

En pleno corazón del Eixample Barcelonés encontramos el "Sense Pressa" un pequeño y encantador restaurante que con un año y medio de vida ha alcanzado una buena fama entre los mejores paladares. Jose Luís con un gran bagaje profesional nos ofrece un producto de calidad muy bien elaborado. El cliente se siente mimado y tiene el privilegio de disfrutar y saborear la comida sin ninguna prisa.

¿Cuántos años lleva dedicándose a la profesión?

Llevo desde los 14 años dedicándome a la profesión, actualmente tengo 52 años, creo que lo que vale en un cocinero es la experiencia y el haber trabajado muchos años.

¿Quién o qué le hizo animarse a montar el restaurante?

Me animó el hecho de que siempre he trabajado para otros y he dicho que me quería retirar, y por eso prefieres trabajar para ti en una cosa pequeña donde puedas distraerte, trabajar a gusto y principalmente hacer lo que quieras.

¿Porqué escogió el nombre "Sense Pressa"?

Tiene una explicación, de hecho hay mucha gente que siempre va con prisa, porque tiene que coger un avión, tiene una reunión... y yo siempre había pensado si alguna vez tengo un restaurante le pondré "sense pressa" a ver si consigo que la gente coma despacio, cosa que no he conseguido. Mi idea es no doblar mesas, la gente llega cuando quiere y se va cuando quiere, así la gente se lo puede tomar con toda la tranquilidad que desee.

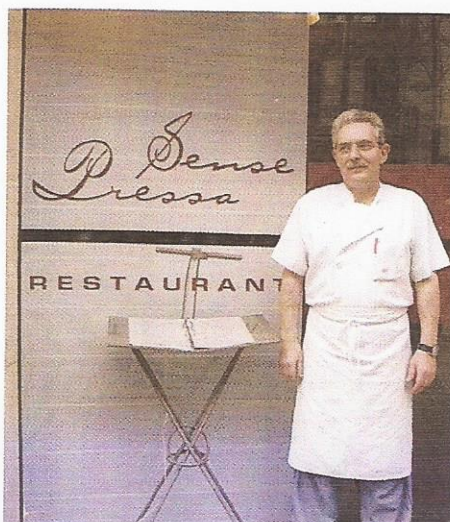
¿Cuál es la especialidad del restaurante?

No tenemos una especialidad concreta, el marisco es bueno, todo el pescado que tocamos es de mar, tengo muchos platos de creación propia que durante muchos años he ido trabajando y los he creado para mí: Un carpaccio de Foie, un bogavante... luego hay un plato de cochinillo de Aranda y cordero 1/4 de cada que creo que me ha dado la fama que tiene el restaurante.

¿Cuál es su fuente de inspiración a la hora de cocinar?

Tenemos una carta y a partir de la carta siempre voy al mercado, miro lo que hay

y a partir de aquí siempre busco algo nuevo, ahora llevo unos días haciendo un plato que la gente pide mucho que son garbanzos con "espardenyas" y huevos fritos. Toco siempre lo que es producto de mercado comprando poca cantidad porque el restaurante es muy pequeño no me complico la vida en guardar género. Siempre jugando con el producto de temporada y de calidad.



¿Qué opina de la discusión actual entre cocina científica y cocina tradicional?

A mí me gusta más la cocina tradicional, yo creo que lo que hacen es quitar tantos sabores que llega un momento que no sabes ni lo que comes, lo bueno es el sabor de toda la vida, es mi opinión. Soy consciente que en la cocina se ha investigado y se están haciendo cosas muy bonitas pero para mí es un mundo aparte.

¿Qué opina como profesional, de la gran cantidad de foros, manifestaciones, ferias...?

Creo que es una cosa que se ha puesto de moda, es cierto que la cocina ha evolucionado mucho. Creo que es positivo porque es una fórmula de intercambiar opiniones y experiencias entre profesionales que puede ser bonita; ya que antes un cocinero no se juntaba con los demás, antes aquí en Barcelona había el gremio de cocineros que era donde nos juntábamos todos, pero no era lo mismo. Pienso que es un boom mediático de unos años, creo que con el tiempo pasará y volveremos a lo de antes.

Hablamos con Jose Luís Díaz del restaurante "Sense Pressa"



VÍCTOR, UN GRAN ENTENDIDO EN VINOS, AÑADE UN TOQUE ORIGINAL AL RESTAURANTE CON SUS ELECCIONES DE GRAN CALIDAD

Tengo entendido, que con gran acierto, te encargas de escoger los vinos ¿Cuáles nos podrías destacar?

Yo destacaría Astrales, un vino de la Ribera del Duero que lleva pocos años haciéndose y que he conseguido que entre la gente tenga mucha aceptación. Otro que también ofrecemos es Torinos de Valladolid, lo elabora un señor que tenía un restaurante y se dedicó a hacer vino de unas pequeñas viñas familiares que tiene.

¿Qué aceptación tienen los vinos más desconocidos por parte del comensal?

No hay ningún problema a la gente le gusta que le ofrezcan vinos. Los más tradicionales también los tenemos, pero a la gente siempre le gusta probar cosas nuevas.

¿Qué pasos sigues cuando tienes que escoger un buen vino?

Primero lo pruebo yo luego el resto de los compañeros y si a nosotros nos gusta y creemos que a la gente le pueda gustar lo incorporamos a la carta, estamos abiertos a cualquier tipo de cata. Intentamos potenciar aquellos vinos que no son tan conocidos para poder dar al comensal un buen vino original, bueno y a la vez desconocido.