

**Los nuevos fogones****Celia Jiménez***Restaurante Celia Jiménez***«Habrá otros cocineros que den un paso más al frente»****El sueño de Celia se plasma a diario en su carta con una cocina metódica donde la técnica está al servicio del sabor**DAVID JURADO  
CÓRDOBA

**C**elia encarna el sueño de esos cientos de jóvenes apasionados de la cocina que, tras un periodo de formación y hacer las maletas para formarse fuera regresó en 2008 a su tierra natal para realizarse profesionalmente al frente de su negocio.

—¿Se considera un profeta en su tierra?

—Sí. A todos nos gusta que la labor que realizamos se nos reconozca dentro de nuestra ciudad. Yo he tenido suerte y muchas oportunidades. Cuando regresé a Córdoba de la mano de Bodegas Campos pude conocer a personas y entidades de todos los ámbitos institucionales, así como de las denominaciones de origen. Al final te vas haciendo un nombre, te vas dando a conocer, y yo, a día de hoy estoy muy contenta porque quería que mi restaurante se valorara desde la ciudad, obviamente recibir público de fuera, pero que la gente de Córdoba lo sintiera como algo suyo. Una parte muy importante de nuestra clientela es cordobesa, lo que para mí es muy importante.

—¿Cómo encontró el nivel hostelero

de la ciudad a su regreso?

—Uno de los cambios más significativos fue la cantidad de nuevos establecimientos que se habían ido abriendo y en los que se diversificaba la oferta gastronómica. Córdoba ha sido siempre una ciudad con una gran riqueza en cuanto a gastronomía y producto, pero la mayoría de establecimientos eran de cocina tradicional. Cuando yo regreso me encuentro con que hay una nueva generación de jóvenes cocineros, la mayoría de ellos formados en escuelas de hostelería no solo de Córdoba o Andalucía, sino de cualquier parte de España, y que se habían ido incorporando, bien abriendo restaurantes propios, bien como jefes de cocina en distintos establecimientos. Al final había una cocina no tan ajustada al recetario tradicional y con un aspecto más contemporáneo.

—¿Ha perdido Córdoba la batalla de la formación en Hostelería?

—No es un problema sólo de Córdoba, sino de toda Andalucía. En Córdoba se nota más porque la pérdida de la Escuela de Hostelería ha hecho que todavía sea más difícil que la gente se forme. Al final eso se traduce en que a la hora de que las empresas busquemos a trabajadores cualificados nos resulte más di-



ficil. Los jóvenes que quieren estudiar cocina o sala o cualquier otra materia relacionada con la restauración, al final se ven obligados a salir de Córdoba, a buscar escuelas fuera de aquí. Y cuando acaben sus estudios un porcentaje muy pequeño será el que regrese a la ciudad, por lo tanto, no disponemos de ese personal cualificado que requiere una ciudad como Córdoba, donde uno de los motores de su economía es el turismo.

—¿Cuál ha sido tu evolución?

—Como cocinera, yo he tenido la suerte de formarme en una de las mejores escuelas de Andalucía: La Consu- la de Málaga. Cuando sales, al principio, realmente eres un cocinero poco experimentado. Recuerdo que en aquellos primeros años valorábamos mucho todo lo que venía de fuera, y teníamos poco interés por lo que había en nuestro entorno. Y eso lo que único que conseguía

era que todas las cartas fuesen igual, visitabas varios restaurantes y veías en sus cartas los mismos productos, que en ningún caso eran cercanos a nosotros. Al final, la cocina también se mueve por modas, pero las cosas vuelven a su cauce y al final yo hoy, cuando miro

hacia atrás y veo la cocina que hacía comparada con la que se vimos hoy en el restaurante me siento gratificada porque ahora hago una cocina más sensata, mucho más coherente al lugar en el que estamos y en la que toda la influencia de nuestro recetario andaluz y cordobés está muy presente en nuestro platos.

—¿Qué va a encontrar el comensal en su restaurante?

—Va a encontrar una cocina muy bien elaborada, muy pensada. Cuando decidimos qué platos van a formar parte del menú de degustación lo hacemos pensando en que haya una lógica, que ten-

«Los jóvenes que quieren formarse tienen que irse de Córdoba, y es un porcentaje muy pequeño los que regresan»

Mercedes-Benz  
Covisa Ciudad MercedesCtra. Nac. 432, Km 278. 14820 Córdoba. Y variante Las Peñuelas, Km 42,5. 14900 Lucena.  
Tel: 957 293 311. www.covisa.mercedes-benz.es

Concesionario oficial Mercedes-Benz

