

G I P S Y C H E F

Cocinero, empresario y “youtuber”

Pablo Albuerno, (Oviedo, 1976) no es un cocinero al uso. Transmite canalleo, buen rollo y humor por igual. Es difícil distinguir cuándo habla él y cuándo su álgter ego, Gipsy Chef, con el que arrasa en Internet y al que miles de personas siguen en redes sociales y portales gastronómicos (Comer La Vanguardia y Bestial!, de RTVE)

Su círculo cercano le llama gitano y le viene que ni al pelo el concepto del gipsy como nómada y libertario.

Esta rara avis de la cocina descubrió su pasión casi por casualidad. Estudió fotografía, quería ser Cartier-Bresson pero pronto vio que era imposible. Como no estaba hecho para la BBC (bodas, bautizos y comuniones) decidió buscar un plan B. La revelación llegó con 20 años, gracias a un libro de Santi Santamaría que tenía en casa uno de sus mejores amigos (que estudiaba hostelería). Despertó su amor por la cocina y el recuerdo de su abuela. Lo demás, es historia y poesía.

Este trotamundos acabó enrolado en el “Paz”, un maravilloso velero con el que dio la vuelta al mundo (tres años) cocinado para un millonario. No sólo escribió un capítulo más en su vida, la aventura le brindó la oportunidad de descubrir nuevos ingredientes atracando en multitud de puertos.

Pablo Albuerno va por libre, sí, pero tiene detrás una afianzada formación gastronómica (escuela de hostelería, restaurantes reconocidos en su tierra natal o con estrella Michelin...) sobre la que ha desarrollado una cocina nómada, divertida y sorprendente, alejada de la “alta gastronomía” (que, a veces no lo es tanto) tan tiquismiquis y que le rechinaba tanto. Y sí, reconoce haber pasado por una época con ansia de reconocimiento en forma de Estrella Michelin, pero se le pasó pronto.

“Quería que mi cocina fuera más cercana, somos cocineros, no ingenieros aeronáuticos; hacemos que una patata esté buena, no que un avión vuele. Ahora lo que prima es la estética y no puede ser, lo primero es el sabor”

Contacto y contratación:

Tel: 686 04 41 46

sanchez.arman@helpersconsulting.com

Temática:

#alimentación #cocinainternacional
#foody #hostelería #comida #viajes
#gastronomía #nutrición

Otros datos de interés:

Se formó en la Escuela de Hostelería, pasó 4 años con Santi Santamaría (El Racó de Can Fabes, tres estrellas Michelin)

Propietario de dos locales en Sitges (La Zorra y La Bocatería El Santo)

Libro: Gipsy Chef. Mi mundo en 40 recetas bestiales (Ed. Libros Cúpula)

