

Gente corriente

Tara Stevens

Escritora gastronómica. Cocina, escribe, asesora, experimenta y, dice, está «abierta» a lo nuevo.

«Aprovecho las oportunidades que me llegan»

Catalina
Gayà



–En su currículum leo: ‘Escritora de guías de viaje, de libros de cocina, asesora de restaurantes...’.

–Aprovecho las oportunidades que me llegan. No tengo mucho dinero en mi cuenta bancaria, pero tengo muchas experiencias y recuerdos.

–Y en qué momento de su vida está.

–¡Con muchas ganas de experimentar con las manos! Durante los últimos 10 años he escrito artículos gastronómicos para la BBC, *The Guardian*, Condé Nast Traveller; he elaborado varias guías de viaje en Puerto Rico, Catalunya y Mallorca, y un libro de recetas marroquíes. Ahora tengo muchas ganas de cocinar, de experimentar con recetas y de crear.

–¿Cocina?

–Trabajo como consultora para restaurantes. Estoy involucrada en un nuevo local, el Ocaña, que abrirá en la plaza Reial de Barcelona en primavera. ¡Será un café, restaurante y club! Para mí es todo un reto. Junto al cocinero, desarrollamos las recetas y trabajamos el concepto. Me encanta esta experiencia y abrir un local en la plaza Reial, todo un símbolo para la ciudad, es algo maravilloso.

–¿Y también cocina?

–Sí, en un refugio en Marraquech. Es un refugio para mujeres que quieren evadirse de su rutina: utilizo recetas marroquíes y elaboro los platos siguiendo una teoría china que se fundamenta en que lo que pones en tu cuerpo afecta a tus emociones. Además, en abril trabajaré como cocinera para una familia francesa, también en Marraquech.

–¿Cómo llega a Marraquech? Más bien, ¿cómo recalca en Barcelona?

«Me ofrecieron escribir un recetario en Fez y me dije: ‘Me quedo o vivo una aventura’. ¡Me fui!»

–A Barcelona vine hace 10 años: había vivido un año en Puerto Rico escribiendo una guía de viajes y, sobre todo, había estado buceando. Después de un año en el Caribe, no quería regresar a Dinamarca.

–¿Vivía en Dinamarca!

–[se ríe] Sí, tres años. Trabajaba para Lego y, junto a un exnovio, montamos una tienda de diseño. Salí de Londres a los 23 o 24 años cuando acabé los estudios de Literatura Inglesa en la universidad.

–Le pega el dicho: ha dado más vuel-

tas que una peonza.

–Siempre intento estar abierta a las nuevas aventuras: mi experiencia en Marruecos, por ejemplo, fue algo que me llegó sin esperarlo.

–¿Me lo explica?

–Un editor de Condé Nast Traveller me pidió que fuera a Marruecos para escribir el perfil de Mike Richardson. Mike era el metre del Ivy, un restaurante muy exclusivo de Londres, y decidió dejarlo todo para montar el Café Clock, un pequeño restaurante en la medina de Fez especializado en hamburguesas de carne de camello. Me pareció muy interesante: había abandonado la vida del famoso para irse a Fez. El Ivy es el restaurante al que acude Madonna, por ejemplo, cuando está en Londres.

–Y escribió el perfil....

–Y en febrero del 2009, Mike me llamó y me propuso que fuera la autora de un libro de cocina marroquí



JOAN CORTADELLAS

con las recetas del Café Clock. Estábamos en los primeros días de la crisis, así que me dije a mí misma: ‘Puedo quedarme aquí y preocuparme o puedo ir a Fez y vivir una aventura’. Entre el 2009 y el 2010, hice la investigación y, en noviembre del 2010, se publicó el libro.

–¿Se fue a vivir a Fez?

–No, pero compré una casa en ruinas. Mientras estaba preparando el libro, alguien puso un anuncio de una casa en el tablón del Café Clock y la compré. Mi intención es abrirla como un refugio para gastronomos...

–Gente apasionada por la comida.

–Y que le gusta cocinar. La casa está al lado del mercado de r'Cif y, como en todos los lugares del mundo, los mercados son una fantástica manera de conocer a la gente del lugar. En Barcelona, hay 40 mercados de alimentos y eso da a la ciudad una riqueza gastronómica increíble. Además, ofrece la posibilidad de encontrar otra manera de relacionarse con los locales. En Marruecos, por ejemplo, aunque yo no hable casi nada de árabe, en los mercados encuentro una conexión especial. ¡Me abren las puertas de sus casas! He ido a muchas casas para estudiar cómo las mujeres preparan un pollo o un cuscús. La cocina suele ser un territorio vetado a los extranjeros.

–Se deja algo que haya hecho en otro lugar del mundo...

–Bueno, durante seis meses fui jefa de la oficina de prensa de Groenlandia.

–¿Perdón?

–Había estado ahí, me llamaron y acepté el trabajo. ≡

gentecorriente@elperiodico.com