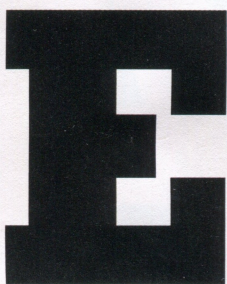


EL
ANTIB
UTILI

EL CHEF QUE ESCUCHABA A LOS GARBANZOS

No sirve espumas ni ganará una estrella Michelin, pero el restaurante de Antonio Cosmen en Vallecas tiene una lista de espera de dos meses y le visitan del extranjero para probar su legendario cocido. "Diverxo es ópera; nosotros, la zarzuela".



EL DÍA QUE CUMPLIÓ 34 años a Antonio Cosmen sólo le felicitaron su hermano Paulino y un cajero automático de Bankia. «Feliz cumpleaños, señor Cosmen», rezaba el papelito del banco. Su restaurante en la Plaza de Herradores de Madrid no iba bien. Iba a comprobar si había recibido unos pagos para tapar algunos agujeros cada día más hondos. «No me felicitó ni Cristo. Cuando las cosas te van bien, te llama todo el mundo; cuando te van mal... lo que es la vida».

A Antonio ahora le va bien. No le verá en ningún concurso de televisión de cocina, pero a su restaurante en Vallecas van clientes de Cataluña, País Vasco o Valencia, que alquilan un autobús o cogen un AVE sólo por probar su cocido madrileño. Comen y se vuelven a su casa. Seguramente los remilgados inspectores de la Guía Michelin no le den nunca una estrella —o *macaron*, como dicen los finolis—, pero en los últimos meses ha ganado el Premio Nacional de Hostelería, el galardón a la mejor fabada de Madrid, a los mejores callos...

Cosmen es el jefe de cocina de La Cruz Blanca de Vallecas, un *top chef* de la cocina tradicional española, aunque a él le gusta más llamarla «cocina de toda la vida». «Es que tradicional se llama ya a lo de ayer por la mañana», razona. El último día que fui a visitarle estaba en la barra, con una hoja en la mano. Le brillaban los ojos:

—Esto es emocionante de cojones
 —¿El qué, Antonio?
 —Me ha escrito un señor desde Australia. Dice que se crió en Lavapiés y que lleva 53 años allí, pero que va a volver dentro de poco y quiere venir a probar el cocido, que me vio en el Canal Internacional de TVE.

GANÓ EL ÚLTIMO PREMIO NACIONAL DE HOSTELERÍA Y SIRVE EL COCIDO CON MEJOR NOTA DE ESPAÑA: UN 9,03

Antonio pasea con su chaquetilla por fuera de la barra, como un torero por el callejón. Son las 12.30 y siempre hay algún cliente que quiere charlar con él. Al rato entra en la cocina para ver cómo marcha todo. Tiene un equipo de 14 personas: «Delego mucho en ellos, me puedo ausentar perfectamente porque son estuendos y se han formado aquí».

El trasiego es constante. La cocina es pequeña, inversamente proporcional al tamaño de los perolos. Si no, no se entendería que llegue a dar 90 cocidos al día, 17.000 al año. Más de 4.000 kilos de garbanzos. Una burredada. «Mira, ¿no escuchas al garbanzo al rebotar con la cuchara? Eso es que están duros todavía».

Su cocina no tiene espumas, ni trabaja con nitrógeno líquido, ni fusiona cocinas de otros países, pero aunque él no lo crea tiene cosas en común con los hermanos Roca, Arzak o Dacosta. Como ellos, siempre quiere estar presente. «Hay que estar siempre, porque el público, sobre todo el nuevo, quiere verte, tienes que estar con ellos. En eso es un ejemplo el gran Lucio». Si a éste le dieron fama internacional los huevos estrellados, a Antonio se la ha dado el cocido.

Hace unos meses acudió a República Dominicana a enseñar sus recetas. «Era increíble ver cómo comían las fabes o el cocido para cenar... ¡con el calor que hacía!», se sorprende todavía. Chefs latinoamericanos vienen a su restaurante a aprender. Su fama comenzó en 2008, cuando 40 miembros del Club de Amigos del Cocido acudieron a su restaurante a probarlo. Comieron a dos carrillos.

Al acabar, Antonio se acercó. «Le vamos a dar un 9,03», le dijeron. «Es la máxima nota que hemos dado este año», señaló uno. «No, no es sólo la mejor nota del año, es la máxima nota desde que se fundó el club, en el 90», le corrigió otro. Nadie ha podido desbancarle. El mítico cocido de Casa Maruja, en Castriello de los Polvazares (León), se quedó en un 8,8.

Empiezan a llegar los primeros clientes. Algunos han dejado el coche al aparcacoches. Un aparcacoches en Vallecas, uno de los barrios más humildes de Madrid. Menudo oxímoron. Se llama Pablo, siempre lleva el

pelo engominado *p'arriba* y aunque es búlgaro, parece nacido en el Infanta Leonor. «A mí es que me encanta mi curro, te puedo enseñar fotos de *bugas que flipas*», suelta con desparpajo mientras hace tintinear su llavero. «Siempre encuentro sitio», se pavonea, ojo avizor a huecos en una zona donde no se aparca bien.

