

DANI GARCÍA¹

“¿Qué es la magia? Algo muy difícil de explicar en palabras. Pero cuándo ésta se une al sentimiento andaluz, surge el duende; y esto es lo que mejor puede definir la cocina que practica Dani García”.
Ferrán Adriá²

Aquella mañana de abril de 2010, Dani García se sentía especialmente inquieto. Hacía apenas un mes que había inaugurado la temporada en el restaurante Calima y, como cada año, presentaba una carta renovada. Una vez más, deseaba saber cómo sería valorada por el selecto público que acudía al restaurante. Esperaba impaciente conocer la opinión de José Carlos Capel, uno de los críticos gastronómicos de mayor influencia en los medios, que escribía en El Viajero, el suplemento dominical del diario EL PAÍS.

Lo primero que hizo nada más salir de su casa, fue encaminarse al quiosco de prensa y adquirir un ejemplar del periódico. Mientras desayunaba, se enfrascó en la lectura del artículo³. Al finalizar, respiró con cierta tranquilidad: la crítica era elogiosa, si bien, para una mirada experimentada, dejaba traslucir algunos puntos de mejora, que podían interpretarse como una advertencia para permanecer atento y no descuidarse. Una puntuación de 8,5 sobre 10 ponía de manifiesto que, aunque la propuesta de Dani era bien valorada, aún quedaba un importante margen para seguir mejorando.

Mientras se dirigía al restaurante, le vinieron a la cabeza sus últimas conversaciones con Miguel Narváez, socio en la empresa desde la que estaban lanzando diversas iniciativas en el campo de la restauración. Dani era un apasionado de la cocina, que se emocionaba cuando de imaginar nuevos platos se trataba. Y más aún, cuando se ponía manos a la

¹ Caso de la División de Investigación San Telmo Business School, España. Preparado por los profesores Antonio Hidalgo Pérez de San Telmo Business School y Javier Quintanilla Alboreca de IESE, con la colaboración de la asistente de investigación D^a Carmen Hernández Rodríguez-Mancheño, para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada. Copyright © marzo 2011, San Telmo Business Scholl. España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros procedimientos, sin la autorización expresa y escrita de San Telmo Business School. Para pedir copias del mismo o pedir permiso para usar este caso, por favor póngase en contacto con el departamento de Edición de Casos, a través del teléfono en el +34 954975004 o por correo electrónico a la dirección casos@santelmo.org.

² Adriá, F., “Dani García, Magia y duende del Sur”, en “Los 100 protagonistas del año 2009 de El PAÍS Semanal”, <http://www.elpais.com/especial/protagonistas/dani-garcia.html>, consultado el 25.07.2010.

³ Capel, J.C. “Colección de verano: Calima abre temporada en Marbella con Dani García en plena forma”. Diario EL PAÍS, 17.04.2010.

obra para llevar esas ideas a la práctica. Pero, desde hacía algún tiempo, había empezado a sentir también una marcada inclinación y afición a la gestión empresarial. Cada vez se sentía más a gusto hablando en términos de negocio. Por otra parte, la tarea creativa era algo que, en opinión de Dani, no podía hacerse sin interrupción: *“¿todo el año creando nuevos platos? Eso es súper aburrido”*, solía expresar con espontaneidad cuando se le preguntaba al respecto

Además, la necesidad de encontrar actividades paralelas se iba haciendo más apremiante: aparte de su valor en sí mismas, le permitirían equilibrar las consabidas pérdidas que suele implicar mantener un restaurante de alta cocina, así como el entramado creativo que conlleva. Por ello su atención se dividía ahora en nuevos negocios, conferencias, jornadas sectoriales como Madrid Fusión⁴, o viajes al extranjero para conocer nuevas técnicas gastronómicas.

Esta multiplicidad de actividades, si bien le posibilitaban estar al tanto de las tendencias existentes y le otorgaban notoriedad, también le dificultaban el trabajo creador. Quizás eso era lo que hacía que las críticas fueran buenas, pero le dejaran la sensación de que todavía lo podía hacer mucho mejor. Bien sabía Dani el trabajo que había detrás de cada estrella de la Guía Michelin, y que igual que se ganan, también se pueden perder. Y, aunque nunca había sido su obsesión, tampoco podía dejar de preguntarse si llegaría algún día la difícil y emblemática tercera estrella⁵.

LA VOCACIÓN PROFESIONAL DE DANI GARCÍA

Dani García había nacido el 30 de diciembre de 1975 en Marbella (Málaga). Su infancia había transcurrido en el seno de una familia de clase media, sin a priori especiales singularidades.

