

**C**ésar Anca Navas no es solo un nombre. Es también una marca, la que da personalidad a una cocina de elaboración propia que no duda en utilizar los métodos modernos pero que asienta sus raíces en lo tradicional y, muy especialmente, en la selección del producto. Anca, cuya familia procede de Ferrol, nació en Madrid. Su trayectoria vital como chef lo ligó inicialmente a Alicante, donde se asentó en 1997 tras pasar por la Escuela de Hostelería de la capital española. No ha sido sin embargo hasta hace seis meses cuando decidió retornar a esta para abrir un nuevo local. Da empleo a más de treinta personas y su vida transcurre a partes iguales entre los fogones valencianos y los madrileños.

#### ¿Cómo se forja un chef para crear su propia marca?

He tenido la suerte de aprender de muchos maestros y he estado trabajando con los que empezaron a revolucionar la cocina moderna, como Pedro Larrunde, que era el jefe de cocina de Cabo Mayor, Martín Berasategui, en el restaurante Belando, también el Hotel Palace de Madrid. En los años 92-93 es cuando empieza el movimiento de la cocina del día de hoy.

#### Parece que, sin embargo, usted tenía claro que su objetivo era ser empresario y dar una personalidad propia a su cocina

Sí es cierto que ya en 1997 me fui a Alicante y monté el primer restaurante, que se convirtió en dos, y que han dado paso al que acabo de abrir en Madrid hace escasamente seis meses.

#### No es ajeno a los premios...

He tenido en dos ocasiones, en años diferentes, el premio a la mejor tapa de Valencia y en Madrid Fusión, que es el certamen más importante del país a nivel gastronómico, también he tenido la satisfacción de llegar por dos veces a la fase final. Pero para mí el principal logro es tener hoy en día un restaurante con más de diecisiete años teniendo en cuenta la crisis.

#### Ya que menciona la crisis, ¿cómo se avanza para incluso llegar a expandirse?

Porque lo más importante es estar siempre intentando crear e innovar, que es de lo que se trata en nuestra profesión. Son más de veinte años en la cocina y siempre con los mejores, pero siempre innovando.

#### Parecen estar muy bien definidas las dos grandes tendencias de la cocina actual: la experimental, y la de la reinterpretación de la tradicional.

Así es. Yo creo que la base es lo principal. Puedes innovar, pero no me considero un cocinero de tanta vanguardia, donde realmente no llegas a reconocer ni el plato que te están

## CÉSAR ANCA NAVAS

CHEF

“No me considero un cocinero de tanta vanguardia”

EL CHEF MADRILEÑO, CON RAÍCES FERROLANAS, ABRE RESTAURANTE EN SU CIUDAD NATAL / C.M.



poniendo. Pero sí que transformo esa cocina tradicional o de mercado en un poquito más. Me gusta mucho jugar con las texturas, los contrastes y los sabores, e intentar también sorprender algo en el plato. Ahora estoy más enfocado en lo que son las tapas, platos en miniatura, porque creo que la gente también está pidiendo ahora otra cosa; ya no se sienta a la mesa a comer como antiguamente. Por eso busco algo más, un toque de distinción que suponga reconocer el producto pero buscando esa sorpresa de la que hablaba. Para mí lo esencial es una buena base de cocina tradicional, porque de lo que huyo es de esos platos tan grandes en que las raciones son enanas. No estoy ni mucho menos a favor de eso, ni de esas especificaciones como el nitrógeno líquido.

#### Sin embargo parece que a nivel de experimentación, esas técnicas también aportan nuevas prácticas, aunque dé la sensación un tanto de exceso.

Demasiado exceso. Puedo usar técnicas nuevas, como es la cocina al vacío, que la uso para todo, pero no dejo de tener un bacalao al pil-pil. Lo cuezo al vacío porque de esa manera consigo que las gelatinas y los nutrientes permanezcan, lo que garantiza una calidad, porque las cocinas largas, a temperaturas muy elevadas las eliminaban en gran

parte. El producto sufre menos y el resultado se nota en el sabor y la textura. Utilizo la modernidad para mejorar el recetario tradicional, pero no para transformar y que no reconozcas ni lo que te estás comiendo, que es a lo que voy.

