



# EL CHEF RAMÓN FREIXA

"Todos mis restaurantes son distintos, pero tienen un denominador común que es la calidad"

Ramón Freixa lleva la cocina en la sangre. Creció en el restaurante familiar, donde más tarde empezaría su trayectoria profesional de forma ascendente. Cuando ya es reconocido por su trabajo al frente del restaurante El Racó d'en Freixa de Barcelona, desembarca en Madrid, en el Hotel Único, con el restaurante Ramón Freixa, y por el que ha recibido dos estrellas Michelin. Más tarde se atreve a cruzar el charco y, actualmente, tiene proyectos en marcha en varias ciudades latinoamericanas.

Quando eras niño, tu familia ya tenía un restaurante, El Racó d'en Freixa. Creciste en un entorno muy marcado por la gastronomía. ¿Qué ventajas y desventajas supuso para ti esta circunstancia?

No creo que hubiera ninguna desventaja. Todo fueron ventajas. Mis padres siempre me dejaron estudiar lo que yo quisiera, no me condicionaron en absoluto. De he-

cho, de pequeño quería ser cantante, pero afortunadamente a una edad bastante temprana me di cuenta de que no tenía talento para la música. Y como crecí alrededor de la cocina, yo fui un niño *foodie*, al que sus padres en vez de llevarlo a fútbol, lo llevaban a comer de ruta gastronómica y, poco a poco, casi sin querer, me fui aficionando a la cocina y escogí este camino.



**Coméntanos como fue tu etapa formativa...**

Después de cursar el bachillerato, ya tenía muy claro que quería ser cocinero, pero también veía la necesidad de formarme a nivel global. Por este motivo, además de cocina, también estudié Dirección Hotelera en la Escuela de Sant Pol de Mar. A partir de aquí, era consciente que, como cualquiera que estudia una carrera, uno sale un poco verde y tiene que empezar a hacer prácticas. Entonces me fui a trabajar a Bélgica e Inglaterra. A la vuelta, entré a trabajar en el restaurante de mis padres.

**¿Con qué recuerdo te quedarías de estos años de formación?**

Hay algunos que son duros, porque cuando eres joven y estás en un país que no es el tuyo, no es fácil, pero también hay recuerdos muy buenos

como cuando aprendí en el restaurante Michel Brass todo lo que hay detrás del mundo de las plantas y las flores silvestres.

**Teniendo un restaurante en Barcelona y siendo un profesional de éxito, ¿por qué decides en un momento dado dar el salto a Madrid y más adelante al extranjero?**

El restaurante familiar de Barcelona ya tenía una estrella, y se nos había quedado pequeño por lo que queríamos hacer. Estábamos buscando una nueva ubicación y nos salió la oportunidad de abrir el restaurante Ramón Freixa en Madrid en el Hotel Único. De esto ya hace diez años y estamos encantados con la experiencia. Más tarde vino el restaurante Erre en Cartagena de Indias y otros proyectos de los cuales estamos muy orgullosos, como los cuatro restaurantes que tenemos encima de barcos.

**También te has atrevido a adentrarte en el mundo del catering. ¿Es similar a lo que ya conocías o has tenido que hacer frente a nuevos retos y a una nueva forma de hacer?**

Al mundo del catering ya le habíamos hecho algún guiño cuando estábamos en Barcelona asesorando alguna empresa, pero lo importante fue cuando decidimos abrir nuestra propia marca aquí en Madrid, el Ramón Freixa Catering, hace seis años. El catering es muy vivo porque cada evento es distinto, los espacios cambian, y la verdad es que aprendes mucho. Nos lo pasamos muy bien haciéndolo. Es otra ala de negocio.

**¿Cómo definirías el tipo de cocina que podemos encontrar en tus restaurantes?**

Hay un denominador común que es la calidad,

pero cada restaurante tiene su historia, su personalidad, su entorno... En definitiva, cada uno de ellos es completamente distinto. Por ejemplo, no tiene nada que ver el restaurante del Hotel Único con el Ático, que tiene una línea más casual y *pret-a-porter*. Cada restaurante tiene su identidad propia. En el extranjero intentamos consumir siempre el producto local. Es cierto que hoy en día los productos viajan de un lado a otro, pero cuando cocinamos en Colombia intentamos usar mucho producto colombiano.

**¿Innovación y tradición pueden ir de la mano o son malos compañeros? ¿Crees que es necesario poner un cierto límite a la innovación culinaria? Yo siempre digo que sin tradición no hay vanguardia. Sin una base no se puede evolucionar. De**

cocina no hay una mejor que otra, solo hay una que es la buena. Y no todo está inventado, porque siempre habrá algo por aprender. Está claro que innovar por innovar no tiene sentido, pero innovar para mejorar es necesario. La gastronomía española si

está donde está es porque hay buen producto y hay inconformismo.

**¿De todas tus creaciones culinarias, de cuál te sientes más orgulloso?**

De todas, porque en realidad todas son mis hi-





## El test

**Si no fueras cocinero serías...**

Pintor.

