

IVÁN DOMÍNGUEZ

“DESDE QUE
ABRÍ NADO,
TENGO UNA
SONRISA INTERIOR
Y EXTERIOR
PERMANENTE”

Se le nota en la cara y en el ánimo. Iván Domínguez está feliz y tranquilo.

La esperadísima apertura de Nado y sus primeras semanas de vida están superando sus expectativas, confirmando que el giro dado en su vida no ha podido ser más acertado.

“Nacido” o “renacido” tras unos años de incomodidad profesional, Domínguez afronta su nueva etapa como empresario sintiéndose más cocinero que nunca, con ganas de divertirse y de estar en contacto con el público. Un público que ha llenado el restaurante desde que abrió sus puertas. “No hay mayor premio”, asegura.

Texto: Martina Vicente / Alberto Traversa – Fotos: María Leiro



A las órdenes del “capitán” -pues así se dirigen a Iván Domínguez-, el equipo de cocina y sala de Nado lleva el servicio a un ritmo vertiginoso pero controlado. Los platos fluyen con la naturalidad de un restaurante veterano, pero apenas hace semanas que está abierto. La propuesta gastronómica -y la ambientación del local- huye de florituras y refleja a la perfección la personalidad del chef: sencillez, pulcritud, naturalidad, dinamismo. Y el acompañamiento vínico no puede ser más acertado, con referencias de pequeños productores y de proyectos “con alma”. Como es Nado. Como es Iván Domínguez.

¿Por qué abrir tu propio restaurante? ¿Qué necesidad tenías de embarcarte en esta aventura cuando eras director gastronómico de un grupo como Alborada?

—Quería cumplir un sueño. Algo tan sencillo como ver reflejado realmente todo lo que me había pasado durante estos años en algo en lo cual yo creía al 100%. Tener la seguridad de un local mío, pensar en el futuro. Porque me daba la sensación de que, trabajando para otros, llegaría un momento de mi vida en que mis capacidades seguramente iban a ser muchísimo menores, y la gente joven que llegase estaría muchísimo mejor formada que yo. Pienso que, en mi propio local, generando trabajo y con la responsabilidad de cerrar unos números, seguramente mi futuro será más tranquilo que dedicándole mi tiempo a terceros.

Pero no es menos cierto que también estabas cansado del papel que venías desempeñando en los últimos tiempos...

—Igual suena un poco raro, pero quería cocinar tranquilo y a precios lógicos. Me sentía un cocinero capricho. Y lo voy a explicar para que no siente mal. Un capricho es un aniversario, la comunión de mi hija, las bodas de plata... Yo quiero ser un cocinero del día a día. Prefiero que la gente me venga a ver dos veces al mes que una vez al año. No quiero cocinar como capricho. Quiero un restaurante de barullo, de ruido, más informal, más natural, más como soy yo, que si me sale un taco en una mesa, me sale. No quiero estar encasillado, no quería estar encapsulado.

¿Y no tienes miedo de que la gente pueda pensar que has bajado de nivel?

—Estoy seguro de que va a pasar, pero no le tengo miedo porque realmente creo que el nivel de nuestra cocina sigue siendo alto, aunque el formato haya cambiado con respecto a lo que hacía antes. Si queréis, será un motor Ferrari en la carrocería de un 600, pero con matices porque esto no es un 600, es un formato más casual, más informal, más actual y dinámico.

De hecho, la experiencia en estas semanas que llevas abierto es más que positiva, con una gran respuesta por parte del público. Había muchas ganas de que Nado abriera sus puertas...

—Yo sabía que había mucha expectación. Escuchándoos a todos, viendo cómo se comportaban las redes sociales... Se veía que había mucho interés en lo que estaba pasando con Nado. Y, una vez abierto, ya veis... Tengo una sonrisa interior y exterior permanente. Una tranquilidad brutal, porque el trabajo está bien hecho; pero, a la vez, con una gran preocupación porque es cierto que pasar de cero a cien, estar llenos en todos los servicios es una

responsabilidad tremenda porque no tengo tiempo para sentarme con el equipo. Y ellos están haciendo también muchas horas y eso no me lo puedo permitir porque a lo mejor, dentro de quince días me dicen que no quieren seguir. Obviamente, ¿qué quiero? Pararme, recapacitar, modificar, regular, aprender de todo lo que está pasando y buscar un camino para que Nado siga siendo la idea principal que queríamos sin un sobreesfuerzo por parte de nadie.

