

Murillo

CAFÉ

LAS MANÍAS DEL PARAÍSO

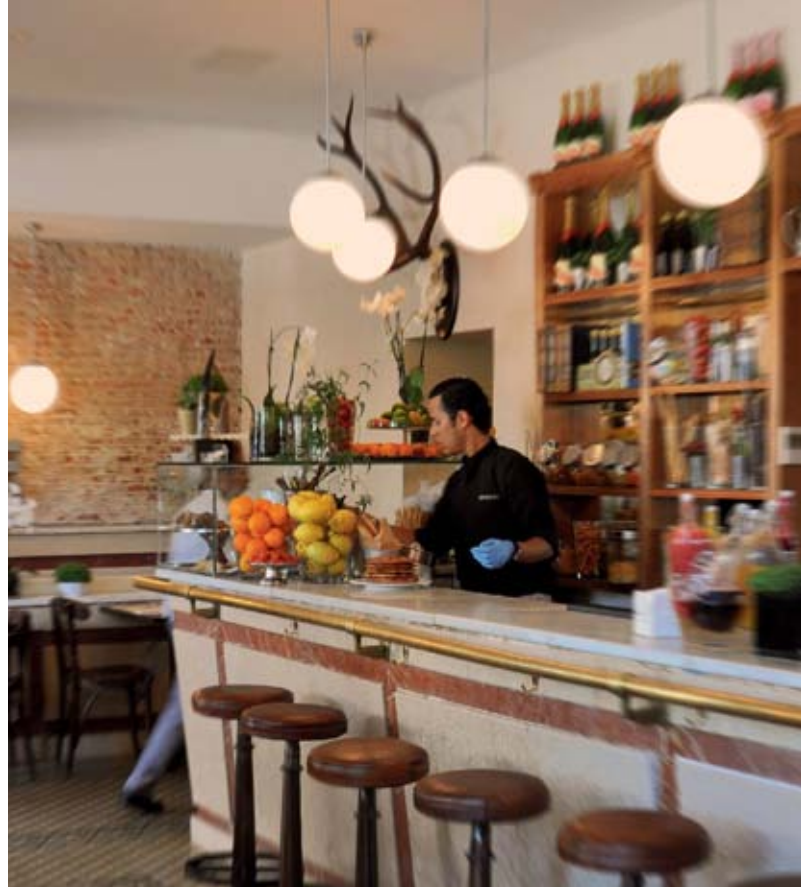
POR: ANA MARÍA KHAN
 FOTOGRAFÍA: ALEXANDER APÓSTOL EN COLABORACIÓN
 CON EDGAR OSPINA

Atrás en Caracas quedaron iniciativas de éxito: Atar y Catar. A su nueva ciudad, Madrid, se acomodó rápidamente. Creó un catering, una cadena de tiendas de comida orgánica para bebés (junto a Carolina Herrera Jr) y diseñó el menú de los Vip's de toda España y Portugal. Tuvieron que pasar 10 años para que volviera al mundo de la restauración. En Murillo, su condumio actual, crea mucho más que un menú. Allí, a pocos metros del Museo del Prado, reproduce el ambiente cálido, pero cosmopolita, de las tenidas que sucedían en la casa de los Arcaya en El Paraíso y que ha convertido el lugar en todo un must madrileño

A diferencia de Sartre, aquel filósofo francés tan famoso en el siglo XX para quien el infierno eran los otros, a Eliza Arcaya le gusta la gente. Tanto que abandonó una prometedora carrera en el diseño gráfico por los fogones. “Siempre me gustó cocinar. Para mí diseñar y cocinar comparten el mismo sistema de pensamiento: tienes elementos y debes ver cómo mezclarlos para comunicar una idea. Yo siento que los ingredientes, dependiendo de cómo los uses, construyen una idea. El diseño me parece apasionante pero muy solitario. Se trataba sólo de mí y de la computadora. En cambio, la cocina me brinda ese proceso solitario y creativo a la vez que da contacto con la gente”.

