

Ya Es Sábado *La Voz de Galicia*

de

gen

19 DE OCTUBRE DEL 2024

38

te

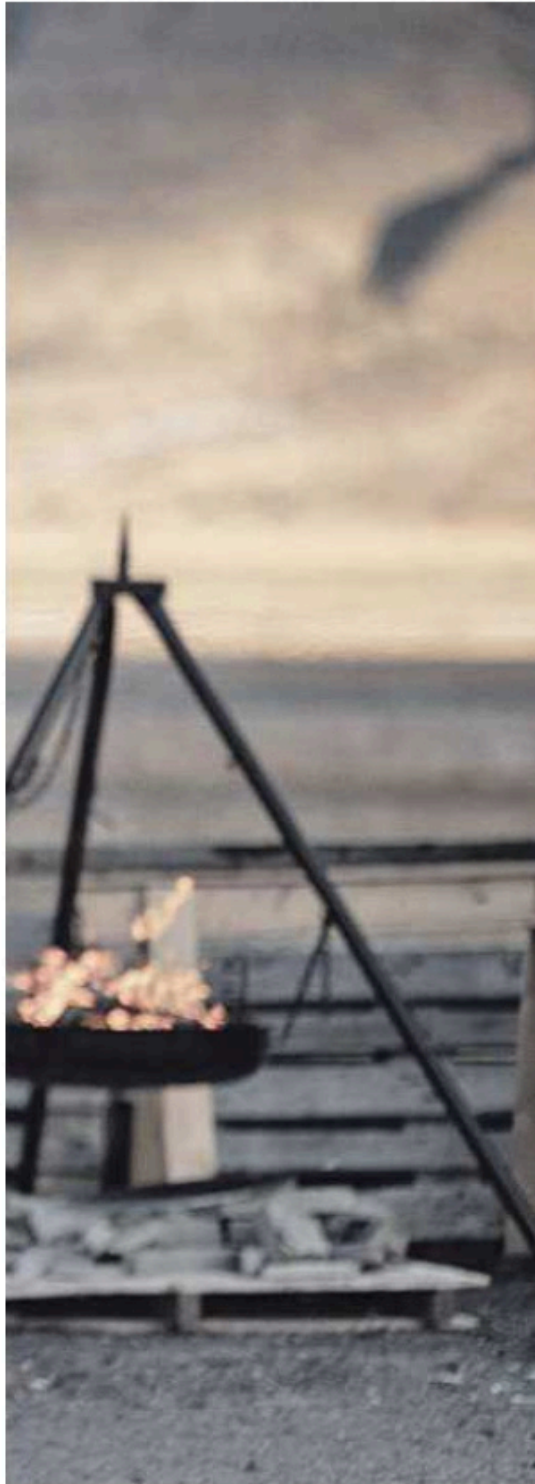
EL CHEF ALBERTO LOZANO, *originario de Albacete, cambió los Llanos de la Mancha por el paisaje helado del archipiélago de Svalbard, perteneciente al reino de Noruega y donde se encuentra el restaurante Huset* TEXTO: MARCO SORIANO DE TEJADA



El español que cocina desde el Polo Norte

RESTAURANTE HUSET

Localizado en la población más septentrional de Europa, el chef albaceteño Alberto Lozano trata de trabajar con materias primas de la zona, que alcanza los -30° C y cuyas vistas son espectaculares.



FOTOS: TIMO VIRMAVIRTA

Podríamos decir que Alberto llegó a la cocina como castigo. Este chico inquieto que, a los 16 años y tras muchos esfuerzos para avanzar en los estudios, pasó de los pupitres a los fogones, pues su padre consiguió que



comenzara a trabajar en un restaurante de Albacete, con la idea de quitarle de la cabeza convertirse en cocinero, pero sucedió todo lo contrario.

No pasó mucho tiempo trabajando en su ciudad natal, al poco tiempo se marchó a cocinar a Ibiza y a Mallorca. Allí recaló en el restaurante El Mediterráneo 1930 para posteriormente dar el salto a Londres y trabajar en locales como The Epicurean. Tras su vuelta a Albacete para abrir un restaurante dedicado a las setas, Chantarella, en el 2008 su espíritu aventurero lo llevó hasta los Alpes franceses para trabajar en una cadena de hoteles sueca, con establecimientos repartidos por todo el mundo.

El chef manchego, autodidacta de formación, llegó a encargarse de todo lo relacionado con la cocina en todos los hoteles del grupo. Tras una larga temporada entre los Alpes y Córcega, en el 2022 la empresa noruega **Hurtigruten**, propietaria del restaurante Huset, además de ferris y hoteles en los fiordos, le lanzó la tentadora oferta de dirigir su restaurante, situado en el edificio más antiguo de la isla de Svalbard, localizado en la población más septentrional de Europa.

