

El Chef Luis León abre nuevo restaurante en Arrecife, «Cala»

Toda una vida de entrega y pasión por la cocina y la gastronomía



El Chef Luis León ha participado todo este año en el programa de Lancelot Televisión 'El Enyesque'.

Texto: Fernando Núñez

Fotos: Luis León, Fernando Núñez

Luis León Romero es sin lugar a dudas una de las personas más relevantes e influyentes del panorama gastronómico de Lanzarote.

Desde el año 2011, preside el colectivo Lanzarote Cocina, que agrupa a conocidos profesionales de la restauración de la isla.

Sus restaurantes El Toro y Arena en Puerto del Carmen, son claros ejemplos del altísimo nivel que

“ Desde el año 2016 está considerado como uno de los doce grandes chefs de la cocina canaria”

tenemos en restauración y bastión de la defensa a ultranza del producto local.

Desde el año 2016 está considerado como uno de los doce grandes chefs de la cocina canaria.

Ejerce como uno de los máximos exponentes de nuestra gastronomía canaria dentro y fuera de nuestras fronteras, representando la esencia de la cocina y productos canarios.

En el año 2017 ha colaborado con el programa de Lancelot Televisión, El Enyesque, en la sección Chinijo Chef, realizando una labor didáctica ejemplar con los más chinijos de la casa, inculcándoles hábitos saludables de alimentación.

Lo más importante no es lo que hace, sino como lo hace, con dedicación, siempre buena cara, una sonrisa, buenas palabras, en su diccionario no existe un *¡no!*, por respuesta

A Luis León desde pequeño la vida le enseñó que todo había que ganárselo a pulso, con mucho esfuerzo y tenacidad. Nació en el pueblo sevillano Fuentes de Andalucía, en 1950. Un pueblo grande, en medio de la campiña, donde se pierde la vista en el horizonte viendo el campo. En aquellos difíciles años de la posguerra, de su niñez recuerda cosas bonitas hasta la adolescencia. «En esa época vivía con felicidad, sin preocupación de lo que ocurría a mi alrededor, mis padres seguro que tendrían sus problemas. En verdad aunque la época fuese dura, tengo recuerdos muy bonitos y a veces, cuando lo pienso, hasta añoranza de mi pueblo. Yo nunca estuve quieto, me gustaba mucho trabajar. Desde pequeño no paraba, era vivo, yo salía al campo a buscarme la vida fuese como fuese, recogiendo espárragos silvestres o haciendo picón».



El Restaurante Arena ha logrado aunar belleza y exquisitez culinaria.

“ A Luis León desde pequeño la vida le enseñó que todo había que ganárselo a pulso, con mucho esfuerzo y tenacidad”

Con quince años se fue a Barcelona, «lo pasé mal e imagino que mis padres todavía peor, éramos todavía muy jóvenes. Fui con una hermana mía, que incluso era menor que yo, trece años, fue duro. Allí y comenzó todo, como pinche de cocina en el hotel Condado de Barcelona»...



La revista de
los porqués de
la economía.

Todos los meses
en su kiosco.

LA ÚNICA
REVISTA
ECONÓMICA
DE CANARIAS.

LA GAVETA

económica





- Como Surgió su vocación por la cocina?

Yo de joven, no me podía imaginar que iba a caer en la cocina.

Tenía una tía que era cocinera en Cádiz de una familia de buena posición social. Recuerdo que cuando venía de vacaciones, hacía unos platos que despertaban en mi una gran curiosidad porque no era lo que comíamos en mi casa habitualmente. Sus recetas eran fantásticas, una comida diferente, no se me olvidarán los -riñones al jerez - que hacía, nunca había comido nada mejor que aquello.

“ Por su carisma, conocimientos y profesionalidad, los cocineros de la isla le propusieron para liderar el colectivo Lanzarote Cocina”

Pero la autentica curiosidad por la cocina la tuve en Barcelona, cuando entré a trabajar al hotel Condado. En aquella época, en los hoteles era donde mejor se comía. Al ir a la cama siempre daba gracias a Dios por haber podido entrar allí, hasta hacer una simple tortilla era increíble, fascinante. Allí adquirí la base de la forma de trabajar y de tratar el genero.

- Ya con 29 años y tres hijos, decide trasladarse a Suiza para completar su formación como cocinero en importantes restaurantes. ¿Fue una decisión difícil de tomar?

La verdad que después de haber pasado todos esos años trabajando en Gerona y Barcelona, por importantes restaurantes y hoteles, pensé que a lo mejor aquello ya se me quedaba un poco pequeño y entonces me animé y quise saber un poco más, mejorar mi preparación. Además un cuñado que había estado allí en un hotel, me hablaba maravillas de aquello y esto despertó todavía mucho más el interés en mi por conocerlo. Llegué en el



Toro es, tal vez, su restaurante más emblemático.

tiempo de lo que se denominaba la -Nouvelle cuisine-, un nuevo estilo de cocina que se estaba desarrollando en Francia. Yo en Cataluña ya oía muy de cerca hablar de aquello. Decidí ir a Suiza a aprender esto, porque aunque los mejores restaurantes estaban por aquel entonces en Francia, las escuelas de cocina más prestigiosas, se situaban en Suiza. Allí pasé seis años.

