

Jon Lodeiro

«Los platos transmiten cómo es el cocinero»

Cocinero del Sikera (Barakaldo)

Dirección Plaza Landaburu, 2. Teléfono 944062343. Web www.sikera.com.

GAIZKA OLEA

Jon Lodeiro (Bilbao, 1975) sabía que quería ser cocinero desde antes de terminar sus estudios de Bachiller y que quería combinar el trabajo en los fogones con la gestión del local. Abrió su primer restaurante a los 22 años y ahora triunfa en el Sikera, un local pequeño en Barakaldo, de recetario tradicional con un punto de atrevimiento, mucha atención a los vinos y, sorpresa, camareros con pajarita, chaleco y manguitos.

—No es habitual ver camareros ataviados así.

—Quisimos marcar una barreta, que el cliente estuviese cómodo en su lado y nosotros en el nuestro. La relación con el cliente tiene que ser cercana, pero no estrecha. El uniforme marca una relación. Una cosa es el servicio y otra, la servidumbre. Lo de los manguitos es de mi época en Mallorca: se emplataba mucho en la sala y los manguitos impiden que la ropa toque la comida.

—El Sikera no es su primer restaurante.

—Desde que empecé sabía cuáles eran mis objetivos. Siempre he querido tener una empresa de restauración, con o sin socios, pero en el que pudiera cocinar desde la gestión. Para ganarse la vida uno tiene que buscar su nicho y el hueco de la cocina técnica y de investigación siempre ha estado muy bien cubierto en Bizkaia, y no hay que pelear por espacios pequeños. Yo he preferido estar en el apartado de la cocina de producto.

—¿Por qué elige Barakaldo?

—Puede ser una apuesta extraña, arriesgada. Nos vinimos a vivir a Barakaldo, de la que no conocíamos gran cosa, y vimos que era una ciudad que no estaba tan explotada, que había un hueco para hacer lo que nos gustaba.

—No tienen menús baratos.

—No, tenemos un restaurante pequeño, con pocas mesas y una plantilla grande. Con una oferta sencilla, barata, es difícil que una empresa sea sostenible. El siguiente rango es el que opta por el pro-



IVONNE FERNÁNDEZ

ducto. A la gente no le importa pagar por una buena materia prima, con mantelería, vajilla y servicio acordes.

—El objetivo es, entonces, el producto.

—Sí, desde las setas, los perretxikos, la trufa hasta el jamón y el marisco de calidad. Todo en pequeñas cantidades, a demanda del cliente, no hay problema para servir lo que nos pidan porque somos flexibles. El buen género siempre ha tenido un coste alto, tienes que querer gastarte el dinero.

Consumir en el pueblo

—¿Sintió vértigo durante la crisis?

—Sin duda. Pero la gente de Barakaldo se siente muy orgullosa de pertenecer a la ciudad, hay pocos sitios donde la gente se sienta tan orgullosa de ser de su pueblo. Van a Bilbao pero consumen, y bien, en su pueblo. En 2010 la cosa estaba mal para una empresa como la nuestra, que maneja costes altos y un beneficio no muy grande, pero en vez de bajar un poco, como parecía que te marcaba el mercado, subimos la línea, nos posicionamos más alto y esa decisión nos ha mantenido.

—Bilbao tira mucho.

—Sí, pero todos los pueblos tienen sus locales de referencia. El BEC, los congresos, las ferias, movilizan muchísima gente. Uno no puede pensar que vive por detrás de Bilbao, porque la gente consume en cualquier lado si lo que le sirves guarda relación con lo que le cobras.

—¿Hay riesgo de que se pierda la esencia de la cocina tradicional?

—Sí, claro, las nuevas generaciones tienen mucho más interés por las cocinas y técnicas de otros países que por la de aquí. No digo que tengas que sacar una cazuela de chipirones,

pero si eres un cocinero moderno puedes trabajar con el recetario de siempre.

—¿Sus aspiraciones profesionales?

—Mas que aspiraciones, me gustaría que el mercado y la situación económica nos permitieran hacer lo que nos gusta. Si cambias, que sea porque quieres cambiar; puedes pensar en otros platos, en otra interpretación de la barra o el picoteo, pero que no sea por condicionantes externos.

—¿Es de buen comer?

—Sí, no me harta nada. Los platos transmiten cómo son los cocineros, desde la cocina más sencilla hasta la más técnica: ves si hay interés en cada plato, en cada pintxo.

—Es la sinceridad de que hablan otros chefs.

—Así es, a un cliente le puedes engañar un día, pero si tus platos no representan lo que piensas elaboras recetas sin personalidad.

De la mano de un sumiller

—Funcionan también como vinoteca.

—Nuestro negocio tiene dos ramas: la cocina y el vino. Nuestra sumiller, Nerea Cuenco, se encarga de las actividades relacionadas con el vino: la selección de bodegas, cenas maridaje... La gente está abierta a probar vinos, yo no creo que sea remisa, lo que no quiere es beber vinos malos. Un buen sumiller puede traer muchísima gente a un restaurante.

—¿Sueñan con local más grande?

—El local se nos queda pequeño en cada servicio, pero cada restaurante tiene su idiosincrasia y se organiza según su espacio: ampliar el comedor delataría que la cocina es pequeña, ampliar la barra sería descompensar la plantilla. Podríamos tener otro establecimiento, pero no pensamos en modificar el Sikera.