

«Echo de menos el marmitako de amatxu»

Jon Monterroso Chef Ejecutivo en Buenos Aires

Este bermeano se mudó a la capital porteña hace cuatro años por motivos de trabajo y acaba de celebrar su boda con una argentina

IRATXE GÓMEZ

BILBAO. El martes decía «sí quiero» a su hermosa pareja, Paula. Jon Monterroso conoció a su esposa cuando ella recibió, por error, un e-mail del bermeano. Tras pasar un tiempo chateando, él se mudó a Argentina por motivos de trabajo y allí se conocieron en persona e iniciaron una relación. De su llegada a Buenos Aires, donde viajó para pasar unas vacaciones con el dinero de la paga extra, recuerda una «anécdota» que marcaría su devenir. «Mientras buscaba un restaurante para comer, encontré el bistró del hotel Faena, regentado por un chef argentino que había trabajado en el hotel del Bulli en Sevilla. Éramos conocidos y me comentó que había un puesto vacante. Y, así, buscando unas vacaciones, encontré un empleo», comenta este vizcaíno nacido en Gernika que, de la noche a la mañana, emprendió una nueva vida en la capital porteña como chef ejecutivo del restaurante Rosa Negra.

Su inmersión en el mundo de los fogones le viene de familia. «La alegría con la que cocinaban mi abuela Teresa y mi amatxu Mari Carmen me motivó para empezar en esto», recuerda con emoción. Con 17 años inició sus estudios de Hostelería, que compaginó con un trabajo de fin de

semana en el batzoki de Bermeo. Su carrera no había hecho más que despegar, y lo que llegó después no pudo ser mejor. Jon pasó a formar parte del equipo del Goizeko Kabi junto a Fernando Canales. «Fue una de las mejores experiencias que recuerdo en la cocina», reconoce.

Su buen hacer le valió una recomendación para trabajar en el Mugaritz y en el Bulli. Tras dos años empañándose del 'savoir faire' del proyecto gastronómico de Luis Aduriz, recaló en la cocina del hotel Domíne de Bilbao. El gran reto, no obstante, aún estaba por llegar, al lado esta vez del carismático Ferrán Adrià. «Trabajar tres años con él fue una vivencia única y me dio la oportunidad de viajar por toda España». De la mano del mejor chef del mundo, este vasco lo aprendió todo sobre gastronomía. Pero sintió que España se le quedaba «chica», que se había estancado por la rutina.

Y así es como empezó su aventura argentina. Lo peor de emigrar al país latinoamericano fue comunicárselo a su madre, que confiaba en que la aventura de su hijo no pasase de ser una «locura de un mes». Ahora que el tiempo ha pasado, ambos recuerdan este momento con más tranquilidad. Con los gastos de vuelo y mudanza cubiertos, Monterroso se presentó en Buenos Aires sin saber muy bien qué le esperaba. Al principio, mantenía pequeñas discusiones con los locales por que no se entendía con el idioma. «Eso de que allí se habla castellano es cierto sólo a medias. Cambian muchas palabras y el tono es diferente. Aquí, a



Jon Monterroso se confiesa «enamorado» de Argentina. :: EL CORREO

todos los españoles nos llaman gallegos, más concretamente 'los gaitas', pero estamos muy arraigados en la capital. Nada más verme me piden que haga una paella», comenta divertido. Según su esposa, a Jon «aún le cuesta hacerse entender porque «habla muy rápido».

2.800.000 habitantes

Al margen del aspecto lingüístico, los primeros meses Jon sufrió el ritmo frenético de una gran urbe. «Me costó mucho pasar de Bermeo a una ciudad de 2,9 millones de habitantes y más de 500 líneas de autobús. Pero la gente es muy afable, me acogieron como a uno más. Además, siempre encuentras algún hijo o nieto de gallegos o vascos que extrañan su tierra», comenta. Hasta que aterriza en el país desconocía los múltiples avatares que han sufrido sus habitantes, «que ya no se fían ni de

los bancos ni de los políticos. La dictadura y 'el corralito' les golpearon mucho y les dejaron secuelas que están muy presentes. Esto los hace más vulnerables y desconfiados».

