

TESÓN Y PRÁCTICA

A Jorge Santamaría, burgalés de 19 años, siempre le han apasionado los fogones. Ha estudiado un grado medio y el superior de dirección de cocina, compaginándolo con el trabajo, algo que considera «esencial». Ahora es el segundo jefe de cocina de un restaurante japonés. En las vacaciones de los últimos tres años ha aprovechado para experimentar diferentes estilos y trabajar en un food truck de cocina vegana en diferentes festivales.



«Cuando de pequeño me preguntaban qué quería ser de mayor lo tenía muy claro: cocinero. Siempre que veía a mi abuela o a mi madre cocinando, me ofrecía a ayudarles. Desde los 16 años no he parado de trabajar en lo que me gusta. He ido probando diferentes materias, como lo tradicional, las barras de pinchos, etc. Y un día, por probar, decidí trabajar en un restaurante de cocina japonesa. Con el tiempo, me fui dando cuenta de que lo que me gustaba de verdad era mezclar la cultura de la cocina japonesa con las de otros países, lo que se conoce como cocina *nikei*.

»A lo largo de estos años de formación me presente a un par de concursos, como el de *Masterchef Junior*. Pero atravesaba una mala época en los estudios y después de tres pruebas, al final no pude acudir a la presencial. Al menos el haberlo intentado me animó a seguir. Me presenté a un concurso de cocina para celíacos en Castilla y León y, después de muchos nervios, conseguí destacar entre más de cien participantes. Este tipo de concursos en los que se «hace familia» son muy importantes para potenciar la ilusión y el talento. A día de hoy, sigo formándome por mi cuenta para en un futuro (espero no muy lejano) poder abrir mi propio restaurante».

A Iker Arnaiz, de Getxo (Vizcaya), le viene de familia. A sus 13 años la guitarra le ha procurado varios premios en distintos concursos, a costa de mucho tesón y disciplina.



«Es una sensación estupenda cuando toco delante del público y siento que, de repente, todos prestan atención y disfrutan. La verdad es que yo nunca he presumido de tocar bien la guitarra, pero he de reconocer que cuando me dieron mi primer premio me hizo mucha ilusión, porque era pequeño. Luego he ganado otros premios y he visto que realmente me gusta lo que hago, y sobre todo hacer disfrutar al público. Alguien me dijo una vez que tenía “un músico dentro” y me hizo sentir bien. Los premios que me han dado son una recompensa por todo mi trabajo y me ayudan a saber lo que necesito mejorar.

»Mi profesora y mi madre me recuerdan que la constancia es esencial. Todos los días toco una hora, y los fines de semana algo más. Tienes que practicar hasta cuando estás cansado, y no es fácil. Cuesta creer que te canses porque piensas: si estás sentado y solo mueves los dedos, pero es que sobre todo te cansas mentalmente. Incluso entonces hay que seguir tocando».