

## HISTORIAS CON DELANTAL

blogs.lasprovincias.es/historiascondelantal

## RESTAURANTE KOMORI



**El ritual del acero**  
Ver a Andrés Pereda trabajar es un espectáculo.

Un jefe de cocina apasionado y un joven empresario de familia hostelera están detrás de un restaurante que ya es el gran referente de la cocina nipona en una ciudad que vive el boom 'japo'

# El emperador de Japón en Valencia

:: JESÚS TRELIS

FOTOS DE  
JUANJO MONZÓ

**Pasión total**  
Andrés muestra emocionado el tuétano del pez limón. Explosión de sabor.

Los caballeros del emperador se movían detrás de una impecable barra de mármol. Sobre ella, un impresionante trozo de atún te daba la bienvenida abriéndote de un solo zarpazo todo un carusel de sensaciones y recuerdos gastronomaravillosos. «Esto no se hace», me dije tragando saliva y ajustándome la pajarita. Sí, pajarita. La ocasión lo merecía. Estaba en el templo de la cocina japonesa en Valencia. Un gran cartel de letras negras y doradas me lo recordaba: Komori. Murciélagos en japonés. Cocina nipona con ADN valenciano.

Olia a casa recién peinada. Su interior estaba en penumbra y el suelo mojado. Andrés, Andrés Pereda, estaba de espaldas. El jefe de cocina pulsó un botón y empezó a sonar la música. Con fuerza. Como queriendo poner ritmo al nuevo día. Se giró y se quedó mirándome. Me acerqué y me presenté: «Cooking, el superagente Cooking». Asintió con la cabeza, como reconociéndome. «Nacho está al llegar», me indicó. Andrés es uno de esos grandes cocineros que pasea de forma silenciosa por la efervescencia gastronómica de la ciudad. Un cocinero que tiene don: el de hacer feliz a la gente que se sienta en sus mesas. «¿Esas manos hicieron el tartar de vieiras y sal de chorizo que me dejó no-queado?», me pregunté mientras observaba a Andrés coger con delicadeza un hermosísimo pez limón. Lo acarició y tomó su cuchillo de despiezar, una deba tan atra-

yente como escalofriante. Como si de una caricia se tratase, el acero atravesó sus delicadas carnes. Me sentí atrapado en un haikú. Un poema de amor escrito con un filo.

En medio del ritual llegó Nacho Honrubia, manager y dueño de Komori. La otra cara de este local que se ha convertido en tres años en uno de los mejores restaurantes nipones de España. «No nos consideramos un japonés, creo que somos por encima de todo un buen restaurante. La gente no viene aquí porque sea un japonés, viene porque es Komori. Le gusta comer bien, tener buen servicio y buena bodega», se apresuró en señalarme Nacho con la prontitud que da esa juventud que le impregnó su forma de ver la cocina más allá de los códigos de tradición familiar. Más allá de la cocina de mercado de La Principal y Aragón 58 (los dos restaurantes de su familia en Valencia que son todo un referente de producto en la ciudad). Una visión que, además, ha mamado y se ha consolidado a partir del restaurante Kabuki de Madrid (el gran dios de la cocina

## PASE DE CUCHILLO

- **Cuchillo:** El cuchillo aquí es todo. (Los afilan dos veces al día. Todo un ritual).
- **El pescado rey es...** el atún, sin duda.
- **Tradición o vanguardia:** Al 100% ninguna de las dos.



**Producto, pasión y trabajo**  
Vicent Primo, Nacho Honrubia y Andrés Pereda. El éxito de Komori es cuestión de equipo.

nipona en España). Esos tres elementos -Kabuki, la cocina de Andrés y la impronta de Nacho y su familia-, han hecho posible el fenómeno Komori (Hotel The Westin, General Gil Dolz s/n). Un firme candidato a obtener estrella Michelin. Ingredientes no le faltan. Basta el pedazo de pescado de la barra para ratificarlo...

