



Ange Mohamed Embarek, la ganadora del concurso nacional de cocina Protur Chef.

PROTUR CHEF

La ganadora del Protur Chef: «La decisión del Gobierno español en relación con el Sáhara es un acto de cobardía»

► Ange Mohamed Embarek, nacida en los campamentos de refugiados saharauis de Tinduf y residente en Mallorca desde el 2002, se considera una «transgresora» en la cocina

Gabi Rodas
PALMA



■ A Ange Mohamed Embarek (Tinduf, 1995), la ganadora de la cuarta edición del concurso nacional de cocina Protur Chef celebrado el pasado fin de semana en sa Coma (Sant Llorenç des Cardassar), no le interesa la política, «ni me gusta ni creo en ella», advierte. Su auténtica pasión es la cocina, con la que le gusta tanto experimentar como transgredir, pero al saborear las mieles del triunfo no se olvidó de sus raíces y reclamó un referéndum para el Sáhara Occidental.

«No me gusta la política ni creo en ella, solo puedo decir que la

decisión del Gobierno (español) es un acto de cobardía», confesó ayer a este diario al ser preguntada por el golpe de timón de España, que ha tomado partido por Marruecos en el conflicto del Sáhara. «Tengo toda la fe de que los saharauis son luchadores, lo han demostrado durante más de 40 años en espera de recuperar su tierra, y lo conseguirán. Y sé que por mucho que el Gobierno decida o deje de decidir, tenemos el apoyo del pueblo y eso vale más que las palabras del Gobierno, que van y vienen», espetó.

Nacida en los campamentos de refugiados saharauis de Tinduf, en Argelia, Ange Mohamed Embarek afirma que ganar un certamen como el de Protur Chef

«es una oportunidad enorme» porque «conoces a muchos amantes de la gastronomía, aprendes mucho y cuando un crítico te dice tantas cosas buenas de tu plato da mucha satisfacción y te das cuenta de que vas por el buen camino».

Alumna del Centre Integrat de Formació Professional Juníper Serra, de Palma, Ange destaca tanto «el alto nivel» de sus compañeros en el concurso como la organización de Protur Chef, «un diez». «Nos han tratado muy bien y he aprendido mucho de todos ellos y ellas», confiesa.

«Me hace feliz que las mujeres cada vez estamos más aceptadas en este oficio. De cinco que éramos, cuatro pasamos a la fi-

nal», apunta.

Su camino hasta el triunfo no fue fácil y en algunos momentos, según reconoce, no las tuvo todas consigo: «En la semifinal pensaba que estaba todo perdido, estaba muy nerviosa, de verdad que pensaba que había fracasado, pero dije *aquí estoy y no puedo tirar la toalla*, y seguí. De verdad que hubo momentos que no veía nada, no sabía cuánto tiempo me quedaba ni nada, y para mi sorpresa el jurado estuvo encantado. En la final ya estaba más tranquila y más segura, ya que la pastelería es mi campo», subraya.

El plato que le dio la victoria fue un postre, llamado *Maresía*, en el que mezcló sabores salados

«Me hace feliz que las mujeres cada vez estemos más aceptadas en este oficio»

y dulces. Una propuesta compleja, admite, con mucha técnica y «diferente a lo habitual».

El amor por los fogones le viene de niña y está conectado con su Tinduf natal: «Cuando era pequeña siempre estaba con mi madre en la cocina, cocinando lo básico que tienen allí, lo que les llega de la ayuda humanitaria, pero aún así recuerdo que disfrutaba mucho. Incluso mi madre me dejaba cocinar por mi cuenta, muchas veces por la cantidad de tareas que ella tenía. La mujer saharauí es un ejemplo de lucha, ellas fueron las que montaron los campamentos en tiempo de guerra, tenían una organización increíble y supieron llevar adelante el país».

Ange descubrió Mallorca en el año 2002, cuando llegó a la isla acogida por una familia mallorquina. «Nos llevamos muy bien y poco después mi madre de acogida vino a los campamentos para preguntar si podía quedarme a estudiar en Mallorca, a lo que mi madre saharauí dijo que sí. Se puede decir que me he criado entre fogones mallorquines. Mi familia mallorquina es de buena cocina. Las abuelas y mi madre son unas hachas en la cocina, con ellas he pasado mucho tiempo. Mi amor por la cocina se debe a esta fusión de momentos vividos con mis dos madres y abuelas», defiende.

Tampoco se olvida Ange de sus profesores del Juníper Serra, que le han apoyado desde que realizó el grado medio hasta ahora, que ha terminado el superior de dirección de cocina.

«Me considero transgresora al meter sabores dulces en la cocina y salados en los postres porque creo que es un mundo en el que tenemos que invertir, porque es una pena tener esa pared que separa cocineros de pasteleros», explica.

«Un cocinero cuando aprende pastelería es mucho más sensible. Un pastelero que no sabe de cocina se limita mucho. Y hoy en día, no solo es saber cocinar. Un cocinero tiene muchos pilares y uno de ellos es la creatividad, y no se consigue si no experimentamos», añade.

¿Qué le urge al pueblo saharauí? Ange Mohamed Embarek, coronada por Protur Chef, no duda en su respuesta: «Muy simple, su tierra».