

LAS ESENCIAS CULINARIAS DE UN CHEF LOPERANO UNIVERSAL, SERAFÍN BUENO SANZ.-

A raíz de una conversación que mantuve en la pasada Semana Santa , con uno de los loperanos más convencidos que he conocido, Fermín Chueco Artero, que aunque reside en Cataluña, es un amante acérrimo de todo lo relacionado con su pueblo, y en lo más hondo de su corazón ondea la bandera de su Lopera, me dio a conocer a un loperano que había paseado el nombre de Lopera por todo el mundo, y a su vez es uno de los mejores Chef que había en estos momentos no sólo en España, sino en el mundo, se trataba de Serafín Bueno Sanz. Fruto de mi inquietud por conocer algo sobre la trayectoria de este universal cocinero, me puse al habla con su hermano Raimundo Sanz, el cual me dijo que era muy posible que viniera a pasar unos días con su madre y su familia. Así la suerte volvió a sonreírme y efectivamente tuve la gran satisfacción de conocer a Serafín y su encantadora familia en su estancia en Lopera.

Fueron dos días muy intensos, donde pudimos visitar el Castillo de Lopera, el cortijo de San Eloy en el “Morrón” y varias tertulias que cristalizaron en la siguiente entrevista que ahora voy a dar a conocer en su totalidad, pues parte de ella ya tuvo un excelente tratamiento en el Diario JAEN del día 4 de abril del 2002 en su página 19.

Serafín Bueno Sanz, nació hace 53 años en Lopera, su infancia transcurrió junto a su familia y amigos en su pueblo natal, de la misma guarda gratos recuerdos, su paso por los Grupos Escolares y las clases que recibió de sus maestros, D. Luis Gámiz y D. Manuel Medina; sus partidos de fútbol en el estadio “Santo Cristo” cuando jugaba de portero en el equipo de fútbol del Atlético Juvenil. Más tarde, comenzó a trabajar de aprendiz de sastre en la sastrería que regentaba en los años 60 del pasado siglo XX, Pascual Coca Herrador. Posteriormente se marchó a Madrid, donde continuó trabajando de sastre, a la vez que compaginaba sus estudios de bachillerato y de inglés. Sin embargo su espíritu aventurero, bohemio y de trotamundos, propiciaron que abandonara su primer oficio y comenzara a viajar y conocer los países más recónditos del mundo para adquirir unos conocimientos culinarios al alcance de muy pocos cocineros españoles. Tras haber pasado gran parte de su vida recorriendo países y formándose en el arte culinario, desde 1992 vive en Barcelona, con su mujer y sus dos niñas, donde trabaja como Chef en el restaurante “Chef Vous” del Hotel Rey Juan Carlos I de Barcelona con Cinco Estrellas Gran Lujo (uno de los mejores 35 hoteles del mundo, con 375 habitaciones, 37 lujosas suites y 11 salones), donde ya tuvo el honor de servir a los reyes, jefes y secretarios de estado con motivo de la inauguración de las Olimpiadas del 92, posteriormente repitió experiencia durante la Conferencia

Euromediterránea y recientemente en la última Cumbre de los Jefes de Estado y de Gobierno europeos.

1.- ¿Cómo fueron sus comienzos en el mundo de la cocina?

Tras pasar unos años en Madrid, decidí en el año 1968 marcharme a Londres, donde comencé mi carrera culinaria en el Colegio Técnico de Ealing, durante un periodo de seis años, cuatro de ellos dedicados al aprendizaje culinario y los dos restantes de perfeccionamiento. Mi interés por la cocina estuvo motivado principalmente por las innovaciones que en aquellos años se estaban desarrollando en el arte culinario y quería ser participe de la nueva línea de trabajo, que en España por otra parte, no se podía llevar a cabo, dado que todavía y por motivos de la dictadura franquista, aún no se había introducido esta revolución culinaria y también debido a mi espíritu de superación y de ser algo en la vida.

2.- ¿A que maestros les debe usted sus conocimientos culinarios?

En particular yo destacaría a tres grandes maestros en el arte culinario, que serían el suizo, Antonn Mosiman; el francés, Michael Bourdan y el alemán, Klaus Lemns. Del primero, aprendí lo que la organización y el rendimiento de una cocina de un hotel de Cinco Estrellas Gran Lujo, el segundo me transmitió el saber hacer de una cocina francesa con grandes sabores y aromas y el tercero, me dio el toque creativo que se necesita para ser un gran cocinero.

3.- ¿Cuál ha sido el plato más extravagante que le han pedido y cuál el más curioso?

El más extravagante me lo pidieron en un hotel Regent de Melbourne (Australia) que fue un guisado de rabo de canguro. Y el más curioso, también fue en el mismo hotel que fue, un solomillo de búfalo de agua a la pimienta verde.

4.- ¿Cuál ha sido su misión en la última Cumbre Europea de Barcelona?

