

LUIS MOKOROA (GASTRÓNOMO Y EX-CANONERO)

“ME ENCANTA COCINAR BACALAO A LA BIZKAÍNA”

Josema Azepeita / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en Donostia en 1943, Luis Mokoroa es historia viva de nuestra gastronomía. Ha tenido el privilegio de vivir en primera fila fenómenos como la aparición y desarrollo de la Nueva Cocina Vasca, ha ejercido desde 1985 como presidente de la Cofradía Gastronómica de Gipuzkoa, y ha prendido, en nombre de dicha sociedad y durante 26 años, el cañonazo que da inicio a la Semana Grande donostiarra, cometido que acaba de ceder a su hija, Onintza. Pero además ha sido jugador profesional de rugby, fisioterapeuta... y como Gran Sukalde Jaun que es de la Gastronomika, se apaña muy bien en la cocina. ¿Hay algún palo que no haya tocado Luis Mokoroa?

¿Qué aficiones cultivas?

Me gusta hacer un poco de turismo. Hacer de vez en cuando un viaje para conocer otras culturas.

¿Has hecho alguno recientemente?

Pues sí. Este año fuimos al sur de Portugal, a la zona de Algarve, y pudimos conocer sus costumbres y su gastronomía.

¿Cuál es tu deporte favorito?

¿Practicas alguno?

El rugby. Me ha llevado un capítulo muy importante de mi vida, como jugador y como entrenador.

¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad?

¿Y de tu provincia? ¿Y más allá?

El Paseo de los Curas, en la falda del monte Urgull, y en general todo el entorno del monte, donde jugábamos de pequeños. En Gipuzkoa tengo mucho cariño a Oñati pues viví allí y es un lugar verdaderamente bonitor. Y más allá, me llama mucho la atención Baztan, que ya de por sí es un misterio.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

El más completo fue a Suráfrica. Fuimos el matrimonio y los dos hijos acompañando a la Selección Femenina de Euskadi de rugby, así que compartimos viaje, familia y deporte.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Siempre me ha atraído Canadá pero no he podido ir nunca. Y también me gusta Nueva Zelanda... pero están muy lejos.

¿Qué admiras en una persona?

La sencillez y la honestidad.

¿Y qué detestas?

El engaño, la mentira y la pose más o menos artificial.

¿Te apañas en la cocina?

Me apaña y me gusta. Desde pequeño en casa he visto la cocina muy de cerca y desde crío he hecho mis pinitos.

¿Tu plato favorito para preparar?

Tengo unos cuantos que preparo según las ocasiones. Me encanta preparar Bacalao a la Vizcaína en Viernes Santo y lo he hecho hasta cuando me ha tocado viajar en esa fecha. En la sociedad me salen muy bien los asados, y hago cositas con el solomillo de cerdo...

Sugiérenos un par de restaurantes vascos

El que más me atrae es Zuberoa, que es el más clásico dentro de la vanguardia. Y en mis excursiones a Oñati, me gusta ir al Zelai-Zabal.

¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

Cuando viví en Madrid me gustaba picar marisco en El Cantábrico y comer enfrente en El Segoviano, que ahora se llama Muñagorri y sigue siendo un gran sitio.

¿Un plato o cociner@ que te haya sorprendido?

Me ha sorprendido muchas veces Martín Berasategui, pero también Elena Arzak, Gorka Txapartegi...

¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Pensar bien y organizar un viaje con mis hijos y mis nietos que nos deje un buen recuerdo a todos... y vivir sin mirar los extractos bancarios, que debe ser algo bastante sano...

