

PROYECTO "DONES" Entrevista realizada por Neus Vidal 2º ESO E

MARTA ROSSELLÓ SERRA

"SI NOSOTRAS MISMAS NOS SABEMOS IMPONER, AL FINAL LLEGAREMOS MÁS LEJOS"

Marta Rosselló Serra, nacida en la Colonia de Sant Jordi el 3/10/86.

Estudió en la escuela de hostelería, hizo dos cursos de cocina y un posgrado de alta cocina.

Actualmente trabaja de cocinera en su propio restaurante, Sal de Cocó, en la Colònia de Sant Jordi.

Es madre de dos niños.



¿A qué edad tuviste claro que querías dedicarte a la cocina?

A los 15 años.

¿Quién o quiénes han sido tus referentes o por qué motivo quisiste dedicarte a hacer esta actividad?

Bueno, mi referente ha sido Santi Santamaria, que es un cocinero de Sant Celoni de Barcelona.

Me quise dedicar a esta actividad porque siempre aprecié y agradecí lo que cocinaban mi madre y mis abuelas para mí, y es que cocinar con tanto cariño es hacer felices a las personas. A mí me hacían feliz y yo quise hacer sentir a la gente.

Sabemos que has participado en varios concursos culinarios: de ensaimada, de jóvenes cocineros en el 2005, de jóvenes cocineros de España ZOCO PACHARÁN 2006 o el concurso de la perdiz, entre otros. ¿Qué podrías contarnos? ¿Alguna anécdota?

El concurso de ZOCO era el primer campeonato un poco relevante en el que participaba. Me fui a Madrid y me hospedé en un hotel. Allí cocinábamos en una cocina muy grande (la única que había visto similar era la de la escuela).

Recuerdo que todos los chicos llegaron con unas cajas de termos enormes y yo, que no sabía muy bien donde iba, fui con dos bolsas del súper con la comida allí dentro, pero bueno al final me fue bien.



También has estado en grandes cocinas, Can FABES, Celler Can Roca, Escola Hoffman... ¿Consideras que la formación en un oficio como el tuyo es vital?

Sí, sí que es vital. Es muy importante que cuando los alumnos salen de la escuela de hostelería se vayan a cocinar a otras cocinas, porque al final, en la escuela de hostelería te enseñan unas bases, pero no aprendes el oficio. Donde te das cuenta del sacrificio y del esfuerzo que tienes que hacer si quieres ser cocinero es cuando pisas una cocina.

¿Y cuánto tiempo hace que te dedicas a esta actividad profesionalmente?

A los 15 años fue cuando decidí estudiar, a los 16 me fui a vivir a una residencia en Palma para poder cursar cocina. Y a partir de ahí, cada verano trabajé o hacía prácticas de cocina.

¿Qué puertas u opciones te ha abierto tu profesión?

Bueno, puertas me ha abierto muchas. Yo quería ser cocinera, por lo que podría decirse que me ha abierto las puertas a la vida. Hago lo que me gusta, he podido conocer a muchísima gente de culturas diferentes... Y es que al final la cocina es cultura y siempre puedes aprender mucho de otra gente.



¿Qué obstáculos o dificultades te ha supuesto abrirte paso en el mundo de la cocina?

Siempre he pensado que monté el restaurante muy joven, tenía 20 años por aquel entonces. Si fuera ahora, que tengo 34, creo que hubiera seguido viajando, aprendiendo... Sin embargo en aquel momento no pude hacerlo porque tenía que trabajar y los meses que el establecimiento estaba cerrado seguía trabajando en otros sitios.

Podría decirse que habría vivido un poco más la vida: salir con mis amigas, ir un poquito de marcha, ir a la playa... cosas que no pude hacer en su día.

¿Desde que iniciaste esta actividad has visto alguna mejora de la situación de la mujer para alcanzar la igualdad en el terreno de los fogones?

Yo creo que hoy en día toda mujer que quiera trabajar en una cocina puede hacerlo. Es verdad que el tema de salario debería estar equiparado aunque personalmente creo que esto depende de cada cocinera, de cada una. Si nosotras mismas nos sabemos imponer, al final llegaremos más lejos, en cambio, si dejamos que se nos impongan va a ser más complicado.

Yo he tenido la suerte de que todo el mundo me ha tratado muy bien siempre, no he vivido ninguna experiencia mala por ser cocinera.

¿Y qué nos podrías decir de tu participación en el programa TOP CHEF? ¿Y de tus participaciones culinarias en IB3?

La verdad es que fue muy complicado, y más viviendo en un pueblecito tan pequeño, como el nuestro.

Durante dos meses me fui a vivir a la gran ciudad, a Madrid, la capital. Es un salto muy grande. Allí, 50 cámaras te están grabando. Cierto es que con el paso de los años me he dado cuenta que ha sido una experiencia positiva para mí y para el negocio. He conocido a muchísima gente que si no hubiera ido no la hubiera conocido.

Ahora estoy en IB3 y la verdad es que estoy muy contenta, me lo paso muy bien. Además, a mí me gusta mucho enseñar mis recetas por lo que es perfecto.



Hoy en día en la parrilla televisiva hay un programa de cocina que arrasa entre niños, jóvenes y no tan jóvenes. ¿Qué opinas del fenómeno Masterchef?

