



## Cómo conseguir una estrella Michelin

El pasado fin de semana, en Protur chef, la disertación de Susi Díaz, más que una conferencia fue una charla entre amigos, pensamientos en voz alta y un recorrido vital de experiencias y emociones a través de treinta y tantos años intensamente vividos al frente de su restaurante La Finca, en Elche.

"Las metas deben estar lejos para avanzar" y "Si eres fiel a tus principios al final tienes la recompensa", con dos frases de alto contenido emocional, esta gran cocinera autodidacta, traza un recorrido de vivencias y experiencias. Reconoce que no era una estudiante especialmente brillante, con poco más de catorce años ya trabajaba en la industria del calzado, en Elche y posteriormente en el mundo de la moda.

Pronto conoce a José M<sup>a</sup> con el que comparte vida y trabajo desde entonces y descubre el duro oficio de la cocina en el restaurante familiar de su marido. Con veinticinco años y dos hijos deciden montar su propio restaurante. Para ello durante un año viajan intensamente para conocer locales, ideas y tendencias. Estuvieron varias veces en Mallorca, le gustaron especialmente los restaurantes en el campo. "Para mi Mallorca fue especialmente inspiradora" dice. La Finca, hace treinta y cinco años, era un conocido restaurante en Mallorca, de él tomaron el nombre.

"Montamos el restaurante totalmente hipotecados", cuenta Susi. En poco más de una semana la afluencia de clientes era más que notable. En aquellos años no existía internet, "nuestro día libre lo aprovechábamos para



viajar y conocer locales y cocinas, yo siempre con mi libreta tomando notas". Primero España, después Francia e Italia. "hace treinta años ya teníamos una cestita con panecillos de varios sabores, lo había visto en París".

"Que difícil fue encontrar una tabla de madera con tratamiento para alimentación" para servir los quesos. "Ya teníamos pizarras de pavimentar" Aquello era I+D+I, sin saberlo. "Empecé a entrar en la cocina y decirle al cocinero como quería las cosas, como presentar cada plato" Acumulaba libros de cocina y hacía cursos, pero... "nunca me había puesto una chaquetilla, era mucho el respeto que le tenía al oficio".

Hace ya veinte años, en una visita de Pedro Subijana y Paco Torreblanca, y un comentario de Pedro a los postres: "ser cocinero es tener las ideas claras, y tú las tienes, volveremos a cenar y queremos verte con la chaquetilla puesta". Aquello fue el revulsivo que necesitaba, desde entonces empecé a sentirme cocinera. Recorrió España dando conferencias y ponencias, enseñando su cocina, acudía a cualquier llamada, en su día libre. Programas de radio y televisión en canal9, luego canal cocina.

La Finca empieza a ser conocida a nivel nacional. En 2006 recibe una llamada telefónica de Santi Santamaría: "te acaban de dar una estrella Michelin" lo publicaba *La Vanguardia* al día siguiente. Una recompensa a muchos años de trabajo intenso y esfuerzo.

Su participación, como parte del jurado, en el televisivo Top Chef hace que sea muy conocida a nivel nacional. "Es fundamental tener ilusión, muchas ganas y un buen equipo".



# SUSI DÍAZ, MUCHO MÁS QUE UNA GRAN COCINERA

La mediática chef de Elche, protagonista en Protur Chef

**M**uy activa la participación da la cocinera alicantina en la segunda edición de Protur Chef, el concurso nacional para jóvenes estudiantes de cocina. Primero con su presencia como jurado en la fase final del concurso, del que destaca su gran nivel, y su posterior ponencia de original título: "Como conseguir una estrella Michelin".

**P** ¿Que te ha parecido esta edición de Protur chef?

**R** Yo siempre que vengo a Mallorca soy feliz, es una tierra que me atrae mucho y me inspira, la amabilidad de sus gentes es especial. Me ha gustado especialmente la organización del evento, la puesta en escena, todo bien controlado. Le veo mucho futuro.

