



Francis Paniego entre 'pucheros' en la cocina del restaurante 'La Vasca'. :: AVELINO GÓMEZ

## «Hay que suscitar interés»

### Francis Paniego Cocinero del Echaurren

#### Apuesta por la gastronomía como «una de las grandes herramientas que tiene este país para salir de la crisis»

:: CRISTINA ORTIZ

**MIRANDA DE EBRO.** La dedicación ha dado sus frutos también en forma de galardones. A la Estrella Michelin que desde hace años mantiene su restaurante El Portal del Echaurren, Francis Paniego incorporó en 2012 otros tan importantes como el Premio Nacional de Gastronomía y el de Chef Milleime. Reconocimientos que vendrían a reforzar su filosofía de que «la mejor manera de defender lo que tienes es intentar hacerlo mejor cada».

Una idea que trató de transmitir a los mirandeses que se reunieron ayer en el restaurante La Vasca, para disfrutar de la primera cena con cocineros con Estrella Michelin, organizada por su responsable, Iñigo Ruiz, encantado con la acogida de la iniciativa. Y es que la cocina siempre interesa.

–¿Hay que ver la gastronomía como una oportunidad de futuro?

–Puede ser una de las grandes herramientas que este país puede tener para salir de la crisis. Creo que merece la pena que lo miremos con cariño.

–Parece tenerlo muy claro

–Las encuestas que hace **Exceltur** a los turistas sobre qué es lo que más de España sitúan en primer lugar la comida, no el sol o las playas. Es curioso. Lo bien que se come es nuestro país es un valor tremendo.

–¿Es algo a exportar?

–Se calcula que en 2020 puede haber por el mundo 50.000 restaurantes de tapas. Esto generará automáticamente una demanda de nues-

tros productos a nivel mundial. Nos falta aprender a comercializar, a venderlos fuera. No sé por qué, pero la cocina española tiene mimbres suficientes como para tirar del carro.

–En eso, ¿los reconocimientos pueden ayudar?

–Los premios no los pides, llegan y, en mi caso lo han hecho en 2012. Así que feliz porque son galardones importantes en mi carrera y ayudan a la marcha del negocio. Se traducen en que generas más expectativas y la gente quiere conocer qué haces.

#### Crear experiencias

–Pero los premios como la Estrella Michelin, ¿también pesan?

–La tienes hoy (lleva con ella desde 2004), pero la puedes perder. Aunque no suponen una presión. Presión es lo que tiene ahora mismo mucha gente de este país, pero no nosotros por una estrella.

–El estar ubicado en una población pequeña como Ezcaray y no en una gran ciudad, ¿es un handicap o una ventaja a la hora de desarrollar el proyecto?

–Hay mil maneras para dar a conocer el trabajo que se hace. El ejemplo más claro puede estar en El Bulli de Ferran Adrià, situado en la esquina del Cabo de Creus, con una carretera inhóspita. La ubicación hoy en día no es excusa. Si haces muy bien tu trabajo y consigues esa excelencia, al final, la gente quiere probar. Hay que crear experiencias deseadas para que vayan a visitarte y suscitar interés.

–En esa teoría, ¿casan bien cocina moderna y tradicional?

–Por supuesto. No es posible hacer una cocina moderna sin conocer bien la tradicional. Pero lo que hoy es considerado así, nos sorprendería por su modernidad hace 10 años. El mismo hojaldre fue una invención de principios del siglo pasado y parece que lleva toda la vida.