**Una cocina del mundo.**  
La española.

**Un plato de tu infancia.**  
Las tostadas de pan recién hecho.

**Tu ingrediente favorito.**  
El huevo.

**Tras los fogones nunca...**  
Nervios.

**Cocinar o comer.**  
Cocinar y comer.

**Un vino.**  
La mejor compañía.

**Formal o informal.**  
Diferente.

**¿Para quién te gustaría cocinar?**  
Otra vez para mi abuelo que ya no está. Me gustaría que viese la evolución de mi cocina.

**El fast food, ¿a favor o en contra?**  
A favor del buen fast food.

**¿Qué te pone de mal humor?**  
La mentira y la ignorancia.

**Para desconectar del trabajo...**  
Mi pareja.

**Un lema.**  
Sin tradición no hay vanguardia.

jos. Realmente no podría escoger una en concreto. En cada cambio de carta lo hacemos todo nuevo, y cada restaurante tiene su oferta. La verdad es que no mantengo casi nada. No hay un hijo favorito. Pero sí que reconozco que hay platos que te sorprenden por su resultado final, como uno de una carta anterior, que se llamaba provocación al oído, y consistía en una ostra glaseada con chocolate blanco.



**“Yo siempre digo que sin tradición no hay vanguardia. Sin una base no se puede evolucionar. De cocina no hay una mejor que otra, solo hay una que es la buena. Y no todo está inventado, porque siempre habrá algo por aprender”**

**A lo largo de tu carrera has recibido numerosos reconocimientos por tu trabajo. ¿Cuál es tu favorito?**

Hay dos que a mí me han hecho mucha ilusión. Cuando recibí las dos estrellas por el restaurante Ramón Freixa del Hotel Único de Madrid, ahora hace diez años, y cuando me dieron los tres soles de la Guía Repsol.

**¿Existe un antes y un después de una estrella Michelin?**

No, en realidad existe una continuidad, un trabajo, y un compromiso

con el cliente y contigo mismo. Yo no lo veo en ningún caso como una presión, sino como un reconocimiento que has de renovar cada año, con lo cual has de estar trabajando.

**Los cocineros españoles están reconocidos mundialmente y siguen marcando tendencias. ¿Por qué motivos crees que la cocina española ha triunfado tanto a nivel internacional?**

Primero, porque tiene la base de una cocina tradicional buena. Segundo, porque tenemos la mejor

dispensa del mundo. Y tercero, porque existió Ferran Adrià y una gran generación de cocineros. Los actuales, lejos de quedarse atrás, siguen pedaleando muy fuerte. El secreto del éxito consiste en trabajar, entender el cliente y, sobre todo, uno tiene que ser humilde y ser libre.

**Hoy en día el trabajo de chef no se limita únicamente a la cocina... ¿Crees que esto se ha convertido en una exigencia para poder triunfar dentro de este sector?**

## La radiografía

Nacido en 1971 en Castellfollit de Riubregós (Barcelona), realizó estudios de Gestión y Dirección Hostelería en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar (Barcelona). Después de una extensa etapa formativa en el extranjero, en 1994 empieza a trabajar en el restaurante familiar, que en 2009 pasa a llamarse Freixa Tradició.

Ahora hace 10 años abre el Ramón Freixa Madrid que a los pocos meses recibe su primera estrella Michelin y en 2010 la segunda. En 2011, Ramón Freixa Madrid es elegido mejor restaurante de España en Madrid Fusión y distinguido con Tres Soles de la Guía Repsol. Al año siguiente, en 2012, Freixa es nombrado Grand Chef Relais & Châteaux también por su restaurante de la capital, y abre su restaurante Erre en Cartagena de Indias (Colombia).

A comienzos de 2015 inaugura un nuevo restaurante en Madrid: Ático; y en 2018 da comienzo a su alianza con MSC Cruceros, que le lleva a tener varios restaurantes a bordo de barcos. Durante estos años también pone en marcha una empresa gastronómica dedicada al mundo del catering, encargándose de distintos eventos organizados en espacios emblemáticos, como el Teatro Real de Madrid.

Esto es debido a que se cocina bien. Si tienes un restaurante exitoso, seguro que después saldrás en tele y aparecerás en libros. A partir de ahí todo lo que sea hablar de cocina, mejor que mejor. Se trata de sumar.

**¿Cómo ha cambiado la cultura gastronómica de los españoles en los últimos años?**

Ha cambiado mucho. También hay más restaurantes, más oferta... El cliente ha viajado más, dispone de más conocimiento y, por tanto, se vuelve más exigente. Lo

peor que puede haber es que haya un desconocimiento e ignorancia. El cliente sabe, y al saber exige. Hoy, sin duda alguna, los españoles comen mejor que hace 40 años.

**Para terminar, ¿dónde y cómo te imaginas dentro de 10 años?**

Trabajando en mi restaurante. Con 58 años, que será los que tendré entonces, deseo poder empezar a relajarme.

SanMiguel

# MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

Magna de SanMiguel es una creación cervecera pensada para aquellos que buscan una mayor intensidad de sabor en su día a día.

San Miguel recomienda el consumo responsable. 5,7°

