

Rafael Liñán

El chef sevillano reivindica desde los fogones del restaurante María Luisa una cocina andaluza contemporánea con la tradición como principal ingrediente.

—DANIEL MESA

EL MARÍA LUISA (Sevilla) se ha convertido desde su apertura el pasado año en uno de los rincones predilectos por visitantes y lugareños ávidos de propuestas culinarias que abrazan tradición y vanguardia. Rafael Liñán es el responsable de una carta en la que producto local y platillos típicos de la región se funden con revolucionarias técnicas culinarias y presentaciones insólitas. Degustar un aperitivo sobre una montera o unas castañas es solo un ejemplo de la gran ristra de experiencias que ofrece el restaurante.

El María Luisa está ubicado en el interior del imponente Hotel Mercer Sevilla, calificado como Gran Lujo 5*. ¿Ha influido este contexto a la hora de pensar la oferta gastronómica?

En cierta manera, sí, ya que ofrecemos una experiencia gastronómica en “tres actos”, en la que el entorno del Mercer tiene mucho que ver con los pases de cocina. Primero, recibimos al comensal en el FIZZ Bar (la coctelería del hotel) donde le servimos un aperitivo y unos entremeses típicos. A continuación, servimos los platos principales en el María Luisa. Y por último, ofrecemos nuestra fuente de “petit-fours” en el patio central andaluz, el alma del hotel.

¿Qué tipo de cocina has intentado plasmar en tus propuestas?

Una basada en sabores de nuestra tierra, respetando y mimando el producto, tratando de que sea de la mayor calidad y proximidad posible, inspirada siempre en la materia prima y en las recetas andaluzas de siempre.

¿A qué crees que se debe esta vuelta generalizada a la cocina de siempre?

La gente valora la autenticidad, y la cocina de siempre es genuina y verdadera. No podemos pasar por alto la tradición, nuestros sabores, nuestra esencia.

¿Cómo fueron tus inicios a los fogones?

Tras mi paso por la Escuela de Hostelería de Heineken (Sevilla), realicé lo que denominé mi “viaje de aprendizaje” por distintas cocinas en España e Inglaterra. A mi regreso, participé en la apertura de los restaurantes Estimar del chef Rafael Zafra y Heart Ibiza (el proyecto del Circo del Sol y los hermanos Adrià).

¿Qué propuestas destacarías de la carta del María Luisa y por qué?

Nuestra carta cambia según la temporada

Desde hace unos meses, el restaurante organiza las “cenas a cuatro manos”.

Cada mes, en el María Luisa, organizamos una noche gastronómica con un menú diferente, que cocinamos entre Rafael Zafra y yo. La idea es dar a conocer nuestra propuesta. ¡Y los comensales salen encantados!

Para un chef, lucir en su currículo una estrella Michelin es todavía un indicio de prestigio, pero ¿sigue siendo rentable este reconocimiento?

Personalmente no creo que la rentabilidad de un restaurante dependa directamente de los premios y reconocimientos. Sí es cierto que a nivel de publicidad es un

“Cada mes, en el María Luisa, organizamos una noche gastronómica con un menú diferente, que cocinamos entre Rafael Zafra y yo”.

para adaptar nuestros platos a los productos del mercado. Sin embargo, algunos platos nos acompañan desde la apertura del restaurante, como el cordero Al-Ándalus sobre cuscús de coliflor, el cerdo ibérico en varias cocciones con puré de manteca colorá o nuestros churros con chocolate.

El uso de producto de kilómetro cero es uno de los rasgos característicos de este restaurante.

Tenemos productos como la ternera retinta, los aceites, las setas de la sierra de Aracena, etc. y debemos aprovechar la oportunidad de trabajarlos. Por ejemplo, el pan nos lo sirven diariamente del pueblo de Bollullos, y el pescado y el marisco vienen directamente de Huelva y Cádiz.

premio que ayuda mucho a dar a conocer el restaurante en un ámbito más amplio.

Como cocinero, ¿cuál es tu opinión acerca del rol mediático que muchos chefs han adoptado en los últimos años?

La popularidad de algunos chefs ha contribuido a que la cocina esté de moda. El público se interesa más por lo que come, de dónde procede o cómo se elabora. La gente está más informada y abierta que nunca a descubrir nuevos productos y culturas. Creo que es positivo para el oficio.

¿Dónde te ves en los próximos cinco años?

Cocinando y aprendiendo, como siempre. Tratando de llevar nuestra gastronomía a lo más alto. Y si es posible, en mi tierra, Andalucía.