Pero entonces, ¿éste no es Nado al cien por cien? Porque ya ha habido cambios desde su apertura...

—Nado está al cien por cien, sí, por cómo pensamos que iba a ser. Obviamente, hay errores. Lo que ya no sé es cómo será Nado dentro de 15 días porque está haciéndose, está todavía en pañales. Es empezar con una carta en la que creíamos radicalmente, de catorce platos con cuatro postres que, de repente, se ha convertido en una carta de seis platos, a base de escuchar a la gente. Es mi casa, pero el cliente me aporta muchísimo y, al final, yo también me debo un poco a la gente.

Pero, ¿en tu restaurante mandas tú o manda el cliente?

—Diría que manda el cliente, pero hasta donde yo le dejo. Obviamente, esta es mi casa y mi manera de cocinar, que no se va a modificar porque es como yo la entiendo. Ahora, si el cliente quiere algo específico y yo lo puedo hacer dentro de mi filtro, digamos, el cliente manda.

En todo caso, consideras que no hay que empeñarse en una idea y llevarla hasta el extremo...

—No. Desde luego, nosotros no la tenemos. Queremos divertirnos, más que nada.

Y no hay recetas mágicas... Bueno, tú en las recetas no crees...

—No, no creo en ellas. Soy súper seguidor del momento estacional. Por ejemplo, hoy hago una salsa de tomate porque me traen unos tomates que están en su punto óptimo y mi chaval hace una receta que yo le doy con esos tomates. Pues al día siguiente, hace lo mismo con unos tomates que están un poco más verdes y, cuando yo vaya a probar esa salsa, le diré que está muy ácida. Y él me dirá que siguió mi receta. Por eso no quiero recetas, quiero que me entienda, que entienda una filosofía. Cuando se busca una cocina tan espontánea, que pueda responder al momento a cualquier petición del cliente, necesito que mis chavales estén preparados para poder reaccionar. Cuando realmente entienden tu manera de trabajar y a dónde quieres llegar, es facilísimo trabajar sin recetas.

Cuéntanos, con una palabra, qué extraes de cada una de tus anteriores experiencias profesionales...

—De Marcelo, el rigor... No, el sabor, diría. Sí, Marcelo es sabor. De Abastos, la frescura. De Alborada, el control. Control numérico, de personal y de gestión.

Y obvias deliberadamente algún lugar más...

—Sí, porque quizá no me han marcado. Porque eran momentos de mi vida no tan plenos, en los que quizá no me encontraba tan bien. Son etapas de la vida que no te marcan. Son como novias que pasan pero no te aportan nada. Lo que sí me ha marcado muchísimo y no lo mencioné es el Ejército.





es una presión añadida, tener que estar constantemente reinventándoos cuando lo fundamental en un buen restaurante deben de ser otras cosas?

—El sabor es lo fundamental, que esté rico, que te sonrías cuando llegues, que tengas una buena experiencia... Y una buena experiencia no es que te vengan con globos que tengas que absorber, sino que estés a gusto, que sea divertido, que el precio sea lógico, que la comida esté rica, que el producto esté fresco... Ésa es una grandísima experiencia. ¿Tenemos la necesidad de reinventarnos? Creo que tampoco porque, cada vez, lo que más prima es el producto, la sencillez, la honestidad con el cliente, el diálogo cercano... Yo no

Y de esa etapa sí destaco el rigor como principal valor que extraigo.

Con este cambio en tu vida y la apertura de tu propio negocio estás demostrando que te gusta el riesgo, que eres atrevido... Pero, ¿te gusta también la improvisación?