Mi misión como Chef del Hotel Rey Juan Carlos I y del Palacio de Congresos, ha sido todo lo que conllevaba la preparación de los desayunos, almuerzos y cenas de todos los presidentes de gobierno de los países de la Comunidad Económica Europea, así como su organización y desarrollo de la misma.

5.- ¿Cómo se prepara una Cumbre de esta envergadura? y ¿Qué comieron los presidentes en estos días?

Los comienzos de la misma se inician tres semanas con antelación, con el planteamiento de menús, cartas y regalos para cada uno de los participantes, cuidando al máximo todos los detalles. En cuanto a los menús, los dos primeros días de la cumbre, comieron un succulento buffet de mariscos, gambas y carnes de ternera blanca de Ávila. Y la cena privada de Presidentes a base de cigalas salteadas con jamón de bellota, habitas

tiernas y ensalada de rucula. A continuación una lubina, con un ligero caldo de patata al sabor de la albahaca y de postre, helado de café, que es el preferido del presidente, José María Aznar. Los demás días los asistentes comieron invitados por el Rey en el Palacio de Pedrallbes en Barcelona. En cuanto a los regalos a los participantes, consistieron en una caja de bombones españoles especiales con 22 sabores diferentes (jengibre, romero, vinagre de Modena, chocolate amargo con piel de naranja, chocolate blanco etc.)

6.- ¿Recuerda alguna anécdota de la Cumbre de Barcelona?

La verdad es que si, en uno de los almuerzos con el Presidente Aznar, me acerqué a él para saludarlo y ante la imposibilidad de darle la mano derecha en la cual tenía una torcedura, le ofrecí la izquierda y me dijo que me cuidara la mano derecha que era muy importante.

7.- ¿A que altas personalidades ha tenido el gusto de servir sus platos?

A muchas, por destacar algunos citaré a sus Majestades los Reyes de España y a sus hijos, resaltando que tuve el honor de hacer la despedida de soltera de la Infanta Cristina. Además de a todos los Presidentes de la Comunidad Económica Europea, destacaré a distintos presidentes de gobierno como Felipe González, José María Aznar, Bill Clinton, Fidel Castro, Arrafat etc. A diferentes Príncipes de Arabia Saudita. Otros personajes que han pasado por mi cocina han sido: el desaparecido Anthony Quinn, Julio Iglesias, Antonio Banderas, Melani Griffin, Rocio Jurado, Ortega Cano, Bertín Osborne, Penélope Cruz (con la que hice el sport de Freixenet) etc.

8.- ¿En que países ha estado al frente de la cocina de algún hotel o restaurante?

En varios, desde Australia, pasando por Nueva Zelanda, Tailandia, Japón, Suiza, Inglaterra y últimamente en España. En Melbourne (Australia) estuve 5 años, en Nueva Zelanda otros 5 años, en Bangkok (Tailandia) 1 año, en Tokio (Japón) otro año, en Suiza un año, en Inglaterra un año y en España donde llevo 10 años. Mis mejores recuerdos a nivel gastronómico fueron en Tailandia porque experimente una cocina nueva para mi, con unos sabores orientales fuera de lo normal y en Nueva Zelanda, por la gran calidad del producto.

9.- ¿Qué receta culinaria suya recomendaría a sus paisanos para degustarla en los días de la Feria de los Cristos?

Yo me inclinaría por un Medallón de ternera lechal a los tres pimientos escalibados con salsa de albahaca.

Ingredientes.-

- 200 gr. Ternera Lechal.
- 75 gr. Patatas.
- 30 gr. Calabacín.

- 40 gr. Hechalotte.
- 20 gr. Pimiento rojo.
- 20 gr. Pimiento amarillo.
- 20 gr. Pimiento verde.
- 40 ml. Salsa de Albahaca.
- 2 gr. Albahaca.
- 5 ml. Aceite de Oliva
- Sal y pimienta.

Preparación.-

Escalibamos los pimientos en el horno hasta que podamos quitar la piel fácilmente y los cortaremos en “Brunnoise”. A continuación tornearemos las verduras y las coceremos al dente, nos tendrían que quedar un poco crujientes. Haremos lo mismo con las patatas, pero las asaríamos en el horno hasta que estén tiernas con un buen color dorado. Para hacer el jugo de albahaca o salsa, reducimos 300 ml. de caldo con Hechalotte albahaca hasta que nos de 100 ml. de jugo bien reducido y consistente. A este jugo se le puede añadir 10 gr. de mantequilla para darle color brillante, se le añade la sal más pimienta a lo último.

Presentación.-

Para montar el plato, pondremos un poco de aceite de oliva en una sartén y cuando este caliente le añadimos el entrecote y lo dorearemos en ambos lados. Lo presentaremos con la “Brunnoise” de pimientos, las verduras alrededor y napado con la salsa de albahaca.

José Luis Pantoja Vallejo
Cronista Oficial de la Villa de Lopera
De la Parroquia y Honorario de San
Roque, Patrón de Lopera.