

El chef, en uno de los espacios gastronómicos del centro de ocio



NAZARIO CANO

EL FUTURO SE SIENTA A LA MESA DE ODISEO

TRAS DEJAR EL RODAT, DIRIGE EL TAN ESPECTACULAR CENTRO DE OCIO EN LA NUEVA NORMALIDAD

Tatiana Ferrandis - Murcia

Conocimos a Nazario Cano como jefe de cocina de El Rodat, en Jávea, espacio que elevó al olimpo Michelin hasta que se sintió seducido para dirigir cada uno de los espacios gastronómicos que componen Odiseo. Con una inversión de 30 millones de euros y propiedad del Grupo Orenes, se trata de un imponente centro de ocio con el sello del arquitecto Manuel Clavel, que fue inaugurado en Murcia

pocas semanas antes de que fuera decretado el estado de alarma, provocado por el Covid-19. En sus 15.000 metros cuadrados, distribuidos en diferentes alturas, alberga tres restaurantes, uno de ellos nikkei, un «sport» bar y tres terrazas, además de una sala de espectáculos, un casino y la piscina voladiza más grande de Europa. Así que, si no lo conoce, planea el viaje. En este verano incierto, Nazario se siente orgulloso porque no faltan los comensales gracias a haber diseñado un lugar seguro: «Aplicamos las medidas higiénico-sanitarias para que quienes nos visitan palpen la seguridad que transmitimos. Vienen con ganas de pasarlo bien, de relajarse». Sus recetas son una

de las principales atracciones. La suya, asegura, es una culinaria limpia y honesta en la que destacan el mar, los salazones, el aroma a carbón y los caldos de pescado: «Llevo 38 años entre fogones y he aprendido que el comensal busca una cocina desnuda con un mensaje claro, sin rodeos, en la que saboree la personalidad de quien la ejecuta», explica el chef, quien reconoce disfrutar de un momento precioso: «Llegada la madurez, dar de comer es una gozada», continúa. En esta nueva normalidad, dirige a un equipo formado por 45 cocineros para dar sentido culinario a los distintos conceptos para que el comensal elija qué comer cada día: «La alta gastronomía va a ser muy complicada, por eso, tenemos que ser más camaleónicos que nunca. Odiseo es un modelo de presente y futuro».

Bocados del mundo

Así, en el restaurante principal una enorme barra es la protagonista para no quitar ojo a los artífices de los platos, que segundos después van a volar al ritmo de la música del dj. Divide la propuesta en bocados fríos, el rincón de Murcia, fusión, recetas italianas, parrilla, pescados, carnes, arroces, todas las verduras de las huertas locales, delicias niponas y, por supuesto, el carro de dulces de Torreblanca. El pincho de bonito en orza de morcilla, el lomo de vaca con ostra, el taco de carrillera y los rolls son imprescindibles. Y en septiembre, asistiremos a la apertura del gastronómico, que contará con seis mesas, donde será posible conocer la trayectoria del chef en dos menús: Aglaia (90 euros) y Ares (60). ¿Qué comeremos? La morcilla de sepia, el atún filtrado con regaliz y un plato de tomates de distintas maduraciones, por poner sólo un ejemplo. Diversión asegurada.