



Maribel Gil tiene 59 años y vive en Benicarló. Sus amigos están haciendo campaña para que le concedan la 'alcachofa de oro' por la propaganda que hace en la tele. :: RTVE

La dieta de la alcachofa

Maribel es el perejil de todas las salsas en 'MasterChef'. Tiene Benicarló «revolucionado» y a su marido «fuera de sí de contento»

YOLANDA VEIGA

Aver si va a ser cosa de la gallina... Porque ya ven cómo las estamos pasando, y aún así el negocio marcha. A él, por si acaso, el bicho no le estorba ni le roba sitio en el mostrador. La gallina es, en realidad, un muñeco de trapo que le regaló Maribel Gil, la madre de 'MasterChef', la de las famosas alcachofas de Benicarló. «Supongo que este año el Ayuntamiento le dará al 'alcachofa de oro'. Se la merece porque ha hecho una propaganda muy buena. Yo estoy haciendo campaña por ella».

Quien habla es Manolo Rico, regente del restaurante 'El Cortijo' y amigo íntimo de esta castellonense fresca como las alcachofas que promociona y que ha conseguido ablandar hasta a Pepe Rodríguez Rey, el juez más severo del programa de cocineros de TVE-1, que lidera las audiencias los martes por la noche. «¡Maribel, yo también te quiero!», le concede Pepe, que adorna su genio con una estrella Michelin. Y ella llora de alivio, porque el saquito de pasta filo ha sido ¡por fin! de su gusto. O igual fue

cuando hizo la tortilla de patata con la receta de su madre, a quien está añorando terriblemente dentro del concurso. «Otra persona se ha tenido que quedar a su cargo y la mujer está triste porque le falta el cariño de su hija. Maribel la lleva siempre muy preparada. Porque aunque la veas un poco despeinada es presumidita, le gustan las alajitas, ¿te has fijado cuántas veces cambia de gafas?».

Esta ama de casa casada y con dos hijos treintañeros (tiene un nieto de 2 años que vive en Panamá y su hija reside en Barcelona) se presentó al casting con 9.000 aspirantes. Y empezó por el postre. «La primera fase la superó con una gelatina de naranja que le enseñó a hacer gente de alta alcurnia. Porque eso antes se comía solo en casa de los ricos», desvela Manolo sin destrozar la receta a su amiga: «Es complicada, hay que estar dos días colando la naranja».

Maribel creció en una familia modesta —«mi madre no tenía tiempo de innovar en la cocina, solo de trabajar y de alimentarnos»—, pero a ella no le van mal las

cosas. Nacida en Castellón (tiene 59 años), se ennovió con Juan, que la llevó a Benicarló ya de casados y juntos regentaron un hotel que hoy han reconvertido en unos alegres apartamentos turísticos llenos de flores en los balcones —«le encantan las calas»—.

«Joder con la llorera»
Él tiene, además, una inmobiliaria y ella una academia de labores. «Ha sido puntera con el ganchillo y fue presidenta de las bolilleras once años. Le encanta hacer gallinas de la suerte y también tiene mucho gusto para decorar la casa. La últi-

«Sus especialidades son el foie, las croquetas y el membrillo»

ma vez que fue a Panamá a ver al nieto trajo de allí unas caracolas preciosas que rellena de flores y pone a la mesa. Es una mujer muy apañada».

Nunca ha hecho un cursillo de cocina, pero se fía de los libros y de lo que ha visto en casa: «Yo no soy nada moderna», reivindica. Y aunque conquistó al jurado con un marmitako tradicional y su ya famosa tortilla, le afearon que pudiendo elegir entre 37 verduras, no se le ocurriera más que hacer un triste puré de patata. Eso fue un aviso, la bronca llegó con el intento de 'croquembouche', un postre francés irreconocible en aquel amasijo de profiteroles y caramelo que presentó entre risas. «¿Pegarme una bronca de ese calibre por reírme? Que me quiten lo bailao. Me he reído a gusto».

A veces le subtitulan los comentarios que hace en 'MasterChef': «Pepe tiene fijación conmigo», «joder con la llorera, estoy hasta las narices, parece que estoy boba», «ahora piden que les hagamos un aperitivo. Podían haber ido al bar a tomar el tentempié ¿no?... Las

LA JUEZA SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA OPINA

La primera impresión: «La recuerdo espectacular en el casting de Madrid, con un abrigo de piel blanco y simpática. Cuando la elegí me pegó un abrazo... y no soy yo de abrazar».

El plato: «Hizo algo con alcachofas, me supo muy rico, se nota que cocina todos los días».

En el grupo: «Al principio le costó integrarse, echa de menos a la familia, sobre todo a su nieto, pero es divertidísima. Aquí no tienen teléfono, ni televisión. Se pasa el día hablando sola, yo a veces no le oigo lo que dice en el plató pero los micros le pillan todo».



YOLANDA VEIGA

quejas las rumia por lo bajini, pero no siempre son quejas: «¡Oye Jordi, estás estupendo!».

Dice su amigo Manolo que el pueblo está «revolucionado» con esta paisana tan campechana y que su marido está «fuera de sí de contento» (solo les dejan hablar diez minutos por teléfono a la semana). «Maribel llevaba tiempo sin hablarse con una amiga, pero al verla por la tele se conoce que la mujer se ablandó y se han reconciliado». ¡La que le van a preparar cuando acabe el concurso...! «¡Ojalá gane! aunque veo tanta juventud...». Pero quién sabe, que empezaron 9.000 y ahora quedan 7. Aunque tiene a dos huevos: Cerezo y José. «Pétalos de tomate, dice José. ¡Por Dios! Tomate y punto», se enciende Maribel con tanto remilgo. Ya le daba ella a probar sus croquetas, especialidad de la casa junto al foie y el membrillo. Si la invitada es ella, entonces que le sirvan «ensalada de bogavante y crujiente de bacalao». Una cenita ligera... para irse luego a bailar salsa, cha cha cha o lo que toque la orquesta. «Maribel tiene mucho arte». Y no solo en la cocina.