«Aquí el atún que llega tiene más de 150 o 200 kilos si no, no vale», explicó Nacho. «¿Ves éste? En verano es más atractivo a la vista porque es más rojo, pero en invierno está mejor. Por la cantidad de grasa. Es brutal». Los dos salivamos e imaginamos a Andrés preparándonos con él un tatakí... que nunca llegó. En realidad era hora de café. Además, estaba allí para investigar los entresijos del éxito de Komori. Una historia que une a un joven treintañero que es puro entusiasmo a la hora de hablar de ese murciélago que tiene entre las manos y a un cocinero que se mete en el alma de cada uno de los platos, de las creaciones, que elabora.

«Andrés lo tiene todo en su cabeza, pero luego le cuesta transcribirlo a una receta», aseguró Nacho entre risas. «Es un laboratorio de sabores», le llegan a describir en la web del local. El recordó que son muchos años dedicado a ello y eso

hace que de la memoria de lo vivido se deslice la inspiración.

«De pronto te ves que estás creando a partir de recuerdos», confesó Andrés. Y puso sobre la mesa un plato que transportó a Komori de sus años de trabajo en el más que elogiado restaurante Sacha de Madrid. «Es un tatakí, un plato japonés, pero lo que le pones encima son productos de aquí. Una cebolla caramelizada, una escalivada con verduras de aquí, aceite de oliva... sabores muy identificados».

Andrés empezó muy joven con esto de los fogones. «Con dieciséis años, haciendo prácticas y eso», destacó. Lo hizo como alternativa a sus pocas ganas de estudiar y, aunque en un principio era una simple salida profesional, con el tiempo se convirtió en su pasión. Una pasión que le ha atrapado. Ahora, en la mochila de este cocinero madrileño está su paso por Currito, Platería, Cenador del Prado, Sacha, Kabuki, La Broche... «Un paso importante fue Neo, donde conocí a los dueños de Kabuki. No salió bien y acabé allí, y por estar en Kabuki, estoy aquí».

La otra cara de la moneda del emperador Komori es Nacho Honrubia. Un hostelero que ha mamado el mundo de la gastronomía toda su vida. Cosas de familia. «He sentido tanta admiración por mi padre y mi abuelo que no he querido ver más allá de la hostelería». Y es dentro de la familia como nace y se desarrolla el restaurante. «De alguna manera vi que en La Principal me solapaba con mi padre. Además, tenía una inquietud total por Kabuki».

Komori parece una máquina perfecta. Sobre ella, hablando de precios, de producto, de los siete cocineros que trabajan allí para hacer posible el milagro... hablando de todo eso, su magia nos sobrevoló y nos llenó de entusiasmo. Ese que se palpa detrás de aquella barra cuando, a primera hora, los caballeros del emperador afilan sus cuchillos para sembrar de felicidad los platos que servirán con el sello del murciélago.

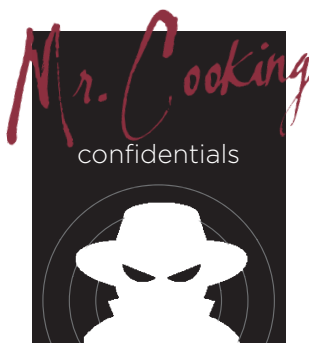
YANAGIBA DE ANDRÉS PEREDA



► **Sake o vino:** De momento vino.  
► **Un plato de tu carta:** ¡Hay tantos! Los míos los como sólo una vez. (Nacho ayuda: el tatakí de atún con hueva

por encima; me quita el sentido).  
► **Un referente:** Dos. Sacha Hornmaechea e Iván Martínez.  
► **El rey 'Japo':** Sólo puedo pensar en Kabuki.

► **David Muñoz:** Increíble. Cuando como allí me levantaría y le besaría los pies.  
► **Tu sueño:** Mi sueño es tener un servicio perfecto. Eso es así.



**La noticia de la semana.** La verdad es que lo mejor de ser un espía entregado a esto de la gastronomía es poder dar noticias tan buenas como la que Cooking os adelantó el pasado 14 de enero. El valenciano José Manuel Miguel había sido designado, junto a otros siete chefs franceses, para cocinar en la gala de presentación de la Guía Michelin 2015 en París. Un luja para el cocinero afincado en la capital gala y, sobre todo, para Valencia.

