# La Voz de Galicia

MARTES 26 DE ENERO DEL 2016 SUSCRIPCIONES Teléfono gratuito 900 154 218 CENTRALITA 981 180 180

**EL PUENTE** 

## Por la ventana

Alfredo Vara

un no ha acabado el mes de enero y son ya siete las mujeres muertas por violencia de género. Ayer, una joven de 18 años fue violentamente

agredida y su hija arrojada por la ventana. Los primeros indicios apuntan también a la violencia machista.

Mientras, seguimos asistiendo a la escenificación del desencuentro de quienes aspiran a gobernarnos y parecen más atentos a posicionarse ante una posible repetición de las elecciones que a alcanzar acuerdos.

Todos incluyeron en sus programas abultados paquetes de medidas contra una lacra que se llevó por delante 56 vidas el año pasado. Entre otras muchas medidas, el PP propone un gran acuerdo social y campañas de sensibilización. El PSOE, un pacto de Estado y reconocimiento legal de los menores que padecen estas situaciones como víctimas directas. Podemos incluve entre sus medidas urgentes garantía habitacional para las víctimas y una ley integral contra la violencia de género. Ciudadanos solemniza su posición con la consideración de este problema como merecedor de una política de Estado.

Los principales partidos aseguran conceder gran importancia a un problema que, lejos de remitir, parece agudizarse. Pero la parsimonia y el tacticismo de cara a la formación de Gobierno dicen que sus prioridades son otras.

También aseguraron que el Congreso puede trabajar con un Gobierno en funciones, pero por ahora solo se repartieron, y con polémica, los puestos de la Mesa. Aun no hay comisiones, herramienta clave del trabajo parlamentario.

De poco sirven las declaraciones si los hechos las desmienten. Y por ahora sobran declaraciones y faltan hechos. Tres millones de gallegos



Pablo Sobrino

Cher e econivo de riestatuante. Diverxo, de 3 estrellas Michelin

# «Aquí el personal come pechugas de pollo, huevos fritos y caldo gallego»

El estrés es «tan brutal» que Sobrino lo echa de menos cuando no lo tiene

ALFONSO ANDRADE

REDACCION / LA VOZ

La pequeña pantalla populariza estos días la imagen del vigués Pablo Sobrino. El chef ejecutivo de DiverXo, restaurante madrileño de tres estrellas Michelin, tiene un marcado protagonismo en el programa El xef, emitido por Cuatro, al lado del laureado David Muñoz, del que es su mano derecha. De hecho, aver trabajaban codo con codo en un show de cocina en Madrid Fusión. Sobrino define su trabajo en DiverXo como «alta gastronomía y estrés brutal al servicio del cliente». Pero no todo es cocina creativa; el personal, a diario, se tira de cabeza a las lentejas, las pechuga de pollo y el caldo gallego.

#### —Bueno, ¿cómo es eso de trabaja con las cámaras de televisión metidas hasta la cocina?

—Estamos muy contentos, porque es un proyecto que comenzó hace ya dos años. Ocurren tantas cosas en DiverXo que pensamos que era una pena no grabarlas. Sacando cuatro entrevistas puntuales, lo que se puede ver ahora en prime time es nuestra vida real allí.

#### —Y sin esconder nada, porque hay veces que, con las broncas, parece que van a volar las sartenes

—A ver, por supuesto que una cocina de alto nivel tiene una disciplina, con normas muy estrictas, pero yo diría que es una mezcla de alta tensión y risa. Nos llevamos muy bien. Todo tiene que estar perfecto porque nuestro cliente lo exige; no vale con hacerlo bien, y eso genera



Pablo Sobrino posa para La Voz en DiverXo, donde trabaja desde el año 2011. BENITO ORDÓÑEZ

UNA PELÍCULA «Pulp Fiction», de Quentin Tarantino
UN LIBRO «Steve Jobs: La biografía», de Walter Isaacson
SU COCHE Volkswagen Golf

una intensidad brutal, pero sucede en todas las cocinas, acentuado por el estrés del momento. Al final es como en un partido de fútbol. Puedes tener un roce en el campo, pero luego te vas a cenar con tu rival. En DiverXo hay muy buen rollo.

#### —Es verdad que el programa transmite ese ritmo frenético, estrés en definitiva.

—El estrés es tremendo, es cierto, pero aprendes a convivir con esa intensidad, y la llegas a echar de menos si no la tienes. Es parte de la pasión por lo que hacemos. Te pongo un ejemplo: Llevo en DiverXo desde el 2011 y, después de cinco años, en agosto pasado me senté a comer en la sala por primera vez, invitado por David Muñoz. —Vale, ¿y qué tal se come?

-Pues lo primero que pensé

como comensal es cómo puede estar todo tan rico. iEs increfible! Lo mejor que tiene este
restaurante es la capacidad para hacer ricos todos los platos.
Y lo más espectacular, el riesgo
de la mezcla de sabores. Todo
es aventurado pero alucinante.

—¿Y el personal come también
esos platos o a la hora de la
verdad molan más unos huevos

fritos con chorizo?

—No hay tiempo para alta concina. Es imposible. Aquí el per-

sonal come pechugas de pollo a la plancha, lentejas, huevos fritos, pasta, mucho guiso... Y tenemos otro chico de la tierra que nos hace todas las semanas un caldo gallego espectacular. Somos 40 y eso es mucha tela. Más que comensales, que vienen 36 por servicio.

### —David Muñoz acaba de preparar para los chicos de «Master Chef Júnior» un guiso marinero que se llama Singapur-Galicia. ¿Tanto peso tiene la cocina gallega para ustedes?

—Trabajamos con el mejor producto, y nuestro marisco y parte de nuestro pescado vienen de Galicia. Ese guiso es impresionante. Lo teníamos en StreetXo, que empezó siendo una filial y ya tiene entidad propia. Pronto abrirá en Londres.

GRACIAS a todos nuestros accios de Honor.

Con out generator pulsambio populmente docum di l'Une a made de domocratificialmente de les primes accompanies bei rodo delere coloni de vertico es Louis como bi ambio grado con accompaniente di Ausset vivias questro di Ausset, influente las magginantes di les republicatos, entre quiette relevias gradoles decoveratores los estrettos primentes decoveratores los estrettos acientes de las Accompanies y di Ausset, infalmi dagra, l'accompanie.

**GRACIAS POR ASOCIARTE** 

