

—Por lo que nos ha dicho al principio de la conversación parece que usted, que lo es todo en el mundo de la pizza, no se conforme con ese estatus.

—Te aseguro que mi estatus me da igual. Creo que era más feliz antes, que tenía menos conocimientos que ahora. Cuantos más conocimientos tengo, me parece que sé menos y que me quedo más atrás, ese es el problema.

Tengo la suerte de que mis hijos me siguen, una circunstancia fortalecedora para uno mismo, y no paramos de hacer cosas. Pero muchas veces está la sensación de que no se haga nada en estos tiempos tan difíciles.

Un lugar seguro

—Usted ha hecho una importante inversión para que Marquinetti sea un lugar seguro ante la Covid.

—Sí, en ese sentido nos han felicitado muchos clientes y Sanidad nos calificó como uno de los mejores locales a nivel nacional. Ha sido una inversión bastante grande. Llevamos tres protocolos de seguridad y nos preocupamos tanto de los trabajadores como de los clientes. Los protocolos se ponen en marcha desde que llega el género, se recibe en una habitación aparte, se desinfecta, se coloca en cajones alimentarios y se sube a los almacenes o a las cámaras.

Hay que cuidar a los trabajadores, a todos. Se les toma la temperatura al entrar y al salir, tienen taquillas diferenciadas para colocar la ropa de trabajo y la de calle. Por el ambiente que se respira todos ellos llevan a rajatabla los protocolos, son partícipes absolutos.

Los manteles, servilletas y cubiertos se envasan individualmente, un laboratorio controla que se hayan lavado a más de 60 grados y desinfectado. Hemos colocado mamparas en las mesas, los camareros llevan mascarilla y una pantalla. Además, siempre estamos mirando como podemos mejorar. Marquinetti tiene filtros EPA desde que se empezó a hablar de ellos.

Tengo que decir también que el cliente, mientras hemos podido tener abierto el restaurante al público, respeta los protocolos a la perfección. De hecho, estamos certificados por la Junta de Castilla-La Mancha.

—¿Mantiene abierta la escuela?

—Mientras nos han dejado ha estado abierta. Ahora mismo vamos a hacer un pequeño parón y retomaremos en cuanto podamos. Seguimos haciendo asesoramientos. La escuela es muy ilusionante, es un laboratorio que también me sirve para innovar.

Más de 1.000 alumnos

—¿Cuántos alumnos han pasado ya por la escuela?

—Desde que empecé a dar cursos, creo que cerca de mil. Hay muchos de ellos con los que seguimos en contacto. Estamos preparando un nuevo curso de especialización, muchos de los alumnos que han hecho el de profesionalización están interesados en llevarlo a cabo. Hay gente que le va muy bien, uno de ellos tiene ya tres negocios.



Hay alumnos de la escuela que están en Tailandia, un actor mexicano que tiene dos restaurantes en su país, otros en Chile... Además de muchos sudamericanos, hemos tenido gente de Alemania, de Alemania y de Italia. La verdad es que me alegro mucho. Eso significa que en España se va a apreciando cada vez más lo que hacemos. Defendemos mucho lo artesano y un producto saludable.

—¿Se aprecian sus pizzas?

—Cada vez sabemos más de pizza, pero aún queda mucho. La pizza en España no empezó de la mejor manera porque se ha primado más el precio que la calidad. Nuestro planteamiento es totalmente contrario, defendemos la calidad y pensamos que la pizza pueda ser de alta cocina. De hecho, lo es. Nosotros tardamos tres días en elaborar una pizza. Usamos infinidad de parámetros, analizamos las harinas, vemos la cantidad de proteínas o las encimas y la absorción de agua.

—¿Cuánto tiempo tarda una pizza en ir de la cabeza de Jesús Marquina a la mesa del restaurante?

—Algunas un mes, otras tres o cuatro... Y muchas que no llegan, que se quedan en la cata a ciegas previa que hacemos antes de sacar un producto.

—¿Todas las pizzas de su carta son creación suya?

—Casi todas. Hay algunas creadas por mis hijos. Cuando trabajas con la familia y encima, a mis hijos y a mi mujer, les encanta, eso hace que uno sea, por ellos, más creativo. Es mucho más fácil cuando tiene en casa creadores de pizza. También hay muchas pizzas de campeonato que por no ser operativas no llegan a la carta.

“El mejor premio es mostrar a otros lo que sabes”

—Usted lo ha ganado todo en los Campeonatos del

Mundo de Pizza.

—Somos cinco veces campeones del mundo. Hemos ganado trofeos de pala, de taglio, de pizza clásica, tanto individual como con la Selección Española. Llevamos compitiendo desde 1998 y 16 años cogiendo pódium. Me quiero retirar, el último campeonato solo competí con mi hijo Gustavo. Estoy en el equipo, soy el capitán, y quiero que compitan ellos, pero no me dejan. La competición es muy gratificante y a mí me encanta, pero ha de dejar paso a los más jóvenes.

—En 2017 publico un libro, “La pizza es alta cocina”, ¿ha ido bien, está contento con él?

—Ha ido muy bien y, por supuesto, estoy muy contento con él. Muchos clientes vienen con libro para que se lo firme. Recuerdo que vino una señora que vivía en Washington con el libro, que pidió en Estados Unidos, para que se lo firmara en sus vacaciones.

En libro cuento todos mis secretos. Algunos se extrañan de que sea así, pero, ¿por qué no lo voy a decir? Creo que los cocineros tenemos que decir todo lo que sabemos, si no estaríamos todavía en la edad de piedra. El enseñar todo lo que sé me hace investigar más. Es el mejor premio que se puede tener, mostrar lo que sabes a los demás para que lo puedan poner en práctica.

—¿Cuáles son sus deseos para el Día de la Pizza?

—Hay que celebrarlo comiéndonos una pizza y que nos ayude a sobrellevar esta situación. A ver si pronto recordamos esta época como un mal sueño y que, con una buena pizza, rememoremos lo que pasó en la pandemia. Fuerza para todos y un feliz día a todos los pizzeros y, cómo no, a todos los hosteleros paciencia y tesón. Y pediría a los que mandan que, ya que no nos ayudan, que nos dejen trabajar.