

La reinención de un cocinero. El chef David López, propietario del restaurante Local de Ensayo, en Murcia, ha encontrado su propio lenguaje gastronómico gracias a su vocación y sus fracasos.

POR ALBERTO G. PALOMO / FOTOGRAFÍA DE JOSÉ MIGUEL CEREZO SÁEZ



DAVID LÓPEZ AGRADECE las cosas positivas que le ha brindado la vida: conocer a grandes maestros, ejercer su vocación o gozar de reconocimiento en el gremio gastronómico. Sin embargo, lo más importante que le ha pasado es haberse arruinado. Con ese infortunio se dio cuenta de que no tenía ni idea de lo que estaba haciendo. Un chispazo de realidad que le catapultó hasta donde se encuentra ahora: dirigiendo Local de Ensayo, un restaurante situado en la pedanía murciana de Puente Tocinos. Ya ha colgado la placa que lo reconoce como integrante de la guía Michelin (recomendado por su “buena comida”, aunque sin estrella) y enlaza hasta dos días libres cada semana para cuidar de sus mellizos Carmen y Guillermo, nacidos hace 16 meses. Para alcanzar tal situación, este chef de 38 años ha tenido que sortear bastantes escollos. Desde la ruina mencionada hasta las dudas acerca de su valía.

La primera incertidumbre surgió en el seno familiar. Oriundo de Hellín, un pueblo de Albacete de unos 30.000 habitantes, se formó como electricista, el oficio de su padre. “Terminé la EGB [Educación General Básica] y me metí a trabajar con él”, cuenta sentado en una de las mesas de Local de Ensayo. Por un amigo suyo, hijo de un

1. Mochi de paté de jabalí, queso Ruperto y frambuesas.
2. David López, con setas cultivadas en el restaurante.
3. El chef, en la cocina de Local de Ensayo, en Murcia.
4. López prepara un estofado de setas silvestres.
5. Paparajote con hojas comestibles.

navarro amante de los fogones, descubrió el mundo de la cocina. “Era 1996 y me vino la inquietud”, recuerda. Fue “un palo” para sus progenitores. Tenía 15 años cuando, con recelo, le dejaron hacer un curso de hostelería.

En Alicante se instruyó con Ricardo Moltó (a quien considera su maestro) y en Almería escaló a jefe de cocina. Hasta que volvió a su tierra en 2003. Allí fue copropietario de un restaurante. Y se dio el batacazo a los dos años. “Cerré por inexperiencia. Me sirvió para evolucionar. Si no, me hubiera quedado estancado”, suspira. Con una deuda de 50.000 euros, aterrizó en Murcia. Le fichó el chef Antonio Rodríguez Campuzano para La Gran Taberna, un mítico de la ciudad.

A pesar de ganar varios premios consecutivos por sus creaciones y de forjarse el respaldo del gremio, se desinfló. “Me iba bien. Pero terminé de pagar lo que debía y respiré. Estaba cansado de restaurantes”, confiesa. En 2010 decidió “reciclarse”. Se sacó la prueba de acceso a la universidad y entró al ciclo superior de cocina, pero prefirió darse un tiempo para practicar más entre fogones. Estuvo con Dani García en Marbella, con Vicente Patiño en Valencia y con Pablo González en Murcia. Regresó directo a las aulas. “Me ofrecieron dar clases en el CCT [Centro de Cualificación de Murcia] o en la UCAM [Universidad Católica de San Antonio]. Como tenía tiem-



3



4

po, aproveché para compatibilizarlo con la asesoría gastronómica”, añade.

Y llegó la hora. Con cautela, sin excesiva pirotecnia, se lanzó a montar su propio restaurante: Local de Ensayo. Arrancó con seis empleados y una carta muy ligada a su personalidad: ingredientes con carácter y técnica de alta cocina. “Me gustan mucho los productos de la zona y las recetas de caza, como los gazpachos manchegos o el arroz con conejo”, asiente, mientras da a probar un menú degustación de 16 platos. Entre ellos, cocido murciano con yema emulsionada, galletas de chiquillo y michirones, lenteja verdina, chipirón con morcilla y jugo del jamón del chato o el paparajote, clásico postre murciano a base de hojas de limonero rebozadas. Y recetas con

setas y trufas, una de sus especialidades. “Toda la comida es del día 100%”, subraya. López aboga por los sabores medulares. “Tu discurso ha de ser creíble, con fuste. Que tenga una identidad única y te represente”, dice.

Con 30 comensales por jornada y una plantilla de 13 trabajadores, López cree que ha alcanzado cierto grado de madurez. Ha logrado un lenguaje propio. Un enorme ventanal permite observar el trajín de la cocina. Local de Ensayo ha sonado como posible candidato a obtener una futura estrella Michelin. “Prefiero no emocionarme”, dice. Ha aprendido a no precipitarse. Y a dejar tiempo para su familia. “Mis padres ahora están muy contentos”, sonríe, agradeciendo su comprensión en las peores etapas. Las que más le han enseñado. —EPS



5