- En 1989 toma, la que con el paso de los años sería la decisión más importante en su vida. ¿Inicialmente vino a Lanzarote con la intención de probar suerte o de quedarse?

Cuando acabé mi etapa en Suiza, estuve como un año en Córdoba. Allí un amigo, Manuel Peláez, me avisó que había un restaurante en Lanzarote que estaba buscando una persona que se hiciera cargo de la cocina y la gerencia del mismo. Fui y cuando llegué aquí, mi primera impresión no me gusto, me volví a la península. Pero siguieron insistiendo, al final me animé y me hice cargo del restaurante La Ola hasta que se cerró y vendió. Lugo inauguré el restaurante Puerto Viejo en Puerto del Carmen y dirigiendo este y otros cuatro restaurantes más de la empresa, con un total de 170 trabajadores a mi cargo.

- ¿Que le lleva a tomar la decisión

de abrir su propio restaurante?

El principal motivo fue llegar a un momento de mi vida en el que me encontraba saturado, día a día con una gran cantidad de trabajo, muchas responsabilidades, cinco restaurantes y casi todo el peso de todo lo llevaba yo. La principal razón fue descansar de tanto barullo, decidí parar, me sentía agotado. En ese tiempo de descanso cogí un restaurante y desde entonces ya he seguido con lo mío.

- Por su carisma, conocimientos y profesionalidad, los cocineros de la isla le propusieron para liderar el colectivo Lanzarote Cocina.

Éste ha sido el segundo intento de hacer una asociación de cocineros en la isla. El primer intento, unos años antes, no cuajó como a mi me gustaba, por lo que no seguí tomando parte de ello.

En esta, cuando nos propusieron formar el colectivo Lanzarote Cocina, ya venía por la creación anterior, en el año 2010 de Saborea Lanzarote, al integrarse la isla en Saborea España, la primera plataforma nacional con vocación internacional para potenciar el turismo y la gastronomía.

Nos propusieron que un grupo de cocineros profesionales respaldásemos y diésemos apoyo las distintas actividades gastronómicas



Luis León es, hoy por hoy, uno de los mejores cocineros que hay en Canarias.

que se pretendían realizar, para promocionar la gastronomía y el sector primario de la isla, el producto local. Estos conceptos me gustaron, me ilusionaron bastante y a día de hoy ahí seguimos defen-

diendo nuestra cocina y poniendo en valor nuestros productos y productores.

- Transcurridos seis años de su creación, ¿cómo valora la labor llevada a cabo por Lanzarote Cocina y Saborea Lanzarote?

Yo creo que ha sido más que útil, un ¡boom! para nosotros, ya que gracias a todo esto Lanzarote ha mejorado un 200% su gastronomía. De lo que se hacía anteriormente, a lo que es ahora Lanzarote como destino enogastronómico no hay comparación. De la primera feria gastronómica que se hizo en Teguise, a lo que ha sido este último año, ha cambiado todo. Vinieron representaciones de las siete islas e incluso de otros destinos relevantes de la península. Ahora somos un destino importante en el mapa gastronómico de nuestro país. Hoy en día, podemos decir que buena parte de los restaurantes más importantes del archipiélago se encuentran en Lanzarote. Ha beneficiado muchísimo al sector de la restauración y al sector primario.

- Usted junto con su hijo Roberto han consolidado sus restaurantes entre los más representativos de la isla. Acaban de abrir un nuevo local en Arrecife, en el Charco de San Ginés, el restaurante CALA. ¿Creen que le ha llegado el momento a la capital, puede mejorar su oferta de restauración?

Si, Arrecife siempre lo he estado siguiendo, aunque sea un poquito de reojo, pero con precaución. Antes la gente de Arrecife en vez de acudir a los locales de la ciudad, solían salir hacia otros puntos de la isla. Ahora Arrecife se está poniendo como la capital que tiene que ser, incluso a los turistas les gusta hacer una visita. Por todo esto, hemos pensado que este era el mejor momento de abrir un nuevo restaurante en Arrecife. En Cala hemos incorporado a mi hijo Luis como Chef Ejecutivo. Serviremos platos de lo más popular de nuestra gastronomía, buenos asados, grill, pescados locales y producto de cercanía.

Luis León Romero es un ejemplo de vida, un luchador infatigable, a quien todavía su cuerpo le pide mucha marcha.

Abre tu vida al espectáculo de no perderte nada.

Contrata **FUSIÓN+** y llévate:

Todo el fútbol
Cine de estreno
Las mejores series
Deportes

GRATIS
Premium Extra
hasta 2018



movistar
ELIGE TODO

Fusión+ Fútbol con Premium Extra 123,80 €/mes (IGIC incluido), promocionado a 66,32 €/mes (IGIC incluido) hasta el 31/12/2017. Promoción válida para altas de internet fijo hasta el 30/09/2017. Fútbol, cine, series, motor y selección deportes y 5 canales a la carta. Sujeto a disponibilidad de cobertura. Permanencia de 3 meses para nuevas instalaciones de Fibra. Telefónica de España, S.A.U., C/ Gran Vía nº 28, 28013 Madrid

Liceu 20 Ópera
Barcelona
20 Aniversario de la reapertura
del Gran Teatro del Liceo de Barcelona