**Otra buena noticia.** Ricard Camarena ya ha puesto en limpio la propuesta que os adelantamos en Navidad para acercar su gastronómico (Sumi, 4) a todos. Menús al mediodía de martes a viernes con estrella Michelin por 35 euros (sin bebida, entrantes, tres platos y postre). Un menú de clásicos de Ricard a un gran precio. «Lo que quiero es que la gente que realmente lo desee pueda venir a nuestro restaurante y descubrir nuestra cocina».

**Novedades caseras.** Esta semana hemos descubierto también -que no probado, todavía- la carta con la que el restaurante La Pitanza (Quart, 5) se centra aún más en su apuesta por la cuchara y la comida casera. Esta temporada ofrecerá una carta muy familiar con platos muy apetecibles: olleta de fabas amb blanquet; arroz con conejo, alcachofas y 'pilotetes'; gazpachos manchegos al estilo de Castalla... Gloria divina en el centro de Valencia.

**Esperando a Quique.** Y a medida que vemos correr el calendario, vemos también cómo se acerca el momento de la reapertura del Quique Dacosta Restaurante en Dénia. Y con ella, su nuevo menú 2015 del que, de momento, nada se sabe. Quizá que habrá influencias latinas, a tenor de la macro gira que está realizando el chef y los suyos por Colombia, República Dominicana... «Quiero, quiero, quiero y no dejo de querer #patacón. Ideas para la temporada 2015», escribió Quique. Pues allí sabemos ya. Quizá tengamos patacón (plátano verde).

## EL PLATO DE LA SEMANA NIGIRI DE CIGALA, MAHONESA JAPONESA Y GUINDILLA

POR NURIA Y JOSÉ MIGUEL  
www.facebook.com/NozomiSushiBar.com



### INGREDIENTES

Una cigala de calidad extrema (es fundamental), una pizca de mahonesa japonesa, unos hilillos de guindilla, una nuez de arroz blanco. (El gran secreto de la cocina japonesa está en la elaboración del arroz y en la calidad del producto.)

## La irresistible tentación de visitar Nozomi

**D**e Komori, con mi delantal volador, me marché a Nozomi.

En esta ocasión, a pasearme por Japón. Porque Nozomi es como cerrar los ojos y meterte de pronto en una de las calles más hermosas de la ciudad de Kyoto. Un lugar en el que, entre el olor profundo a madera y la penumbra de sus farolillos, acabas atrapado por esa magia contenida que tiene la cocina japonesa y que, si aún no has descubierto, si o si debes intentar disfrutar.

Este restaurante que acaba de abrir sus puertas en el barrio de Ruzafa (calle Pedro III el Grande, 11) es como un tributo a Japón y, ya creo que te lo puedo adelantar, una suerte para Valencia. Porque Nozomi está llamado al éxito. Esas cosas se palpan. De hecho, ya ha empezado con tal fuerza que las primeras semanas ha colocado el cartel de completo.

Pero al grano, porque del restaurante de Nuria Morell y José Miguel Herrera, dos abogados

atrapados en las redes del sushi, ya escribiré en su momento con tiralíneas. (En mi blog, Historias con Delantal, esta semana ya encontrarás algunas pin-celadas).

El día que descubrí este restaurante, primero quedé impresionado por la delicadeza con la que está creado. Si no fuera muy cursi diría que es extraordinariamente hermoso, precioso. Lo segundo que me cautivó fue conocer a sus dueños. Que si no quedara muy pelota, diría que son exquisitamente amables. (Gente con la que te quedarías a hablar horas). Y tercero, me atraparón los cuatro platos a los que me invitaron. Un tartar de atún impresionante y tres nigiris. Uno de ellos, el que aquí te traigo como plato de la semana. Un arroz sublime, una cigala que es puro producto, una mahonesa japonesa y unos hilillos de guindilla que se convierte en boca en una maravillosa explosión de sutilezas. Impresionante. Y yo, sin saber usar los palillos.