



El riojano Pedro Irisarri es jefe de cocina del Hospital de La Paz en Madrid. ©www.nuevecuatrouno.com

Pedro Irisarri: 'Hoy no cambiaría la cocina del 'Hospital de La Paz' por una estrella Michelin'

27-02-2019

Leído en prensa...

Estamos especialmente contentos de que un cocinero de un hospital diga alto y claro en un medio generalista que "Hoy no cambiaría la cocina del 'Hospital de La Paz' por una estrella Michelin". Una noticia positiva para el sector, que le da visibilidad, empodera a sus profesionales y anima al trabajo en las colectividades, como una salida digna y merecedora del mismo prestigio y respeto que el de la restauración comercial.

Sus comensales no van vestidos con sus mejores galas ni se leen las opiniones de TripAdvisor antes de sentarse a comer. Tampoco eligen el vino con esmero. Pero para ellos la comida tiene una importancia 'vital'. Los comensales del cocinero riojano **Pedro Irisarri** son el millar de enfermos que alberga el 'Hospital de La Paz', en Madrid. *"Evidentemente que no les puedo poner patatas a la riojana o bacalao a la riojana, pero yo creo que se come muy bien en el hospital y en 'La Paz' más aún"*, reconoce divertido.

Este calagurritano es desde hace catorce años uno de los tres jefes de cocina de la entidad sanitaria. Pero, ¿cómo se llega a ser cocinero de un hospital de esta envergadura? *"Mi familia, mis padres, mis tíos, mi abuelo, tenían un restaurante en Calahorra y yo decidí que quería estudiar para dedicarme a la cocina; entonces me fui a la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid. Primero cursé tres años de Turismo y luego otros tres de Cocina"*, apunta.

Una vez terminados los estudios, se planteó varias opciones: volver a casa, buscar en la hostelería... Y se cruzó una compañera con la solicitud de oposiciones al Sistema Nacional de Salud. *"No era mi idea inicial, ni mucho menos, pero me presenté y aprobé. Así que me tuve que incorporar al hospital 'Puente de Hierro'"*, explica.

Pero al año se pidió una excedencia para dedicarse a la enseñanza en la Escuela de Hostelería del Ayuntamiento de Madrid. En 1992 llegó la crisis y la reducción de los programas municipales de formación. Y en 1993 regresó a su puesto en la cocina del hospital, pero ahora ya en el de 'La Paz', de donde no se ha movido.

"Durante diez años, compaginé el hospital con cursos y formaciones; pero desde que soy jefe de cocina ya solo me dedico a 'La Paz'" , cuenta. Su puesto le exige dedicación ya que en cocina hay nada menos que 245 personas trabajando. ¿Y cómo es el trabajo? "Contamos con dos menús cero-basal en el que el día antes le damos al paciente la opción de elegir entre dos primeros y dos segundos. Y luego están las dietas terapéuticas: sin sal, etc. En total tenemos 52 tipos de dietas", precisa.

El espacio para la creatividad es limitado: todo está muy controlado. *"Estamos acreditados con dos normas ISO, una de ellos es la 22.000 que atiende a la inocuidad de los alimentos: tenemos muchísimo control de los alimentos, registros, etc."*. Así que su toque puede ir más en la forma de presentarlo o elaborarlo, pero no en añadir ingredientes. La única licencia del hospital son las croquetas, de jamón, los martes. *"Es una tradición desde hace décadas, son conocidas por todos; nos las piden hasta el personal médico. Se hacen caseras y están muy ricas"*, subraya.

Conservas vegetales 'made in La Rioja'

Su gusto por los guisos lo deja para el ámbito privado. *"Soy un amante del patorrillo y en estas fechas organizo con los amigos una 'patorrillada", narra con entusiasmo. Y es que Pedro transmite simpatía y reconoce que aprovecha cualquier ocasión para decir "soy de La Rioja" a los cuatro vientos. En su día a día esto lo aplica a los productos, sobre todo conservas vegetales, muchas de las cuales son de firmas riojanas. "En la medida de mis posibilidades siempre tiro para la tierra"*.

Con tanto comensal, ¿será Pedro Irisarri el chef riojano que más comidas prepara al año? *"No sé(ríe). Pero quizás lo sea... Los cálculos son que preparamos 1,5 millones de comidas anuales"*. Y como la gastronomía riojana está tan al alza con los recientes reconocimientos y las estrellas Michelin, no puede faltar la pregunta. ¿Se cambiaría por una estrella Michelin?

"En este momento de mi vida no. No cambiaría el 'Hospital de La Paz' por una estrella Michelin. Mi trabajo también es satisfactorio, y sobre todo tienes estrés o tensión al inicio de la jornada cuando tienes que preparar todo, porque seguimos usando 'cocina caliente' - la tradicional de cocinar y servir en el día-, pero la presión de conseguir una Estrella y de mantenerla... No, no la quiero", admite. Él ya tiene su premio: llenar de sabor el paladar de sus delicados comensales.

Fuente: **María Casado** (www.nuevecuatrouno.com).