

STIRLING EN ESPAÑOL PRESENTA: ENTREVISTA CON EL CHEF MARTIN COULTER

Hoy estamos encantados de entrevistar a uno de los chefs más relevantes en el área de Stirling, Martin Coulter, con la intención de ofrecer una nueva perspectiva a la cocina escocesa que en nuestra humilde opinión no es del todo apreciada por los visitantes y turistas.

SEE: Hola Martin, muchas gracias por dejarnos hacer esta entrevista. ¿Cuánto hace que cocinas como profesional?

MC: Hola Juan, nada que agradecer y gracias a vosotros. Bueno, como chef profesional he ejercido durante 17 años. Pero siempre he estado en este mundo ya que trabajé en la industria de la restauración, haciendo "catering", como ayudante de cocina y como barman. Un verano fui camarero en el lago Lomond tras acabar la escuela en un intento de encontrar mi vocación laboral en este mundo.

SEE: ¿Cómo describirías la cocina escocesa?

MC: En mi opinión la cocina escocesa es excelente pero como todo en esta vida, son los ingredientes usados lo que hacen que la comida sea buena. En Escocia tenemos un ganado vacuno fantástico, así como ovejas y cerdos.

También tenemos venado y aves de caza, sin olvidar nuestros pescados, entre los mejores de Europa, por ejemplo nuestra deliciosa trucha salvaje. De igual forma tenemos frutas y vegetales fantásticos cultivados en Escocia y que varían según la estación del año. Con esto quiero decir que tenemos ingredientes de primera para hacer para hacer que la comida escocesa sea algo de lo que disfrutar. Somos muchos los Chefs que disfrutamos trabajando con los productos de nuestra tierra para ofrecer una experiencia diferente con cada una de nuestras creaciones. Con los ingredientes y el cuidado de un buen Chef tenemos una buena comida asegurada. (Literalmente Martin nos dice "good Scottish grub" que en español es "buena comida escocesa").

SEE: Estamos seguros que sabes que la comida escocesa no está muy diferenciada de la comida Británica y que esto la hace, a gusto de muchos como una cocina mala o peor que la cocina practicada en otras naciones, como por ejemplo la dieta mediterránea. ¿Podrías darnos tu visión acerca de este tópico? (tan español por otra parte).

MC: Si entiendo esto y estoy de acuerdo hasta cierto punto con las dos afirmaciones. Para esto tengo dos respuestas. En primer lugar la comida británica no es la comida escocesa. Para entender esto habría que apreciar la tradición culinaria de cada región o zona que compone el Reino Unido (Escocia, Inglaterra, Gales e Irlanda) de manera individual al igual que haríamos con cualquier otro país. El cliché del "fish and chips" es real y lógico ya que somos una isla pero todas las cocinas nacionales lo tienen (paella en España, pasta en Italia, etc.) y no por ello representan la totalidad de la cocina del país en concreto.

En segundo lugar, Adoro la comida Mediterránea, en Escocia donde mejor es elaborada es en el restaurant del prestigioso hotel Gleneagles. Pero también he probado platos increíbles en España, Italia y en el sur de Francia,

siempre una experiencia magnífica comiendo en el lugar adecuado donde los chefs elaboran los platos de una manera esmerada. Sin embargo he tenido algunas experiencias fatídicas en el extranjero que no van a hacer que deje de comer en otros países y probar nuevos platos. Un cliché es solo eso, un cliché y en Escocia se puede comer muy bien. Pero hay que saber buscar, como en todos los sitios. Solo es necesario venir, saber a dónde ir y disfrutarlo.

SEE: ¿Qué podrías decir a posibles y futuros visitantes o turistas a esta área de Escocia acerca de las bondades de la cocina de aquí?

MC: Stirling es un lugar céntrico, situado en el corazón de Escocia y por lo tanto desde aquí es fácil acceder a todos los puntos de Escocia y de igual forma traer productos de cualquiera de ellos. Esto garantiza la disponibilidad de ingredientes frescos, incluso productos del mar (en Escocia el mar siempre está a menos de 72 millas / 116 Km). En mi opinión esto hace que Stirling sea una excelente localización para tener una muestra de buena cocina escocesa. Si algunos de los lectores tienen alguna idea preconcebida de la cocina escocesa, le recomendaría, para evitar problemas, investigar un poco por internet o preguntar a quién sepa. De esta forma tendremos un final feliz, lo prometo.

SEE: ¿Podrías recomendar o mencionar algunos platos escoceses?

MC: Probablemente recomendaría los clásicos, como entrantes o primer plato, "Partan Bree" (Sopa de cangrejo) o la famosa sopa "Cullen Skink" (Eglefino ahumado y patata). A continuación vendría el tradicional Haggis (no digo los ingredientes para que la gente lo juzgue por su sabor) con "Bashit Neeps" y "Champit Tatties" (Puré de nabo y puré de patata) con tortitas de avena y mantequilla para completar el plato. El Ganado vacuno en Escocia también proporciona succulentos filetes para la cena, de la misma calidad que las mejores carnes de otros países en el mundo, en mi humilde opinión. Como

otra opción tenemos unos de los mejores mariscos sin olvidar vieiras, bacalao, cigalas.

SEE: ¿Hay algún chef escocés por el que sientas una admiración especial?

MC: Si, mi primer jefe en la cocina, Andy Henderson quién me contrató la primera vez como chef. Me dijo todo lo relacionado con esta profesión y no se equivocó en nada. Me dio alguna de la información más importante cuando aún estaba aprendiendo. Pero hay algunos chefs famosos que también me gustan, como Andrew Fairlie a quién vi cocinar en una demostración cuando yo era joven y antes de que se convirtiese en un chef estrella de Michelin. También admiro a Tony Singh quién ha dado un cambio a la cocina escocesa añadiendo influencias de la India con un resultado delicioso.

SEE: ¿Cuál es tu plato escocés favorito?

MC: Tiene que ser la carne de venado (especialmente, el lomo), adoro cocinar y comer esta carne que para mí es una de las mejores proteínas especialmente acompañado con champiñones, con lombardas a la brasa y puré de patatas con mantequilla...podría comer esto todos los días. Aunque también podría sobrevivir a base de comer vieiras, con un poco de mantequilla y rociadas con limón, a lo simple. Me encanta el "haggis" pero me gustan más las vieiras y la carne de venado.

SEE: Muchas gracias Martin por ayudar a nuestra audiencia hispano-hablante a entender, un poco más sobre lo bueno que se puede encontrar en Escocia, en este caso la comida.