El detonante de esa vocación guardada, cebada durante años por los sabrosos platillos de la cocinera de su casa en el Paraíso, Lola Serrano, y por los afanes de su madre alemana también restaurantera, fue una petición de Federico Vegas. El escritor venezolano la invitó a cocinar para 150 personas durante la boda de su hija. El éxito no se hizo esperar y junto con su amiga Morella Atencio abrió Atar. Un lugar llamado a revolucionar el panorama culinario caraqueño al volver cotidianos complicados –y ya casi olvidados– platos emblemas de la gastronomía mantuana y otros más usuales como lo son la polvorosa de pollo y la torta de queso. Luego vendría Catar, un delicioso comedor que abrió sus puertas en pleno paro petrolero. El lugar, aunque Arcaya emigró, se convirtió en un suceso a pesar de la crisis.

Y es que a Arcaya le gustan las crisis. O mejor dicho, sabe ver en las crisis oportunidades y en ellas formas nuevas de brindarle a la gente una sonrisa. Murillo, su más reciente aventura gastronómica, nació de un paseo por las calles adyacentes al Prado durante las jornadas



más duras de la crisis española. Allí, cercano a la puerta del museo que lleva el nombre del pintor sevillano, encontró, una mañana de tantas, un bar de 1927 que estaba cerrando sus puertas y que no tardó en convertirse en un lugar sin pretensiones, pero llamado a convertirse en un clásico instantáneo para los madrileños. ¿La clave? ¿El menú preciso y más que bien ejecutado por un chef venezolano a precios de crisis? Puede ser. Pero, probablemente, el secreto radica en la actitud con la que su creadora asume el hecho culinario.

“Para mí se trata de algo más que comer. Se trata de tener una experiencia. Trata de la decoración, de la forma en que están colocadas las flores, cómo cortan los tomates, la música, cómo te habla el chico de la barra, la gente que va al lugar. Murillo para mí es la extensión de la sala de mi casa y la sala de mi casa tiene mucho de aquellas largas tenidas familiares en el Paraíso, en donde todo el mundo tenía cabida y donde siempre podías conocer a alguien nuevo e interesante”.

Aunque conquistar paladares es algo que se hace de manera natural y por gusto (“cuando siento que tengo tiempo libre me meto en la cocina de mi casa a ensayar salsas u hornear una torta. Para mí la cocina es como el gym, algo de todos los días”), Eliza ha sido minuciosa y estudiosa en su ejercicio culinario. Su primer paso cuando decidió bregar con ollas y fuego por el resto de su vida, fue encerrarse a probar, medir y comprobar las recetas de Lola, la cocinera familiar. Luego agarró sus maletas y se fue hasta la cocina del ya mítico Daniel Boulud en New York. Ya en España, se lanzó a aprender todo lo que pudo sobre cocina molecular (en ese entonces en todo su esplendor) con Paco Roncero. Y si bien rápidamente entendió que aquello no era lo suyo, a esas experiencias sumó otras: cocinó en la boda de los príncipes de Asturias, se hizo muy amiga de Elena Arzak y hasta pudo trabajar en la cocina de Ferran Adrià. Todo, sirvió para comprobar algo que ya sabía: que lo suyo es la cocina del producto. Hacer brillar los ingredientes en cualquier contexto: bien sea en una compota orgánica para niños (Baby Deli ha sido un suceso que ya tiene cinco tiendas en España y se prepara para abrir en México), en un canapé o en una simple pizzeta. La idea es siempre lograr el goce máximo.

En Murillo, desde la primera ojeada a la carta escrita por Boris Izaguirre (quien torna literaria la experiencia culinaria), esa filosofía queda clarísi-



ma. Breve pero contundente y sustanciosa la carta incluye platos como el Secreto ibérico a voces (un lomo de cerdo al grill con salsa de hongos que es el favorito de su primo hermano y jamás asumido gastrónomo Pedro Mezquita), Salmorejo Duque de Alba, el tartar blanco de Boris elaborado con pez mantequilla trufado o las emperatrices (un grupo de riquísimas pizzetas que tientan a todo el mundo). Aquí también están las polvorosas de pollo que tantos éxitos le han traído a Arcaya y una versión de la clásica torta de queso elaborada con manchego.

Murillo, gracias a los oficios de esta venezolana, se convirtió en lo que siempre debió ser un clásico en Madrid ■