

PUBLIRREPORTAJE

JUAN SERRANO • Jefe de Cocina de 'El Coto de San Juan'

Natural de la localidad murciana de Calasparra, donde dice que se encuentra el mejor arroz del mundo, hace un año y medio Juan Serrano trasladó su maestría hasta la cocina de El Coto de San Juan, restaurante que presume de su completa carta de paellas. Siempre preparadas con arroz de Calasparra, claro está. Hasta quince tipos de arroces se pueden degustar en El Coto, gracias a la experiencia de Juan, que durante más de treinta años ha trabajado en la hostelería en importantes restaurantes de Alicante, y que no ha dejado de investigar para mejorar su cocina.

JESÚS HUERTA / CUENCA

Juan no nos desvela sus secretos en la cocina, pero sí que nos cuenta cómo descubrió su oficio y su llegada a nuestra ciudad, de la mano de Luis San Juan, el gerente de El Coto, socio y amigo.

¿A qué edad preparó su primera paella?

Pues tendría unos quince años. Yo vengo de Calasparra, en Murcia, y allí se hace mucho arroz, todos los domingos. Así que los primeros pasos que di con el arroz fueron con mi madre. Más tarde me fui a trabajar, primero como friegaplatos, como todos en la hostelería a Alicante, y a los pueblos de la costa, y allí me empecé a iniciar como cocinero profesional. También tuve una época en la que estuve en la escuela de hostelería en Benidorm, Santa Pola y Alicante, y me apuntaba a todos los concursos de paellas.

Desde sus primeros años como cocinero ya eligió la paella como su plato personal...

Así es, aunque había que hacer otras cosas también en los hoteles y restaurantes en los que he trabajado, pero a mí siempre me ha gustado más el arroz que otra cosa.

¿Qué tal le fueron esos primeros trabajos?

Estuve trabajando en restaurantes muy buenos en Alicante, como 'El Delfín' o el 'Bristol', y también en los chiringuitos de la playa, que casi todos son arrocerías, y yo estuve trabajando en varias. Puedo decir que nunca he ido de un sitio bueno a uno malo, siempre he ido ascendiendo. Hasta que monté mi propio negocio, en Alicante, también una arrocería.

¿Cuántos años tenía?

Pues tenía 32 años, pero por ciertos motivos no me fue bien y tuve que cerrar. Volví a trabajar en restaurantes hasta que decidí emigrar y me vine a Cuenca. Me gustó mucho la ciudad, es tranquila y encantadora. Y además, conocí a Luis San Juan, el dueño del Coto, hace un año y medio. Es una persona excelente que me ayuda para todo, me dijo sí quería irme con él a hacer arroces, y hasta el momento nos va muy bien juntos.

¿Y su familia?

Mi familia está en Alicante, yo me he aventurado sólo aquí, y ya tengo mi piso y yo me quedo aquí.

¿Qué nos ofrece en su carta de arroces?

Pues tenemos quince clases de arroces. Te puedo nombrar algunos. Tenemos la tradicional paella mixta, a base de carne y de marisco, el arroz negro, que lleva la tinta de la sepia; el arroz a banda, que es muy popular en toda la costa, que lleva un caldo muy especial a base de morralla, pescado de roca con mucho hueso, que da muy buen sabor. Y yo le añado un sofrito particular mío. Y aparte se le ponen unas gambitas peladas y trocitos de pescado, y se sirve con alioli y

«Lo principal: un buen caldo y el arroz de Calasparra»



El cocinero Juan Serrano junto al gerente de El Coto, Luis San Juan. / T. BIJAKSIC

«Cuando hacemos arroz yo me encargo de todo, porque hay secretos profesionales que uno debe guardar»

está muy bueno. También tenemos arroz de caldero, que es parecido al arroz a banda pero con pescado aparte. Luego está el costra, un arroz muy típico de la Vega baja: Santa Pola, Elche, Orihuela, y va al horno, es de carne, y lleva huevo por encima. Tenemos arroz de verduras, y el arroz con pata de ternera, con callos y garbanzos. Y gastamos mucho el arroz de bogavante. También hemos creado un arroz de El Coto de San Juan, que lo hacemos con caza. Y ahora estamos sacando un arroz con verduras y dorada. Lo principal de todo son los caldos, y tener un buen arroz, que es el arroz de Calasparra.

¿El arroz de su tierra?

Sí, todo el arroz que gastamos lo traemos de allí, porque no se pasa, tiene un grano muy gordo, es especial. Lo encargamos o lo traigo personalmente cuando puedo ir allí.

¿Y todos estas maneras de preparar paella las ha aprendido en los diferentes lugares en los que ha trabajado?

Sí, y también en los concursos en los que he estado, o en la escuela de hostelería. He aprendido muchas cosas, y ahora me toca ponerlas en práctica.

Y dar ejemplo y enseñarnos que no hay que preparar siempre la paella igual. ¿La imaginación al poder!

Es muy importante variar, no vas a preparar siempre el mismo arroz. En mi caso, las bases son casi

iguales, pero después, según el ingrediente, el arroz tiene un sabor u otro.

