuevas tendencias de la gastronomía y los productos de primer nivel al gran público, Iranzo ofrece en el Hotel Neri un menú de mediodía a un precio de 22 euros. “Somos conscientes que hay muchas familias catalanas, vallesanos y de Mollet que lo están pasando muy mal”, explica el chef que es partidario de democratizar la alta cocina. Aún así el restaurante ofrece un menú degustación de 90 euros y también una completa carta con productos de temporada. Todo ello en el mágico entorno que se desprende de este hotel, construido en el corazón del barrio Gótico de Barcelona, encima de dos antiguos palacetes y que combina los ecos del pasado con un estilo contemporáneo y sofisticado. Este carisma también está presente en el acogedor restaurante del hotel que se presenta como un espacio íntimo, con un servicio de calidad y una amplia variedad de platos listos para seducir a los paladares más exigentes.