

DAVID MARTÍNEZ LÓPEZ

25-01-07

COCINERO DEL RESTAURANTE DI VINOEN TRES MINUTOS

«La formación en los institutos es óptima y necesaria»

M. A. LÓPEZ/SEGOVIA

El 30 de enero, David Martínez participará con otros nueve chefs de la región en la semifinal que dilucidará el representante de Castilla y León en el Concurso Cocinero del Año. De momento es uno de los diez elegidos entre los 113 inscritos, el único de Segovia, y se prepara para esta fase mientras trabaja en el restaurante DI Vino, donde dirige la cocina desde su apertura hace dos años y medio. Formado en el instituto de Formación Profesional Ángel del Alcázar, David cree que es «muy importante» estar en la semifinal de este concurso, tanto a nivel personal como profesional, porque «es una oportunidad para que nos vean y mostrar lo que hacemos en Segovia».

-Usted estudió en un instituto, ¿la Formación Profesional es una buena formación?

-Es óptima y necesaria. Es la base de cada uno en una profesión vocacional en la que es fundamental estudiar si te gusta y quieres investigar; luego, claro, está el trabajo.

-¿Cocina tradicional o innovadora?

-Me considero más bien innovador. Utilizo el género de la zona y de primera calidad y hago cosas nuevas, pero sin esconder el producto base para que el comensal sepa y vea lo que come, aunque también creo necesario que se lo explique el jefe de sala.

-¿Cómo ve la cocina actual?

-En las cocinas hay ahora muchos métodos e innovaciones, mucho laboratorio de prueba donde se prueban nuevas técnicas. Y creo que es bueno que los haya, pero sin perder el norte del plato.

-Usted acude a los concursos. ¿Qué piensa del de Cocinero del Año?

-Ya estuve en la primera edición y ahora estoy en la semifinal tras superar la fase de preselección. Creo que es una oportunidad importante para que nos vean y aprecien la cocina de aquí, y hay cabida para la típica gastronomía nuestra y para hacer cosas nuevas.

-Ya que habla de la cocina local, ¿cómo ve la cocina actual de Segovia?

-He estado en Madrid, trabajando en varios sitios, y volví porque me atrajo mucho la propuesta de Lucio. Pero, en general, Segovia está muy bien. Nos conocen por los dos tipos de cocina, la tradicional y la nueva, y ambas las veo con mucha proyección. La cocina de Segovia va por buen camino.