

Calles y barrios

Heterodoxos

JESÚS ÍÑIGO
(ÁBACO)

Ganar la Semana del Pintxo de 2010 cambió su vida y situó al restaurante Ábaco, entonces en Huarte, en el mapa culinario. Pero este chef pamplonés ya atesoraba un bagaje rico y suntuoso al lado de figuras como Arzak, Pellicer, Subijana, Adriá... Todo ello, con incursiones en las cocinas de medio mundo. La pandemia le ha obligado a parar y a alumbrar una nueva carta

DNI

Jesús Íñigo (Pamplona, 1977) hace un tándem perfecto con su mujer, Nerea Sistiaga, encargada del universo dulce del Ábaco. Ubicado ahora en la cuesta de Labrit, en el antiguo Hartza, es uno de los exponentes de la nueva cocina en Navarra.

CUESTIONARIO PROUST

Un cocinero
Xavier Pellicer

Un plato
Foie con garbanzos del Zuberoa

Un plato del Ábaco
Parpatana de atún de almadraba con salsa terayaki y la esponja de anchoa

Un producto
La trufa

Una película
Mystic river, de Clint Eastwood

Un grupo
U2

Un lugar
Pasajes de San Juan

Un libro
Bajo el sol de Kenia, de B. Wood

Un/a heterodoxo/a
Joseba Lekuona



El chef Jesús Íñigo, en la terraza de su restaurante Ábaco de la cuesta de Labrit. CALLEJA

“En Arzak no cobraba, pero me siento agradecido”

RUPERTO MENDIRI
Pamplona

¿Cómo ha vivido la pandemia y la parte del confinamiento desde el punto de vista personal?

En la parte personal, preocupado. Tenemos un negocio de hostelería en el que trabajamos nueve personas, nueve familias. Mi mujer y yo, que somos autónomos, siete empleados y un extra de fin de semana. De marzo a junio, la preocupación fue enorme. Lo vivimos con angustia, pero también trabajamos en nuevos platos.

Ya veo que su vida personal y profesional son casi la misma cosa.

Sí. Va un poco unido. Con el confinamiento sí he tenido más tiempo para poder disfrutar de mis hijos. Cuando estoy trabajando prácticamente no los veo en toda la semana. En la hostelería, la parte familiar y la profesional van muy unidas. **¿Ha sido la administración más dura con**

el sector de la hostelería?

Nosotros cerramos, por responsabilidad, antes del estado de alarma. Y fuimos los últimos en abrir. Durante la pandemia, tanto la asociación de hostelería como las administraciones crearon unos protocolos muy estrictos que no veo en otros sectores.

¿Qué nuevos platos va a dejar la crisis?

Cuando abrimos en junio, lo hicimos con una carta completamente nueva respecto a lo que teníamos en marzo. Dejamos los platos de la casa, los que no podemos cambiar. Pero hemos mejorado tanto el menú degustación como la carta. La res-

FRASES

Muchos clientes nos dicen que podrían estar en un restaurante de Nueva York, por la estética y por los platos

puesta fue muy buena.

¿El nuevo plato estrella?

El bocado de anguila ahumada nunca lo hemos podido quitar. Siempre ha estado en todos los menús. Ahora ha tenido mucho éxito la purrusalda con ravioli de bacalao y la ensalada de tomate con el granizado de tomate rosa. Y también, el cordero con requesón de Larra. Y los platos clásicos: la parpatana de atún rojo de almadraba o la gallina en pepitoria.

El paso por Dublín

Argentina, Chile, Estados Unidos, Inglaterra... ¿De qué lugar guarda mejor recuerdo y dónde tienen el paladar más fino?

En Estados Unidos estuve dos veranos becado por el Gobierno de Navarra. Uno en Nueva York y otro en Washington. Allí hacía prácticas de cocina y aprendía inglés. Era muy joven, tenía 16 y 17 años. Mi paso más importante fue por Irlanda. Me marcó bastante. Estaba en un restaurante de Dublín que se llamaba The Commons, con una estrella Michelin. El chef era un chico de Liverpool. Hacía una cocina de producto, perfecta en las cocciones, en los caldos... Trabajábamos una barbaridad, pero el fin de semana teníamos fiesta, al revés que aquí.

¿A qué sabe Pamplona?

Yo creo que a cada uno le sabe de forma diferente. Yo no tengo un sabor para Pamplona ni vínculo mi cocina a la ciudad. Rescatamos muchas cosas del recetario antiguo, pero muchos clientes de fuera nos dicen que podrían estar en Nueva York, tanto por la estética como por los platos. Esto tiene sus pros y sus contras. No somos un asador.

¿Qué plato le ha marcado?

Tengo varios. El foie garbanzos de Hilario Arbelaitz, del Zuberoa. Cuando lo probé me pareció impresionante. Luego en el Abac, donde trabajé con Xavier Pellicer...

¿Abac, Jordi Cruz, Masterchef?

Antes lo llevé Pellicer, que fue el que ganó tres estrellas en el Sant Celoni con Santi Santamaría. Cuando se fue, montó el Abac, y él ganó la segunda estrella. Después lo echaron, por algún desencuentro con los socios, y entró Jordi Cruz. Pero el que empezó el Abac fue Pellicer. Jordi Cruz ganó la tercera estrella.

¿Y el Ábaco es un homenaje al Abac?

Sí. A Xavier Pellicer, porque es el cocinero que más me ha marcado y el mejor profesional que me he encontrado en mi carrera. En todo.

¿Qué opinión le merece un reality de cocina como Masterchef?

Que la gente lo vea me parece bien.

¿Lo ve?

No. Es que no refleja lo que es una cocina. Y lleva a la gente a confusión. Tengo amigos a los que sus hijos les dicen que quieren ser cocineros por el programa. Puede crear cantera, pero cuando alguien entra en una cocina y ve la exigencia y la dureza, se da cuenta de que no es *Masterchef*.

Jordi Cruz protagonizó una polémica por no pagar a sus becarios. ¿Qué opina?

Yo en mis tiempos estuve así. En Arzak, incluso yo me pagaba el piso. Y nunca me sentí explotado. Me siento agradecido. Yo creo que ha habido un salto generacional. Los que tenemos más de 40 años teníamos un espíritu de sacrificio diferente. Y más con lo que proyecta la televisión. Yo creo que hay que pagar aunque sea los gastos, pero a mí me ha aportado muchísimo la gente con la que he estado. Sé que el Barri paga a los becarios.

¿Cuál es el mejor pipopo que le han hecho por su cocina?

Pues te puedo decir que una vez un señor lloró. Era de San Sebastián y tomó un menú degustación. Cuando terminó, quiso entrar en la cocina y preguntó por mí. Me ha pasado aquí y en Huarte.