

DIRECTIVOS EN VERANO

DEPORTE



LOS MEJORES SURFEROS COMPITEN EN GALICIA. Ha dado comienzo la 30ª edición de la Pull&Bear Pantín Classic Galicia Pro, la competición de surf más prestigiosa de España de la que la marca de ropa del Grupo Inditex es patrocinadora. En esta prueba deportiva, que se celebrará hasta el próximo 3 de septiembre, participan más de cien surfers internacionales que mostrarán sus mejores habilidades al público que se concentra cada año en la playa de Patín (Valdoviño, A Coruña).

LIDERAZGO

Así se cocina el éxito

GESTIÓN Saber organizar y motivar al equipo, esencial en la cocina.

Emelia Viaña. Madrid

La cocina puede llegar a ser un lugar caótico, pero si un cocinero quiere alcanzar la excelencia no sólo tiene que utilizar la mejor materia prima, ser innovador en cada receta o presentar bien los platos, también tiene que saber organizar a su equipo. Quizá una de las cosas que primero aprenden los cocineros que aspiran a ser los mejores es que si ellos y su equipo no trabajan con orden y disciplina nunca llegarán a ser estrella Michelin.

El Basque Culinary Center enseña ésta y otras muchas cosas y hace especial hincapié en la gestión como un elemento clave en el éxito de cualquier negocio de restauración. Una de las responsables de que el mensaje llegue a los alumnos es Adela Balderas, que dirige el Máster en Innovación y Gestión de Restaurantes en la prestigiosa escuela. “En cocina hay unos niveles de estrés y tensión que hay que saber gestionar. Es fundamental saber sacar lo mejor de cada miembro del equipo en cada momento y la forma de hacerlo se puede aprender. Los responsables de gestionar una cocina deben concebir ésta como cualquier empresa y

deben saber delegar, organizar o motivar como en cualquier otro sitio”, señala Balderas, que ha formado parte de la institución educativa desde que se inauguró.

Balderas, que se define a sí misma como *coach gastronómica*, cree que “la mayoría de las personas no sabe cuáles son sus habilidades y necesitan a alguien, un jefe o un compañero, que le ayude a descubrir las suyas. Las personas que dirigen equipos tienen que poner el foco en este aspecto. No hay nada más gratificante que ayudar a otros a descubrir cuáles son sus puntos fuertes”. Por eso, una de las recomendaciones que da a los futuros chefs o jefes de cocina es que se paren a pensar. “Sé que es compli-

“Los responsables de gestionar una cocina deben concebir ésta como cualquier empresa”

“Los comensales de hoy exigen emociones y a veces están en los detalles más pequeños”

cado y que no siempre tenemos tiempo para hacerlo, pero es necesario que cualquier persona que dirige equipos dedique un tiempo de su jornada a hacerlo. A veces ese tiempo lo podemos encontrar mientras trabajamos, pero otras veces podemos pararnos a pensar en el gimnasio mientras entrenamos. Cada uno tiene su propia válvula de escape. Sólo hay que saber dónde encontrarla y cómo manejarla”, explica Balderas.

El Basque Culinary Center es en parte responsable de la evolución que ha sufrido la cocina en España, pero Balderas cree que ha sido el cliente el que se ha vuelto más sofisticado y el que ha obligado a los cocineros a subir el nivel. “Para conseguir el éxito, los cocineros españoles han aprendido que tienen que responder a las expectativas de los comensales, que cada vez tienen más información. Los clientes exigen emociones y a veces están en los pequeños detalles. El foco de los cocineros tiene que estar en los clientes, al que reciben en casa y al que tienen que estar dispuestos a darle lo mejor. Mi consejo es que si no quieres hacerlo así, mejor que ese día no abras al público”.

PLAN CON NOMBRE PROPIO



El monte Gorbea, en Vitoria, es uno de los más altos del País Vasco.

Desconectar del medio ambiente con el medio ambiente



José Manuel Núñez-Lagos

Director general de Ecovidrio

Como director general de Ecovidrio, durante todo el año, centro mis esfuerzos en incrementar la tasa de reciclado de vidrio en nuestro país para contribuir al desarrollo sostenible y a una transición real hacia la economía circular. Hemos constatado un gran avance, tenemos una tasa estimada de reciclaje de vidrio el 72% en 2016. Y todavía nos queda camino por recorrer.

Cuando llega la temporada estival y el tiempo de descanso, es también el medio ambiente lo que me hace desconectar. Y no es para menos teniendo en cuenta el patrimonio natural tan privilegiado con el que contamos en España.

Por eso, mi recomendación para este verano pasa por combinar familia, naturaleza, deporte y amigos. Disfruto siempre del entorno

natural, tanto de la montaña como del mar. En concreto, haciendo rutas de senderismo y sacando a pasear la bicicleta, pero también aprovecho para olvidarme de la piscina cubierta y nadar en el mar.

Aunque cuesta decidirse porque hay muchos planes tentados, este verano voy a subir el monte Gorbea, en Vitoria, uno de los más altos del País Vasco. También tengo pensado subir en bicicleta todas las veces que pueda el desierto de las Palmas en Castellón. Este plan es casi una tradición en mis vacaciones de verano, como lo es hacer la travesía a nado de Oropesa del Mar.

Entre ruta y ruta, también pienso disfrutar de la buena gastronomía, otro privilegio que tenemos en España. Recientemente he conocido a Ángel León, el chef dos estrellas Michelin, reconocido por su compromiso con la gastronomía sostenible, el uso de especies de descarte y la incorporación de plancton marino a sus platos. Tengo previsto hacer una parada en Aponiente, su restaurante en El Puerto de Santa María, Cádiz, y probar su reciente creación: un helado marino sostenible. Estoy seguro de que merecerá la pena.

**HELADO MARINO**

Ángel León ha diseñado para Ecovidrio un helado marino sostenible, que puede probarse en su restaurante de El Puerto de Santa María (Cádiz). El postre está elaborado a partir de un sorbete de manzana verde, con agua de mar, crudités de verdura, plancton y matices de salicornia.