ENAMORADO DEL EXTREMO

«Me llegó una oferta por parte del jefe de operaciones cuando yo estaba haciendo un *consulting* en un grupo de hoteles en Suecia. Yo mostré ya previo interés, ya que tenía unos amigos argentinos que se querían venir. Hicimos una entrevista, había una idea superambiciosa para el restaurante, y en media hora tuvimos claro que íbamos a ser grandes colegas y mejores amigos», dice Lozano. «Luego, lógicamente, te podría añadir que para mí Svalbard era uno de los sitios que me tenían enamorado por lo extremo», apunta.

Desde este archipiélago ocupado por glaciares y montañas en el océa-

no Ártico, Svalbard, que es conocido por su belleza natural y su fauna única, así como por su clima extremo, Alberto reconoce que siente cierta nostalgia. «Mi familia y mis amigos son lo que más echo de menos, aun habiendo hecho grandes amigos aquí. Lo tuyo y tu sangre se extraña mucho, aunque tengo ya la piel dura, son muchos años fuera. Por otra parte, siendo de Albacete y teniendo los productos de la tierra que tenemos, echo mucho de menos esos sábados en el mercado de Villacerrada comprándole al carnicero, al pescadero y al frutero, que son todos amigos, y llevando los productos al Bar Central para que te lo cocinen», indica el chef, que asegura que esa oferta también «define la gran variedad de productos que tenemos en Castilla la Mancha y en España».

La idea de Alberto desde el principio fue crear una cocina sostenible basada en las materias primas de su entorno. Resalta que la cocina escandinava tiene ciertas similitudes con la española —«te puedo decir que también tienen esa cocina de abuela», dice—, y continúa: «Es una cocina que está evolucionando mucho y con grandes nombres, como Ola Klepp, que conocí este verano en Tenerife en el Encuentro de los Mares. Ya nos estamos planteando colaboraciones aquí, en el Polo Norte, por las similitudes de las mismas».

La foca, a pesar de que es uno de los animales que más consume —de hecho, la denomina el «cerdo de Ártico», porque se aprovecha todo—, es uno de los productos que más llaman la atención de sus comensales. «Tan importante es la foca como la perdiz blanca o el reno, o como el pez lobo o el bacalao de aquí. Lo que sí es cierto es que estoy orgulloso de cocinarla porque, primero, no ha entrado en alta cocina; y segundo, porque la tenemos aquí y es la caza más sostenible que se puede hacer.

Cuando necesitamos una foca, mi

EDIFICIO HISTÓRICO

El restaurante, situado en el edificio más antiguo de Svalbard, construido en los años cincuenta, posee una bodega con más de 6.000 referencias y un menaje compuesto por cuernos de reno, fósiles de bambú o huesos de ballena.



cazador va y caza una para nosotros», explica el cocinero manchego.

La caza se realiza de una manera, indica, «superselectiva». «Yo lo asemejaría a la pesca submarina, y no hay nada más selectivo que la pesca submarina. Es un producto que ofrece un montón de nuevas posibilidades, y si me voy de aquí no creo que la vuelva a cocinar», apunta.

Uno de los productos de los que se ha enamorado el chef, y que aquí en Galicia abunda en nuestras costas, son las algas. «Para mí, culinariamente, las algas son especias, son vegetal, son un elemento gustativo o de textura que veo muy difícil que vaya a abandonar», comenta. Pero tampoco se olvida de productos españoles, como el pimentón de La Vera, los ajos de Las Pedroñeras, o los que le lleva su primo Xacobe desde O Porriño. En su opinión, «por Huset pasa mucho turismo de expedición, pero sin desmejorar el alto porcentaje de comensales que han acudido por temas laborales, ya que, además de albergar a la Universidad del Cambio Climático, en Svalbard se encuentra la sede del Banco Mundial de Semillas».

El comensal no tiene otra opción que la de dejarse llevar por un menú degustación, pero Lozano asegura que «cada vez la gente entiende más, es consciente de lo que es importante y de que se puede conocer un sitio yendo a un restaurante donde te ofrezcan un *story telling* adecuado a lo que pasa. Nosotros cumplimos ese perfil, y son casi cinco horas de cena en la cual, aparte de comer y disfrutar del maridaje, también intentamos alimentar con información histórica tanto del inmueble como de las islas de Svalbard».

Alberto, con su espíritu inquieto, en su tiempo libre se dedica a recorrer cada rincón del entorno en su motonieve con la intención de descubrir algo nuevo para alimentar este exclusivo proyecto.