La gastronomía argentina le ha sorprendido, pero también ahora los alimentos típicos de Euskadi. «Su cocina es una mezcla entre la italiana y la española. Eso sí, con una gran tradición en el asado y su experto conocimiento a la hora de cocinar la carne», reconoce. Aún así, admite que «echo mucho de menos el pescado fresco, las legumbres y el marmitako de amatxu». En el plano profesional, confiesa que su lucha diaria es pelear por un buen producto. «Ir al mercado a por todos los ingredientes no es tan fácil como en España», revela. Estas complicaciones le han servido para crecer como chef, y actualmente dirige la cocina de un restaurante y un catering que, sema-

nalmente, alberga una clientela «muy exigente» de entre 2.500 y 3.000 personas.

La cocina vasca es popular en Buenos Aires gracias al programa de Carlos Arguiñano y a las video-recetas del cocinero Borja Blázquez. Pero la oferta de ocio de la capital porteña va más allá del estómago. Teatro, recitales, cine, exposiciones... la variedad cultural es enorme. También se perciben diferencias sociales. «Aquí se siente más la pobreza que en Europa. A veces se te olvida que vives en Buenos Aires», reconoce. A pesar de este 'punto negro', Monterroso se considera «un enamorado» del país y, con sus pros y sus contras, se siente «atrapado». Aunque esto no quita para que, una vez al año, regrese a Euskadi o reciba la visita de su familia. «Lo mejor que me sucedió al venir aquí fue darme cuenta de lo mucho que quiero a los míos».

CONTACTA CON enlace ▶

enlace@diario-elcorreo.es

94 487 01 95

C/ Pintor Losada 7 - 48004 Bilbao



DR. DEL CASTILLO - DRA. MARCÉ
Médicos Especialistas Aparato Digestivo
ENDOSCOPIA CON SEDACIÓN
CONSULTA APARATO DIGESTIVO • HIGADO • TRATAMIENTOS
ENDOSCÓPICOS • OBESIDAD (BALÓN GÁSTRICO) • HEMORROIDES • ETC.
CLÍNICA GUIMON - Bilbao
REINA M^a CRISTINA, 10 - LAS ARENAS
I.M.Q., SANITAS, AZKARAN, AEGON, LAGUN-ARO, ALIANZA, ARESA, DKV, ASISA, PARTICULARES

ceinpro

CONVOCATORIA 2011

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

Título Oficial de Postgrado Universitario

Comienzo: 18 de Octubre de 2011

Lugar de impartición: C/ Doctor Areilza 39 - Bilbao

ceinpro
UNIR
Universidad Internacional de La Rioja



Tramitación de subvenciones para formación

INFORMACIÓN 902 445 699

Paseo de Hériz 95

20008 Donostia - San Sebastián

www.ceinpro.es

**CURSOS DE
CONTABILIDAD**
Impartidos por
D. Jesús Omeñaca García

CURSO DE INICIACIÓN (24 horas)

- **Dirigido:** A quienes van a iniciar unos estudios en los que se exige esta materia, proporcionándoles una base sólida y clara que les permita posteriormente asimilar sin dificultad su contenido.
- **Duración:** 8 días, de lunes a jueves, a razón de 3 horas diarias.
- **Horarios:** Por la mañana, de 9 a 12. Por la tarde, de 6 a 9.
- **Precio:** 200 € (incluido el material de apuntes y ejercicios).
- **Inscripción:** En la secretaría, mediante pago del curso.

CURSO COMPLETO (85 horas)

Información completa e inscripción a través de nuestra web:

www.estudioscontables.com

ECF
ESTUDIOS
CONTABLES
Y FISCALES

Colón de Larreátegui, 13 - 1º
(Jardines de Albia)
Tfn.: 94 424 98 12