Bueno, Masterchef la verdad es que está muy bien ya que da a conocer la cocina a mucha gente, incluso todos los niños a los que les gusta el mundo de la cocina pueden disfrutarlo. Lo que yo creo es que al final la cocina no tiene que convertirse en un “reality show”, hay que saber cuáles son los límites. Y mientras sea así, adelante.

Por cierto, cómo disfrutas más, ¿cocinando platos salados o dulces? ¿Carne o pescado? Cuéntanos.

Cocinando platos salados, cocino postres pero me gusta mucho más preparar platos salados.

Y lo que más disfruto es cocinar pescado. Probablemente se deba a mi vida en sí. Mira, estos dos que están aquí detrás son pescadores, son mi abuelo y mi padrino, ellos son quienes me traen el pescado de toda la vida. Además, en casa siempre se ha cocinado más pescado que carne.

Marta, eres chef y dueña de un restaurante, Sal de Cocó, un referente en el mundo mallorquín.

¿Por qué te decidiste a abrir el restaurante? ¿Tenías claro desde el primer momento que se ubicaría en la Colonia? ¿Y por qué Sal de Cocó?

Desde que empecé a estudiar en la escuela decía que quería tener un restaurante.

En primero de cocina estuve haciendo prácticas, durante los meses de verano, en otros restaurantes, Cuando cursaba segundo iba a montar a caballo, aquí en el Rancho y Andreu, el que llevaba el rancho, me dijo: “¿Quieres abrir los veranos aquí?”. Ante tal propuesta fui allí con mis padres, quienes me ayudaron sin ser ellos del mundo de la hostelería, y allí estuve durante dos veranos, cocinando lo que yo había aprendido. A partir de ese momento tuve claro que quería tener mi propio restaurante.

Desde el primer momento tuve claro que se ubicaría en la Colonia, no creo que fuera capaz de vivir en ningún otro lugar. El nombre Sal de Cocó se debe a que en mi casa siempre hemos cocinado con sal de cocó, la sal que se coge en los islotes, Esa sal es la que cogía mi abuelo y la llevaba a mi abuela para cocinar. Ahora, son mis padres quienes van a buscarla para que yo cocine aquí, en el restaurante



¿Cuál crees que es la clave de un restaurante?

Cocinar con el corazón o cocinar lo que cada uno es, no pretender hacer nada más que lo que cada uno sabe y lo que cada uno siente.

Sin duda alguna para el mundo de la restauración la pandemia del COVID ha sido complicada. ¿Cómo lo has vivido?

Bueno la verdad es que en el tema del COVID lo importante es la salud y que todo el mundo se pueda salvar, nos podamos curar y podamos estar bien, pero la verdad es que ha sido una avalancha, creo que, muy dura contra el mundo de la hostelería y la restauración.

Lo que están haciendo nuestros políticos contra la hostelería y la restauración es inaceptable, inhumano. Si se descuidan todo lo que hemos abierto con ganas e ilusión lo vamos a tener que cerrar. Para mí, desde que estoy en el mundo de la cocina ha sido y sigue siendo la experiencia más complicada y dura de mi vida.

¿Con pilas cargadas para iniciar una buena temporada de verano? ¿Has aprovechado el confinamiento para experimentar nuevas recetas? ¿Qué nos espera en la nueva temporada de Sal de Cocó?

Sí, las pilas no faltan, ahora tendrá que ser que nos dejen. Sí, me he pasado los días cocinando y en consecuencia hemos engordado un montón.

En la nueva temporada de Sal de Cocó esperamos más de lo mismo. Yo cocino con producto de temporada, hago lo que a mí me gusta. Pretendemos continuar, no parar.



Montanos un menú para que visitemos tu restaurante. ¿De qué se compondría?

De primero ganas, de segundo ilusión y de postre mucho amor y salud para todos.

También sabemos que eres madre. ¿Es complicada la conciliación familiar con un oficio como el tuyo?

Sí, no es fácil pero la verdad es que si uno quiere todo se puede y si tienes abuelos más aún. Tiro un poco de ellos cuando es necesario, si algún día tienen que venir aquí vienen y me ayudan a hacer el pan o a hacer algún postre.

Y ya para terminar

¿Quién ha sido la mujer más importante de tu vida y por qué?

Más que una tengo dos, mi abuela María y a mi madre. Mi madre es mi madre y siempre lo será pero yo he pasado muchísimas horas con mi abuela, quien me ha enseñado mucho de este oficio. Gracias a ella hoy soy la mujer que soy.

¿Cuáles crees que son tus fortalezas y debilidades?

Mi debilidad es que soy demasiado impulsiva, también a la hora de cocinar. A a la hora de hacer un servicio con mucha gente, cuando hay mucha presión, a veces es un "hándicap". En cuanto a virtud... es que virtud no sé ni si tengo, aunque para cocinar, sí: hago lo que me gusta. Y creo que es una virtud poder trabajar de lo que uno quiere.

¿Podrías decirnos una frase para poder conseguir un mundo mejor?

Que todos pensemos un poquito en el que tenemos enfrente y no solo en uno mismo.

¿Qué pregunta que no te hemos hecho crees que sería interesante compartir con nosotros?

Creo que lo has hecho muy bien, están todas hechas.