**P** ¿Cuándo crees que se produce el gran cambio en tu cocina?

**R** La cocina de La Finca fue cambiando muy poco a poco, despacito, pero con pasos seguros. Aunque el gran cambio se produce en 2.000, cuando reformamos totalmente el restaurante, tan solo dejamos el techo y las paredes, cambiando todo el ambiente del local. Hice una cocina de trescientos cincuenta metros, preciosa, práctica, funcional con mucha luz, donde comencé a tener el espacio necesario. Empezamos a trabajar con comodidad. Desde entonces pocas cosas han cambiado, quizás detalles de decoración.

**P** Eres una persona muy viajera. ¿Como comienza nuestro país a ser protagonista en la gastronomía?

**R** Actualmente no solo estamos a la cabeza de Europa, si no a nivel mundial. Cuando visito restaurantes me gusta ver su cocina y es curioso comprobar que en el pequeño apartado que cada chef suele tener con libros, una buena parte son de cocineros españoles, ello quiere decir que se inspiran y siguen nuestra cocina. En todas partes hay "toques" de la cocina española, se acercan a nuestra cocina, somos un ejemplo a seguir. Una buena parte se lo debemos a Ferrán Adrià y sus innovaciones, que desde todas partes se fijan en nuestra cocina. En la actualidad tenemos producto de tanta calidad, que tratados con respeto se puede hacer una gran cocina. Es difícil encontrar un país con nuestra riqueza de ingredientes y productos.

**P** ¿En tu casa sigue habiendo una gran presencia de arroces?

**R** Sigue habiendo varios arroces en la carta. Yo me debo a la cocina de mi tierra. Valencia hace paellas y Alicante arroces. Recuerdo a mi abuela que con muy pocos ingredientes preparaba unos maravillosos arroces, un vistazo a lo que había en la nevera y en función a ello preparaba un arroz. A veces con una cebolla y una patata era suficiente.

**P** ¿Cada cuanto cambias la carta?

**R** Continuamente entran y salen platos de la carta, aunque el menú degustación lo cambio anualmente. Ya no solo es cambiar el plato, es cambiar y adaptar la vajilla, buscar el

"ES FUNDAMENTAL TENER ILUSIÓN, MUCHAS GANAS Y UN BUEN EQUIPO"

"LAS METAS DEBEN ESTAR LEJOS PARA AVANZAR"

elemento que se adapte, hay que sorprender e innovar. Ello conlleva un coste muy elevado. Aunque no tengo ningún problema para adaptar el menú a un cliente habitual, en función de lo que quiera. Nos visita mucho viajero, casi el ochenta por ciento son clientes de fuera de nuestra ciudad y la mitad de ellos extranjeros.

**P** ¿Te ha cambiado mucho Top Chef?

**R** No, creo que soy una cocinera con los pies en el suelo, la televisión es muy volátil, hoy estoy y mañana no. Me lo paso muy bien en el programa, ha conocido gente maravillosa. Por supuesto que me ha dado una repercusión importante con la gente de la calle, es bonito que un niño te pare para hacerse una foto conmigo.

**P** ¿Qué les falta a las grandísimas cocineras de este país para que sean más visibles, en una profesión que sigue siendo mayoritariamente masculina?

**R** Exigimos y hablamos mucho de la igualdad, pero creo que nosotras mismas ponemos barreras. Soy yo quien debe saber que soy igual que un cocinero. En mi caso nadie, jamás, me ha puesto ninguna traba, nadie me ha rechazado. Quizás en los congresos deberían acordarse un poco las de las cocineras. A la hora de avanzar y crecer dependemos de nosotras, mucha voluntad, ganas, trabajo y capacidad de liderazgo.

**P** El futuro de la cocina, ¿más sencillez o más sofisticación?

**R** La cocina es un mundo, como yo lo veo está en buscar pequeños productores, el producto cercano, tratarlo con respeto. Menos es más. Platos sencillos, saludables. Apuesto por platos ligeros, puntos de cocción perfectos. Creo que los "saltos mortales" están un poco pasados de moda. La gente quiere disfrutar del producto, de la sencillez en su elaboración, buscan emociones. Buscar nuestra cercanía y la complicidad e implicación de pequeños productores. Aunque sé que eres una asidua de nuestra isla, espero volver a verte pronto por nuestra tierra.