¿Cuál es el que le lleva más trabajo preparar?

El de Caldero de Tabarca. Tabarca es una isla de pescadores de Alicante, y es muy típico de ellos preparar el arroz en un caldero, de ahí el nombre. Es complicado porque hay que hacer el caldo al momento, y con este se hierve el pescado, y con ese caldo ultraconcentrado hago el arroz.

¿Utiliza carne y pescado indistintamente?

Un poco más el pescado. En Alicante se trabaja mucho el pescado, y no solamente en arroces, se prepara mucho la lubina, la dorada, la merluza, el rape, las frituras... Todo tipo de pescado, que es la nueva cocina que estamos haciendo ahora en El Coto de San Juan.

¿Has incorporado cosas de la cocina conquense a tu repertorio?

Claro, tenemos todos los platos típicos de la cocina de aquí de Cuenca en nuestra carta. Y como aquí hay mucha carne, mucha caza, hacemos el arroz con conejo, con ciervo...

¿Pero en su opinión, cuál es la paella original, la auténtica?

Pues la original es el arroz a banda, porque lleva muy poquitas cosas, apenas arroz y tropezones de pescado, no lleva casi ingredientes. ¿Por qué? Porque lo importante es hacer un buen fondo, y para hacer un buen fondo hay que saber ha-

cerlo y ser alicantino.

¿Puede señalar a alguien como su maestro paellero?

Pues sí, aunque hay varios. Para mí el maestro puede ser José Manuel Baró, dueño del Mestral de Alicante. Y también Antonio, del restaurante Valencia 11 de Alicante, y Pepe Gómez, otra de las eminencias de Alicante. He estado trabajando en varios de estos restaurantes como jefe de cocina, experimentando, viendo a los demás y sacando cosas.

¿Cuándo en El Coto de San Juan apostasteis por dar protagonismo a los arroces, teníais dudas sobre la aceptación que podía tener?

Al principio teníamos miedo de meter el arroz y cambiar la cocina por completo, pero dentro de la cocina tradicional de aquí, añadimos una carta completa de pescados y arroces, y ahora parece que la gente acepta mejor esos platos de la cocina mediterránea.

¿A los clientes les gusta experimentar con los distintos sabores o recurrir a la clásica paella?

La gente prueba, hay mesas que nos piden hasta tres tipos de arroces distintos para probar varios.

¿La paella es mejor con mucho arroz y poca 'chicha'?

Creo que sí, porque da gusto comer arroz, no que comas más carne que otra cosa. Hay sitios en los que te ponen todo carne, pero si yo quisiera carne, habría pedido carne.

¿El arroz es un alimento muy completo, no es así?

Claro, y si además lo haces con pescado, con sus vitaminas con su fósforo... Calorías, tiene muy pocas, y el arroz en sí es una comida muy digestiva, no es pesada.

¿Cuántas paelleras has llegado a preparar en un día?

Pues en la pasada Feria de la Tapa, llegábamos a sacar hasta 30 paellas al día.

¿Y cuántos kilos de arroz de Calasparra gastáis normalmente?

A la semana, unos 60 kilos aproximadamente, que da para algo más de 600 raciones.

¿Y cuánto tiempo suele tardar en preparar una paella?

Aquí tardamos en preparar una paella exactamente 18 minutos, tanto si es para quince personas como si es para cincuenta o para dos. Todo está preparado para que, al minuto que la pidan, ya está hirviendo.

¿Pero con el calor que hace en una cocina!

A los cocineros que nos gusta el oficio, en el momento en el que estamos cocinando, no sentimos el calor.

¿Y trabaja en equipo o las paellas son algo personal?

En el arroz me encargo de todo, todo debe pasar por mis manos y no dejo que lo toque nadie, porque además hay secretos profesionales que uno guarda. Lo mejor es que aquí siempre queda igual, son más de 30 años y los hago casi sin mirar.

¿Y le gusta investigar nuevas formas de hacer arroces?

Tengo que hacerlo, hay que investigar y estudiar, y además de estar trabajando aquí, en casa estoy mirando libros, y hago viajes, sólo o con Luis, por motivo de trabajo.

¿Por qué le gusta a la gente tanto la parte que se queda pegada y quemada en la paella, lo 'chuscarro'?

Eso es de siempre, ya desde niño nos gusta. Supongo que es porque está tostado, es crujiente y dorado, y a la gente le gusta que llegue un poquito.

Pescados también prepara. ¿Nos recomienda alguno?

Por ejemplo, el bacalao a la vizcaína, o la dorada y la lubina. También tenemos merluza y salmón marinera, o los preparamos con salsas de quesos y pimientas de diferentes colores... Aquí a mediodía se vende más pescado que carne, aunque trabajamos todo con calidad.

¿Le gustaría crear escuela del arroz en Cuenca?

Pues sí. En la escuela de hostelería de aquí, me han dicho que están un poco flojos en arroces, y sí que me apuntaría a dar clases, y a aprender también.

¿Aunque le cueste revelar algunos de sus secretos?

Bueno, hay secretos que nunca se dicen...