

Biografía

Javier Olleros, Chef Restaurante Culler de Pau, Pontevedra

Aduriz, el Noma... muchos han sido y siguen conformando mis influencias, pero mi primer gran referente es mi padre; él me enseñó lo que es este OFICIO: disciplina y ansias por mejorar, para que cada día lo que haces sea mejor. La búsqueda de la excelencia es uno de los pilares que sustentan nuestra actividad diaria.

Otro es el COMPROMISO: con el cliente, con el entorno, con los proveedores, con el equipo... y finalmente la PASIÓN, esa que nos impulsa a mantener despiertos nuestros sentidos, la que imprimimos en todos nuestros platos y que queremos transmitir al comensal.

Oficio, compromiso y pasión, a partes iguales, definen la filosofía de Culler.

Partiendo de estas premisas, practicamos una cocina de proximidad, pero de forma natural, sin fundamentalismos. Con raíces, productos del entorno e influencias del mundo. Por eso, es una propuesta muy intuitiva, fruto de la reflexión y del conocimiento, pero que se nutre de lo que sentimos, de nuestro bagaje, influencias y gustos.

Galicia es un paraíso para un cocinero. Por eso, busco una cocina personal pero que tiene a la tradición como soporte natural para seguir creciendo. A partir de ella, aportamos algo más pero nunca jugamos a ser modernos por el hecho de serlo. Si el producto es la piedra angular que mueve cualquier cocina, más todavía en mi tierra, donde se exige que las recetas sepan exactamente a los ingredientes que las componen.

Por eso en nuestra cocina son básicos los sabores: muy marcados, definidos, y equilibrados entre el respeto absoluto al producto y la intuición, lo que nos pide el cuerpo al crear un plato, trabajando el mundo vegetal y el marino, lejos del glamour, mano a mano con los proveedores, muy cerca de la tierra, de la gente, del espacio...

Partimos del entorno para hacer lo que hacemos: una cocina limpia, comprometida, sabrosa, muy gallega y saludable, honesta, con sentimiento, razonada pero muy intuitiva en la que la ilusión, la honestidad, el cariño, la humildad y la pasión son ingredientes que nunca faltan.

El mar no es solo mi referencia en el espacio, lo llevo en las venas, es la base de mi inspiración... junto a él, la huerta, el mercado, la lonja, todo lo que me rodea es el principio del que parto para crear platos con vida propia que sean puro sentimiento. Pero también, cómo no, recuerdos, momentos, experiencias, infancia, cultura, sensaciones... todos están integrados en la experiencia de cocinar y de comer en Culler.