—Soy una persona arriesgada por inconformismo. Pero estoy seguro de que, después de 20 años en la profesión, el riesgo es cada vez menor porque te dedicas a hacer lo que sabes. Y cuando haces lo que quieres, la espontaneidad es algo que debe estar ahí. No tengo ningún tipo de miedo a enfrentarme a algo que me pida el cliente fuera de la carta; no tengo miedo de llegar a Nado y que la carta sean solo cinco platos; no tengo miedo a que mis chavales, ante una petición especial que no tienen mecánicamente controlada, no la hagan... Soy una persona a la que le encanta fallar porque asumo que, si fallo, estoy aprendiendo. Cuando tengo todo perfectamente controlado, mi tranquilidad hace que baje tanto mis defensas que no soy capaz de sacar mi parte buena, que es esa parte de tensión.

Y desde esa perspectiva, ¿cómo ves el momento actual de la cocina en Galicia? Porque hay quien dice que llevamos unos años de cierto estancamiento, con una segunda estrella Michelin que no acaba de llegar, menor presencia de cocineros gallegos en los congresos...

—Creo que estamos en un momento de madurez tremendamente bueno. La cocina gallega está súper sólida, pero quizá los cocineros no tengamos un discurso anual, porque no tenemos infraestructuras para tener un discurso anual como tienen otros. Pero tampoco creo que todos los cocineros seamos capaces de tener un discurso diferencial para estar en congresos todos los años. Es un trabajo de investigación al que ojalá alguien llegue. Yo creo, por ejemplo, que Javier Olleros y Xosé Cannas van por muy buen camino para tener cosas muy interesantes que contar, pero tengo mis dudas de que, anualmente, seamos capaces de contar algo. Yo no sería capaz, por eso no me interesa hacer tres o cuatro congresos al año, porque estaría contando siempre lo mismo.

¿Y no estáis demasiado sujetos a tener que innovar continuamente? ¿No

tengo ningún tipo de necesidad de reinventarme y creo que, además, sería erróneo porque no tendríamos esa capacidad. Al final, hay muy poca gente que tenga la capacidad de reinventarse, y eso es a base de apoyos, de dinero... El día a día no te permite estar creando continuamente. ¡No tengo tiempo para ver a mis hijos!

¿Y tienes necesidad de que, en un tiempo determinado, caiga alguna 'estrella' por aquí?

La necesidad que tengo ahora que soy cocinero-empresario es tener el negocio funcionando. La necesidad es que los llenos sigan el mayor tiempo posible. Obviamente, si la estrella apareciese por la puerta sería maravilloso, pero me gustaría no perder el norte. Me gustaría que Nado siguiese siendo lo mismo, pero es indudable que sería un premio para mí y para mi equipo. Yo lo he vivido y sé que es un reconocimiento a que lo estás haciendo bien. Pero, para mí, la sonrisa de la gente, que se me vayan al mediodía pidiéndome reservar para el día siguiente es el mayor premio.

Y ¿cómo llevas las críticas?

—Mal. Cuando leo algo que me molesta, me cambia mucho el carácter. Y tengo un gran defecto y es que, si todo fluye, soy un tío súper alegre pero cuando veo algo que no me gusta o una crítica en la que tienen razón, rápidamente veo todo negativo. Y eso no es bueno ni para mí ni para mi equipo. Vivo todo al cien por cien y me afectan mucho ciertos comentarios. Porque hay mucha gente que entiende las cosas, pero también hay quien tiene ganas de meterte el dedo en el ojo. Si puedo, leo todos los comentarios que nos hacen porque dentro de todas esas opiniones, hay algunas que dicen cosas que son reales, que te ayudan a ver lo que tú no ves durante el día. Y cuando asumo que se hicieron las cosas mal, me afecta; pero no por la crítica, sino por haber fallado, porque realmente se me ha escapado algo. Ahora, tenemos una profesión en la que estamos tan expuestos a que todo el mundo opine y sepa, que es terrible. En esta profesión es muy difícil ser regular y creo que deberíamos ser un poco más permisivos ante eso. 📖