«Habíamos leído cosas del sitio y queríamos conocerlo». Mario y Lucía, treintañeros, ven pasar a Antonio,



le identifican y cuchichean algo. Es la primera vez que vienen. Observan con la ilusión de un chiquillo las primeras sopas, con sus piparras y cebolletas, que empiezan a servirse.

Lo que van a probar comenzó a elaborarse 15 horas antes, cociéndose las puntas de jamón, el hueso del tuétano, el morcillo de vaca, la pita y el tocino. En la cocina de La Cruz Blanca le sacan toda la grasa después de usar las bolsas de vacío de hielo y dejarlo dormir en nevera.

Para el cocinero asturiano hay varias claves en su receta: usar gas natural —«porque si no, no controlas el fuego igual»—, echar las viandas de una en una «para que no corte la cocción» y dejar el puchero la última media hora a fuego muy lento. «Calidad le pone todo el mundo. También amor y cariño, pero lo que hace falta es sentido común, dar los tiempos correspondientes». Aunque la tradición estipula que el cocido se sirve en tres vuelcos (sopa, garbanzos y viandas), «la gente lo prefiere en dos». Excepto los chinos. «Ellos lo mezclan todo con la sopa».

He ido muchas veces a La Cruz Blanca y nunca he visto a nadie acabárselo. Para los que quieren, se lo enva-



**ROBERTO
BÉCADES**

DESDE LUEGO
NO MANDABA
YO. ERA
UN 'TOLA'



**SERGIO
ENRÍQUEZ-
NISTAL**

EL 'SEÑOR
MATANZA' DE
MANO NEGRA



sa al vacío para el día siguiente. Ahora llueven los premios y la lista de espera para reservar en fin de semana se va más allá del mes y medio, como otros restaurantes de la capital con más fama. Suena a época de laureles, pero a Antonio le ha costado media vida de sacrificio.

De pequeño ya le entró el gusanillo. Con 10 años, hizo su primera tortilla española. «Me quedó muy chula, pero con las patatas duras». Con 14 años, sin maleta y con 600 pesetas en el bolsillo llegó a Madrid desde su pueblo, Puerto de Leitiriegos (Asturias). Era 1973. Se bajó al lado del Ministerio del Aire. Tan verde estaba que creía que los taxis que tenían cartel de *Libre* era porque estaban de libranza. Comenzó fregando y limpiando, en el restau-

te de unos familiares, La Giralda. Luego fue camarero.

Hasta que en el 84 montó con su hermano un restaurante en la calle Moratín. Si Justin Bieber tiene sus *billiebers*, el chef tiene sus *antoniers*. «Aquí siguen viniendo clientes que ya venían en el 86 al cocido de los jueves». Entonces, la tradición era servir cocido los miércoles. Astutamente, lo cambiaron de día. «Fue un éxito». Allí aprendió mucho de Raquel, una cocinera segoviana. Años después, mon-

tó otro restaurante en la Plaza de Herradores. Aquello acabó como el rosario de la aurora. «Fue un fracaso. Acabé debiendo mucho dinero».

En el 2005, gracias a su amigo Tomás Gutiérrez se vino a Vallecas, un barrio que le encanta. «Es lo mejor de Madrid, con gente trabajadora y luchadora, como Paco Jémez [entrenador del Rayo], que viene mucho por aquí». Tras franquiciarlo con La Cruz Blanca, la idea era que fuera una cervecería, pero el comedor la fue superando. Él es el único del grupo [44 cervecerías] con cocina propia. Sólo le obligan a tener cervezas del grupo Heineken. Le han llegado a ofrecer que haga franquicias: «No lo veo. No se puede estandarizar mi cocido como si fuera el McDonald's. Es algo artesanal y cada día sale distinto».

Cuando llega Madrid Fusión, la cita de la vanguardia gastronómica, siempre me encuentro a Antonio en las charlas de los triestrellados. «Joder, son unos monstruos, es increíble lo que hacen».

—Oye, Antonio, ¿cocinarías con nitrógeno líquido?

—Creo que no, pero mira, los grandes chefs han enseñado muchas cosas a la cocina tradicional. ¿Quién me iba a decir que iba a tener una máquina de envasar al vacío o un Roner para cocer a baja temperatura?

Dice que le gustaría que Dabiz Muñoz [el chef de DiverXO] viniera un día a probar el cocido. «Ellos son la ópera; nosotros, la zarzuela». En La Cruz Blanca no bordan sólo el cocido, sino las fabes con verdinas, los callos, el conejo al ajillo...

Por el restaurante pasan actores, políticos y futbolistas. Su dueño achaca el éxito al boca a boca y a los medios de comunicación. La crisis la capearon muy bien. Antonio no quería bajar la calidad y no echó a nadie. Incluso subió sueldos. «Les dije a los chicos: 'Tenemos que pensar que si viene una pareja a gastarse 30 euros tienen que ser los mejor gustados de su vida'».

—¿Y qué hubieras sido si no hubieras sido cocinero, Antonio?

—Camionero, siempre me ha gustado la carretera.

Una pena que no haya aparcamientos en el barrio para los camioneros, siempre muy sabios a la hora de elegir sitios de buen yantar. Aunque nunca se sabe con Pablo, el único aparcacoche de Vallecas: «Yo siempre encuentro sitio». ■ @robertobecades