

Wolfgang Grobauer: “Selecciono proveedores con trazabilidad”



Su apuesta por los productos locales, biológicos y ecológicos de Gran Canaria le ha llevado a obtener el sol de la Guía Repsol

Chef del restaurante del Seaside Grand Hotel Residencia

El restaurante del Seaside Grand Hotel Residencia, en Maspalomas (Gran Canaria), ha recibido recientemente un [sol de la Guía Repsol](#). El chef que se encuentra detrás de la calidad reconocida es Wolfgang Grobauer. Esta distinción marca una diferencia entre este establecimiento de cinco estrellas Gran Lujo, buque insignia de la cadena Seaside Hotels, y el resto de la oferta gastronómica de la isla.

Grobauer cuenta con una amplia experiencia a sus espaldas y ha definido su estilo, caracterizado por ser fresco y ligero, a partir de la **combinación de varias tendencias**, desde la cocina internacional más clásica a la mediterránea, todo ello sin olvidar el aporte de la gastronomía canaria. La [estrella Michelin](#) se le resiste aún, pero parece que también llegará...

P.- Usted tiene una formación culinaria muy centroeuropea, pero luego ha incorporado muchos rasgos mediterráneos a su cocina. ¿Cómo se ha ido perfilando ese estilo?

R.- Yo tengo una cultura culinaria parental italiana-suiza, mis padres tuvieron un restaurante y ahí me crié... Más tarde abrí mi restaurante en el sur de Alemania, después en el sur de

Francia y los últimos años **los pasé en Marrakech** antes de venir aquí, a Gran Canaria.

P.- ¿Cuáles son los principales platos de la carta del restaurante de Seaside Grand Hotel Residencia? Y, ¿qué criterios aplica para cambiarla?

R.- Para mí, no hay preferencias en un plato, todos son importantes. Cuando un cliente pide un menú todos los platos tienen que **estar en armonía** y ser importantes en mi cocina. Los cambios que hacemos son por calidad, dependiendo de la temporada y la frescura de los productos.



Wolfgang Grobauer junto a su equipo, con el sol Repsol en las manos.

El tipo de cocina del Seaside Grand Hotel Residencia es mediterránea, fresca, ligera e innovadora. Las recetas tradicionales intento reinterpretarlas y los tiempos de cocción los adaptamos a la práctica contemporánea.

P.- ¿Cómo valora la obtención del sol Repsol para el restaurante del hotel?

R.- Yo tengo dos Estrellas Michelin en dos de los restaurantes de Hamburgo en los que trabajé. Aquí, en el Seaside Grand Hotel Residencia aún **no lo hemos podido conseguir**, aunque cada año estamos recomendados en la [Guía Michelin](#).

Estos reconocimientos son importantes, ya que nos obligan a tener la capacidad de reproducir todos los días platos **con rigor y calidad**.

P.- ¿Qué influencia recibe de la gastronomía canaria en la cocina que ofrece en su restaurante?

R.- La calidad de un jefe es inspiración en el territorio (o país) y sus productos. Ahora que estoy en Canarias me inspiro en los productos canarios, dándoles una versión más moderna.

P.- ¿Cómo valora la actual tendencia a consumir productos locales de kilómetro cero?

R.- Primero, prefiero trabajar con proveedores que tienen productos locales, biológicos y ecológicos. Para esto **he creado una alianza** con una Finca de Montaña La Data, aquí en la zona, en donde cultivan frutas y hortalizas que utilizo en mis platos. La carne de res es de Asturias y el cordero de Segovia.



Variación de chocolate con pimientos de piquillo, uno de los platos más creativos que ha desarrollado últimamente Grobauer.

P.- ¿Cómo son sus relaciones con los proveedores? ¿Interviene en su selección y en el trato cotidiano?

R.- Selecciono a los proveedores que tienen **trazabilidad**. Aquellos que consigan seducirme por su **excelso producto** y su compromiso con el entorno y los que nos hayan demostrado fidelidad y complicidad a lo largo de los años.

P.- ¿Cuál es el plato que más le ha sorprendido recientemente y por qué?

R.- Por mencionar alguno, tengo un postre que es una 'Variación de chocolate con pimientos de piquillo', un **plato muy creativo** de la carta. Este pimiento se caracteriza por su color rojo, su pequeño tamaño y su inconfundible sabor y aporte de vitamina C, que le pone melodía y sabor al dulce chocolate.