#### Tiene tres restaurantes. Eso no solo es un logro sino que implica que su cocina es reconocida y es un nombre de referencia en la comunidad valenciana.

La verdad es que ha sido cuestión de tiempo, pero incluso aquí, en Madrid, en una calle que es muy de tapas y está muy de moda, también nos estamos haciendo un hueco a una gran velocidad. Lo que sucede es que hay un movimiento un tanto peligroso, en el que el restaurante se está convirtiendo en un lugar en el que, aparte de ir a comer, vas a dejarte ver y están abriendo ciertos sitios que cumplen esto último pero sin una base de cocina potente. Eso tiene los días contados. Por eso nosotros estamos llegando muy bien a la gente, y además con unos precios muy moderados y dando algo que muy pocos ofrecen, como es tener una carta de unos treinta vinos que servimos por copa. Muy pocos sitios tienen tantas referencias que puedan decir que un plato lo puedan tomar con un determinado vino y maridar lo que estás comiendo con lo que estás bebiendo.

#### No es en absoluto lo acostumbrado...

No, pero es algo que te está demandando el público y hay que estar también atento a eso. A fin de cuentas, se convierte en algo divertido el poder combinar y, sobre todo, te abarata la factura final porque no tienes por qué beberte una botella si lo que quieres es una copa. Eso es algo que nos diferencia del resto. La marca es César Anca.

#### ¿Cómo se puede coordinar un trabajo como el suyo con restaurantes tan distantes?

Luchando todos los días. Intentas por ejemplo en Madrid ofrecer los arroces de Alicante. Esa es una pregunta que me hace muchísima gente, que no entiende cómo puedes comer lo mismo en distintos sitios. Esto no es una franquicia pero la gente de Madrid es la que lleva años conmigo, como Alicia, Gaspar o Fran. Son gente que lleva muchos años elaborando mis recetas y que está dispuesta a salir a cualquier parte del mundo. Es una manera de crecer pero controlada, en la que transmites una única filosofía. La esencia la ves y la degustas en los platos independientemente de en qué restaurante estés.

#### Eso tiene que representar mucho trabajo y dedicación.

Eso se traduce en una semana en Alicante y otra en Madrid. Todo requiere mucho trabajo; nada cae del cielo. Si te gusta lo que haces, lo haces encantado. En esto me he metido yo solito. No lo entiendo como una obligación, sino por la pasión que siento por esta profesión. No lo puedo ver de otra manera.

#### Salir al exterior parece un paso obligado.

Eso me encantaría, porque la cocina española está de moda en todo el mundo, porque es rica, nutritiva y equilibrada, realmente sorprendente. Por fin los españoles podemos vender y hemos conseguido que el extranjero pronuncie muy bien la palabra tapa, que engloba a toda la gastronomía española. Hemos tenido ya oportunidad para hacerlo pero necesitas un buen grupo inversor, aunque estamos en ello y sé que tengo el grupo humano que puede ir. Que te digan tus propios trabajadores que te acompañan al fin del mundo, a mí me llena.

#### Habrà herencia gallega...

Las raíces son las raíces. Tenemos un pulpo con el que nos dieron un premio, que viene con una torrija de patata con ajada y terminado con un gratinado suave de alioli. O la utilización de solo pescado procedente de A Coruña, pese a estar nosotros en un puerto de mar como es Alicante. El mejor mercado en pescadería es el gallego y en 24 horas lo tengo en o aquí, en Madrid.

Restaurantes César Anca. Alicante: Calle Ojeda, 1 y Del Cid, 11. Madrid: Calle Doctor Castelo, 19. [www.cesaranca.com](http://www.cesaranca.com)