

Martin Berasategi.



**“NUNCA ME
RINDO E
INTENTO
SUMAR”**

Aterpe, centro de atención diurna y nocturna para personas en situación de exclusión social y residencial de CARITAS GIPUZKOA, ha recibido un gran envío de atún rojo. La empresa catalana, Grup Balfegó, se puso en contacto con una serie de restauradores y Martin Berasategi (Donostia, 1960), decidió que los 50 kilos de su donación fueran destinados a Aterpe.

¿Qué características tiene el atún rojo?

Es una joya gastronómica, muy sana y puede cocinarse a varias temperaturas.

¿Por qué decidió que su atún rojo tomara rumbo a Aterpe?

Primero, siempre intento acordarme de donde nací, San Sebastián, y naturalmente de Gipuzkoa. Decidí hacer esta donación a CARITAS GIPUZKOA para ilusionarlos y contagiarlos en estos días tan delicados para todas/os. Nunca me rindo e intento sumar. Y CARITAS GIPUZKOA, igual que yo ¡suma!

Es conocido el milagro de los panes y los peces. En este caso, usted, ha aportado los peces.

Todos estábamos preparados para pelear, pero el coronavirus no sabemos cuánto tiempo se quedará, ni tampoco, cuando se marchará. Intento ponerme en el lugar de la persona que está enfrente y desde mi sensibilidad, me esfuerzo que la gente disfrute y sea feliz. Es lo que me transmitieron desde niño mi madre y mi padre.

Hay quien defiende que no hay mayor placer que compartir mesa y mantel con las/os amigas/os.

Estoy totalmente de acuerdo. Comencé con 15 años, y 45 años después me gusta disfrutar y hacer disfrutar. Y para ello, una mesa es el lugar idóneo.

Martin Berasategui.

En CARITAS GIPUZKOA opinamos que comer es importante, pero comer acompañado lo es aún más: combatir la soledad.

Naturalmente. ¡Es que no entiendo lo de comer solo! A mí me educaron para combatir el 'yo' e impulsar el 'nosotras/os'. Es decir, compartir, disfrutar, ilusionar... Y detrás de todo eso, hay esfuerzo, tesón, ilusión... Cuando se trabaja, se consiguen cosas tanto para uno como para nosotras/os. Por lo tanto, las personas que día a día colaboran con CARITAS GIPUZKOA son una joya humana y nos tocan la fibra más sensible de nuestro corazón.

Si te invitara a comer a mi casa...

¡Me contentaría con cualquier cosa! Aunque no te dejaría cocinar.

“

Estamos en la mano de la ciencia. ¡Con poca materia prima están haciendo un menú extraordinario!

¿Cómo?

Nunca dejo que nadie cocine, ni en mi casa, ni cuando voy a casa de una/un amiga/o. Siempre cocino yo. Ese es el mejor regalo que puedo hacerle a alguien. No sé cantar, solo sé cocinar. Es mi manera de hacer disfrutar.

¿Cómo te defines?

Cuando comencé a dar mis primeros pasos gastronómicos, no había escuelas de cocina. Aprendí al lado de mi madre, de mi padre y de mi tía. Ha costado tanto poner en valor esta profesión que a mí me gusta decir que soy cocinero. Nada más.

La vacuna para combatir el Coronavirus ¿hay qué cocinarla a fuego lento?

Desgraciadamente, sí. Estamos en la mano de la ciencia y les tenemos que dejar trabajar. Admiro a muchas profesiones, pero después de esto, les tengo aún más estima. ¡Con poca materia prima están haciendo un menú extraordinario!

Martin Berasategi también está recluso en casa.

Sí. Estoy creando nuevas recetas, técnicas, conceptos... Actualmente estoy debajo de un paraguas muy oscuro y veo la luz imaginándome como será ese día sin paraguas. Cuando la hostelería y los comercios puedan abrir; cuando podamos ir a un concierto, a la iglesia, a un campo de fútbol, a ver los fuegos artificiales... Pienso en ese momento. La diferencia entre una guerra y lo que nos ha tocado vivir, es que los edificios están enteros, y cuando todo esto pase, nos vamos a encontrar con un mundo igual, pero con mejores personas.