



Alberto Marcos

Periodista, bloguero y cocinero amateur

“No soy un profesional, veo lo que hay en la nevera y con ello pruebo a ver qué sale”

ELENA BORREGO
Fotografía archivo

PERIODISTA de profesión y bloguero cocinero como afición. Así podemos definir a Alberto Marcos, trabajador del gabinete de comunicación de la Universidad de Salamanca que, después de ganar un concurso de blogs de gastronomía, representará a España en un certamen internacional que tendrá lugar en Australia.

¿Cómo nace su interés por la cocina?

Desde muy pequeño. Mi padre fue cocinero de profesión y, además, en España se mama la cocina desde pequeños, por lo menos mi generación que cuando entrábamos por la puerta de casa ya sabíamos lo que había para comer. Una información que se acumula y te va predisponiendo a que te guste la cocina.

¿En algún momento ha llegado a pensar en dedicarse profesionalmente a la cocina?

No, porque para mí ha sido un hobby. Soy bastante novato y no tengo una formación en cocina. Soy de abrir el frigorífico, ver qué hay y, mediante ensayo-error, pruebo a ver qué sale. A veces sale algo que está bastante bueno, y otras veces no tanto. Lo hago siempre por placer, y si lo hiciera profesionalmente no tendría ese punto relajante.

Al final se decanta por el periodismo. ¿Por qué?

Porque a mí siempre me ha apasionado transmitir, el poder contar cosas a las personas.

¿Cuándo decidió poner en marcha un blog de cocina?

El blog lo creé en 2009, y lo puse en marcha porque en el Periodismo casi siempre me he dedicado a temas culturales y en el trabajo que desarrollaba no lo ponía en práctica. El blog lo planeé para hablar de los temas de los que no podía hablar, para no quedar oxidado, seguir escribiendo y enfrentarme a la hoja en blanco.

Los comienzos de un blog son lo más difícil, sobre todo cuando uno trata de abrirse un hueco en la blogosfera, ¿en algún momento pensó en abandonarlo?

El blog lo comencé como algo muy personal, y no lo creé con el

“Mi propuesta gustó al jurado por representar en ella mi lugar de origen, Salamanca”

objetivo de tener muchos lectores. Era más como una vía de escape. Nunca me agobió esa parte. Si es verdad que el blog ha sido discontinuo y ha habido veces en que no tenía tiempo o no estaba con ánimo, temporadas en las que te apetece desconectar y el blog flaquea. Pero eso han sido momentos puntuales.

¿Qué le llevó a presentarse al concurso “Blogg Off/ Cook Off”?

El concurso, organizado por la empresa australiana Gourmet Garden, me lo recomendó una amiga. Ella sabía que estaba in-

teresado en la cocina y en probar nuevos productos. Y como esta empresa hace hierbas frescas, sin conservantes, ni colorantes, la idea me gustó. Además, el premio era un viaje a Australia, un país que mi novia y yo llevábamos tiempo queriendo visitar.

Al final acude a la cita en Barcelona y gana el concurso. ¿Cómo fue la experiencia?

Fue una gozada. Fuimos a la Escuela de Cocina de Mey Hofmann, la única escuela de Europa con una Estrella Michelin. Acudí con un poco de miedo, pensando que lo que hago no gustaría, por lo que mi intención fue aprovechar la experiencia al máximo. Aprendí mucho, la gente fue muy simpática y los cuatro finalistas pudimos trabajar en una escuela profesional.

¿Se veía ganador?

No. Cuando me seleccionaron para la final fue una sorpresa.

Mi idea era ir, pasármelo bien y acercar la cultura de Salamanca.

¿Pasó muchos nervios?

Nervios siempre tienes porque estás cocinando. Y al pasar de la cocina de casa a una profesional siempre piensas “a ver si se me va a pasar algo o no va a quedar bien”. Claro que había nervios, pero entre que había muy buen ambiente, y no había competición entre los participantes, y la gente de la Escuela era majísima, todo eso me ayudó a pasarlo bien.

¿Qué cree que fue lo que más gustó al jurado para decantarse por su propuesta culinaria?

Por un lado, que intentase llevar y representar mi sitio de origen, ya que llevé una tostada de verduras, con la que hice un guiño a la cultura de los pinchos, y un solomillo, porque la carne es uno de los orgullos de Salamanca. Por otro lado, también fue por

uno de los platos: una ternera al “pestacho”, una salsa inventada por mí a la que le pusieron el nombre mis amigos, y que despertó la curiosidad entre el jurado, y para mí la curiosidad es la puerta del estómago.

¿Este ha sido el primer concurso de blogs al que se ha presentado?

Un concurso de las características de este, sí.

¿Cuál es su plato favorito?

Hay muchos, aunque diría la tortilla de patatas y las lentejas de

“El plato que estoy elaborando para Australia va a ser sencillo y con sabor a España”

mi madre.

¿Es muy exigente a la hora de comer?

A mí me gusta mucho comer pero, debido al ritmo que tenemos, me apañó con cualquier cosa. Eso sí, intentando llevar una dieta equilibrada con productos de buena calidad.

¿Es de los que se deja asesorar?

Sí. Me dejo asesorar de todo el mundo: de mi padre porque es cocinero, de mi madre porque es ama de casa, de mi pareja, que es mi conejillo de Indias, quien me dice si está demasiado dulce o salado; incluso de mis amigos. Y, al fin y al cabo, esa es la idea del blog, que la gente te pueda comentar, dar consejos...

Dice que le gusta experimentar en la cocina, ¿es de los que se toma la cocina como un gran laboratorio?

Un poquito, sí, pero casi como un laboratorio de Frankenstein. Lo mío es el método científico de ensayo-error: veo lo que tengo en la nevera y pruebo a ver qué tal.

¿Tiene ya definido el plato que elaborará en Australia?

Estoy trabajando en ello. Sé que va a ser algo muy sencillo porque tenemos solo media hora para cocinar, también quiero que sea algo que pueda hacer cualquiera en casa, y que sepa a España.

¿Con qué ánimo acude a la cita?

El principal ánimo es disfrutar y pasarlo bien. Ir a Australia es ya el premio, pero además voy a representar a España y eso es ya una honra increíble.

¿Qué papel juega hoy en día Internet en la difusión de la cocina?

Juega un papel fundamental. Por una parte, da pie a que gente que no podía dar a conocer sus pinitos en la cocina, lo pueda hacer; y por otra, estimula la colaboración y que la gente interactúe con los blogueros.