En 1993, mientras estudiaba COU, empezó a plantearse que haría con su futuro. Sentía que seguir estudiando no era lo suyo, que necesitaba buscar algo diferente. Desde pequeño se había sentido atraído por el mundo de la cocina. En su casa todas las fiestas familiares giraban en torno a una mesa, a la gastronomía. Siempre había visto cocinar tanto a su madre como a su padre.

A Dani le gustaba mucho la cocina y la vivía con intensidad. También se sentía atraído por el mundo del turismo. Conocía todo lo que conlleva el sector turístico para una ciudad como la suya y sabía que ese turismo no podía concebirse sin una excelente gastronomía.

En esos momentos de dudas, a Dani se le viene a la cabeza formarse en La Cónsula, la Escuela de Hostelería de Málaga. Sus padres se mostraron reacios a esta idea -sólo en

⁴ Madrid Fusión Cumbre Internacional de Gastronomía, es un congreso internacional de gastronomía que se celebra anualmente en Madrid desde el año 2003. Se celebra en el mes de enero en el Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones. En él han participado cocineros de enorme prestigio, tanto españoles como del resto del mundo.

⁵ En noviembre de 2010, Calima obtuvo su segunda estrella Michelin.

los últimos años, ser cocinero es una profesión que ha ganado prestigio social-, pero Dani decidió realizar las pruebas de admisión.

Superó las pruebas sin dificultad y, tras discutirlo con su familia, se matriculó en La Cónsula. Las primeras semanas fueron difíciles. Dani lo recuerda como “empacho visual”: *“el hecho de ver cada día comida y trabajarla, me empachaba visualmente. Incluso me producía fatiga la variedad de elementos, de olores, de sabores...”*

Fueron pasando los primeros momentos y cada día se sentía más atraído por ese mundo recién descubierto. Durante los dos años que Dani pasó en La Cónsula adquirió muchos libros de cocina, que estudió con fruición. Antes de finalizar este período sentía que había encontrado lo que realmente le llenaba. Deseaba llegar lejos y se empezó a interesar por la alta cocina.

Era entonces cuándo debía decidir dónde hacer las prácticas, y Dani buscaba algún lugar especial dónde poder seguir formándose. Se fijó en el restaurante que Martín Berasategui regentaba el Lasarte, Guipúzcoa. De esta forma, en 1996 comenzaba su aprendizaje en uno de los pocos restaurantes españoles con tres estrellas Michelin, el reconocimiento más valorado en el mundo de la restauración.

Al llegar a Martín Berasategui todo cambió para Dani. En La Cónsula había aprendido las bases de la cocina (cómo cortar, como limpiar un pescado, una carne...) pero en Martín sentía que se encontraba en otro planeta del universo de la gastronomía. Las primeras semanas fueron duras. Echaba de menos a su familia y empezaba a sentir el estrés de cada día, el nivel de exigencia y la seriedad de un restaurante de primera línea.

Dani empieza a darse cuenta de las posibilidades que tiene el mundo de la alta cocina y comienza a meditar qué hace Berasategui y cómo lo hace, para tratar de adaptarlo él a la cocina andaluza. Eran los años del despertar de la alta cocina española. Por esas fechas, Ferrán Adriá había publicado su primer libro “El sabor del Mediterráneo” que supuso una auténtica novedad conceptual. Este libro marcó profundamente a Dani y le ayudó en el proceso de descubrir su propio camino en la gastronomía: *“sin Ferrán Adriá, yo estaría haciendo alcachofas fritas”*, solía comentar Dani con profundo reconocimiento al que consideraba un maestro inigualable.

Al finalizar el período de prácticas, en Martín Berasategui le ofrecieron quedarse, pero Dani lo rechazó. Echaba mucho de menos sus raíces y tenía una propuesta de un compañero que había estado con él en La Cónsula y en Martín Berasategui: José Carlos García.

La familia de José Carlos regentaba el restaurante Café de París⁶ en Málaga. Dani pasó allí apenas nueve meses pero fue una experiencia muy importante en su desarrollo profesional. Dani lo recuerda así: *“Fue muy importante, que alguien como el padre de José Carlos, en aquel momento dueño de un restaurante de prestigio, nos dejara hacer*

⁶ Café de París es un prestigioso restaurante de Málaga que comenzó su andadura en 1979. En el momento de redactar el caso y desde 2001, estaba dirigido por José Carlos García y contaba desde el año 2002 con una estrella Michelin.