

JOACHIM KOERPER

“He encontrado mi segunda familia en
La Finca de Las Salinas”

HA PASADO POR LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO ENTERO. Y HA LLEGADO A LA ISLA DE LANZAROTE, DONDE ESTÁ HACIENDO LAS DELICIAS DE PROPIOS Y EXTRAÑOS EN LOS RESTAURANTES “DONGONZALO” Y “MARÍATERESA” DEL HOTEL RURAL DE LA FINCA DE LAS SALINAS, EN EL MUNICIPIO DE YAIZA.

por Alejandro Morales
fotos: eci@alejandromoraleses

Estudió cocina en Alemania, y después pasó por el restaurante “L'Ambroisie” de París, el “Moulin de Mougins”, del Chef Roger Verge, o el “Assiette Champanoise” de Reims. Todos contaban en su haber con estrellas Michelin, y es que Joachim Koerper es una de las estrellas de los fogones a nivel internacional. También ha trabajado en Berlín, Suiza e Italia, y ahora desembarca en la isla conejera, en la que ha encontrado productos que le han sorprendido, y con ellos, este mago de la cocina hace auténticos milagros que les recomiendo. Además, el buen gusto invade cada uno de los rincones de los restaurantes de la Finca de Las Salinas, y desde ellos se observa una preciosa y calmada vista del Parque de Timanfaya.

¿Cuándo nació su afición por la cocina?

¡Con 8 años hice mis primeros huevos fritos! Mis padres tenían gallinas en casa y yo me encargaba de cuidarlas en mis vacaciones.

¿En qué Escuelas estudió?

Aprendí durante tres años en el Hotel Falken de Konstanz en Alemania, y doce semanas de teoría en la Escuela Superior de Hostelería de Villingen, también en el país germano.

¿Cómo fueron sus comienzos y qué recuerda de ellos?

El primer día tuve que pelar cebollas, y lloré tanto que casi me hizo abandonar los estudios. ¡Menos mal que no lo hice!

¿A qué maestros admira?

A Bernard Pacaud del restaurante “Ambroisie” en París, a Roger Vergé del “Moulin de Mougins” en Cannes, y por supuesto a mi maestro de mi aprendizaje en Konstanz, que en 3 años me enseñó la base de la cocina simple.

¿Cuál de los galardones que le han concedido recuerda con especial cariño?

Las Estrellas Michelin y la guía gastronómica “Gourmetour 2002”, con una puntuación de 9,25 sobre 10, que consideró

al restaurante “Girasol” como “Mejor Restaurante del Año” y “Mejor Bodega del Año”.

¿Cómo se sintió cuando le concedieron la primera estrella Michelin?

Muy feliz, orgulloso, contento, en una nube, pero siempre pensando que debe ser duro que te la quiten...

¿Qué productos y condiciones ha encontrado en Lanzarote, y cómo los ha adaptado a su cocina?

He encontrado unas condiciones fenomenales, una familia extraordinaria como la Familia Espada-Lleó y muchos productos buenísimos que no existen en la Península: las papas, el conejo, el cherne, el salmón ahumado, etc...

¿Cómo definiría los restaurantes “Dongonzalo” y “María-teresa”? ¿Qué ofrece a sus comensales?

Cada restaurante tiene su propia oferta. Queremos que los clientes nos visiten y elijan cuál es el rincón en el que quieren disfrutar de nuestras especialidades de la isla y de cocina de autor.

¿Qué es lo que más ha gustado a los clientes que les han visitado?

Que se encuentran como si estuvieran en su casa. Intentamos mantener la misma calidad, y que además, todo sea sorprendente.

¿Cuál es su lugar favorito para descansar?

Brasil, con mi mujer Cintia.

Y el viaje que nunca olvidará?

Un viaje a Paraty, en Brasil.

Recomiéndeme un libro y un disco para escuchar durante un vuelo...

“La Cocina al Desnudo” de Santi Santamaría. Y la música de Tom Jobim en “La garota de Ipanema”.



Pie de foto.

Foto: Firma