

PERFIL

El chef que sirve el Noroeste en el plato

Salvador Fernández. El propietario de Casa Borrego de Bullas, que se inició en el modesto bar de sus padres, será el abanderado de la cocina regional en Madrid Fusión



PACHI LARROSA

ÁLEX

Si hay algo que se puede decir de Salvador Fernández, chef y propietario de Casa Borrego y de algunos negocios de restauración más, es que es un tipo arrojado. Un valiente. Tras su corpachón y su rudo aspecto se oculta alguien con una exquisita sensibilidad en la cocina y una capacidad de emprendimiento singular. Pero, sobre todo, alguien absolutamente seguro de sí mismo. «Yo nunca he pensado ni temido que las cosas me fueran a ir mal», dice con pasmosa naturalidad. Y seguramente esa haya sido la clave de su éxito.

Este bullense bonachón de 43 años, dueño de una perenne sonrisa, tomó un primer contacto con la restauración apenas ocho años después de haber venido a este mundo. Con tan tierna edad ya trasteaba en el negocio de la familia, el Fernández, en Bullas, el típico bar de pueblo, a cuya barra llegaba a duras penas poniéndose de puntillas. Con 16 años descubrió que lo que le gustaba era la cocina, aunque siguió estudiando administración de sistemas informáticos. Ya se sabe; la vieja

historia de que unos padres no quieren la sacrificada vida de la hostelería para sus hijos. Pero tras terminar los estudios se quedó con el bar, que acabó reformando y al que llamó El Borrego, en honor al mote familiar que venía de su abuelo, criador de borregos y quien originariamente montó el bar. En poco tiempo, El Borrego se convirtió



en un referente gastronómico del Noroeste centrado sobre todo en cocina tradicional de la zona, dotando a Salvador del título de 'el señor de los pucheros'. Pero Salvador no estaba satisfecho —«a mí siempre me interesó la creatividad en la cocina y su aplicación a mi bagaje de cocina tradicional y de la comarca»—. Así que cuando Mateo —su padre— se jubila, Salvador abre el tablero y se lanza a la búsqueda de un establecimiento más gastronómico y contemporáneo, lo reforma y tres años después abre el contiguo Borrego Canalla. Y Mateo se echa las manos a la cabeza. «¡Estás medio loco!», le decía... «Y en el fondo tenía razón, porque me estaba jugando el patrimonio familiar». Era verdad, se lo estaba jugando. Y ganó. Hoy Mateo le mira con orgullo y en el fondo todavía no se cree lo que su zagal ha conseguido en apenas dos décadas.

El reto de la creatividad

La verdad es que hay que tenerlos bien puestos para arriesgar futuro y hacienda intentando cambiar los hábitos gastronómicos de un pueblo de interior de apenas 12.000 habitan-

tes, por muy Bullas que se llame, y levantar, a partir de un bar familiar de los de toda la vida, lo que ya es un grupo de restauración de relevancia.

Pero Salvador no para, su cabeza siempre está pensando en qué pasos adelante va a dar. Habitual en ferias, concursos y congresos —representa a Murcia en el Campeonato Nacional de la Tapa que se celebra la semana que viene en Madrid Fusión—, siempre ha estado seguro de que iba a triunfar cada vez que acometía un proyecto nuevo. Y hasta ahora lo ha logrado. Eso sí, como él dice, «tengo un seguro: mi mujer, Eva, que es la del sentido práctico de Casa Borrego; ha sido el contrapunto a mis locuras, es la que me amarra un poco».

Desde aquellos primeros pasos tras la barra de un bar de pueblo a su última 'locura' la vida de Salvador Fernández ha sido un frenesí. Hoy su Casa Borrego, el primer hotel gastronómico de la Región, ubicado en una zona especialmente frondosa a pie del río Mula, en un restaurado Molino del siglo XVII, va como un tiro. Pero Salvador tiene una máxima filosófica, un mantra que guía su disfrutona vida: «Olivica comía, huesecico al suelo». Divertido, dinámico, arrollador y humilde al mismo tiempo cuenta cómo la primera vez que visitó el congreso Madrid Fusión, sintió un impacto, fue como una revelación. Y es que Salvador vive para ello. «Yo vivo y sueño para la cocina; no pienso en otra cosa; sueño platos nuevos, me despierto por la noche pensando en cómo mezclar caracoles con sepia», asegura con esa media sonrisa entre amable y maliciosa.

Y cuando terminas de hablar con él siempre te deja con una sospecha en la cabeza: ¿qué estará maquinando ahora Salva?



Tu mirada, nuestra misión

¡Di adiós a las gafas y lentillas con Cirugía refractiva Láser!

Corrige tu Miopía, Hipermetropía o Astigmatismo en Clínica Ribera Oftalmología

¡Pide cita!
968 08 23 00

Primera
valoración
GRATUITA



N.º RES: 20200091