

EL MULTIPREMIADO COCINERO LANZA EL LIBRO 'LAS MEJORES PIZZAS DEL MUNDO'

El pizzero Fabián Martín revela sus secretos en un recetario



La portada del libro. Foto: EFE / JAVIER LIZÓN



Martín hace acrobacias con la masa de una pizza en la presentación de su libro en Madrid, el miércoles. Foto: EFE / JAVIER LIZÓN

FERRAN IMEDIO

BARCELONA

Las pizzas imposibles de **Fabián Martín** le han convertido en el mejor cocinero del mundo de su especialidad. Levantó el trofeo de ganador del World Greatest Gourmet Pizza en Nueva York en marzo gracias a una margarita recubierta de hojas de oro comestible, y ha sido doble campeón de Europa y una vez campeón de España. En fin, un palmarés de lo más apetecible.

Martín, exboxeador que se pelea cada día con la masa y el relleno para crear pizzas inolvidables, podría guardarse las recetas y los trucos que le han hecho célebre entre las cuatro paredes de la cocina de su restaurante de Llivia, pero es un tipo generoso y ha querido compartir su experiencia descubriéndolos en el libro *Las mejores pizzas del mundo* (Planeta). "Necesitaba explicarlo todo. He hecho cosas diferentes y debía explicarlas para que la gente se aproveche de ello. No podría soportar la amargura de quedarme los secretos para mí. No hay nada mejor que conseguir un triunfo y regalárselo a los demás", sentencia.

Desde ahora, las pizzas imposibles de **Martín** serán posibles. Y se podrán hacer en casa sin necesidad de ser un experto. Ese es el objetivo de la obra. "Quiero llegar al máximo de gente posible con un libro muy sencillo, con recetas muy fáciles, que no es para guardarlo en la biblioteca sino para tenerlo en la cocina. Y es honesto", aconseja.

¿Honesto? "Sí. En la gastronomía actual mucha gente está compitiendo por ver quién la hace y quién la dice más gorda". Para honestidad, la que exhibe el cocinero en la receta de la pizza transparente: confiesa que no se puede hacer en casa porque se necesita material profesional pero enseña una foto para demostrar las posibilidades creativas que tiene la pizza.

Las mejores pizzas del mundo desgrana de manera simple las recetas clásicas (de jamón y queso, tropical, margarita...) y originales (aspirables, de fruta, sopas, cócteles...), además de

dedicar capítulos a salsas (de nueces, de espárragos, crema inglesa, jarabe de fresa...), cocas (de cabello de ángel, de limón, de piñones...) y otros platos (torrijas, migas, tomates confitados...). Incluso explica cómo hacer pizza para celíacos y dedica un capítulo a las masas.

COMENTARIOS CERCANOS

Y todo ello salpimentado con unos comentarios cercanos e incluso divertidos. Justo como es él. "He pedido que no corrigieran nada. Incluso exigí que el prólogo lo escribiera mi hijo **Pablo**", recuerda. Es precisamente en ese texto donde su hijo da la clave del éxito de su padre. Al chaval no le gustan las pizzas. Qué se le va a hacer. "Estoy buscando la que le puede gustar, pero espero tardar unos cuantos años en encontrarla para que yo pueda seguir investigando y creando. A veces me he preguntado: 'Si le gusta, ¿qué hago?'".

Pues investigar en otros campos. Ahora está buscando la fórmula que le permita hacer pizzas frías sabrosas. Y colabora con el hospital de Sant Joan de Déu para crear masas que puedan ingerir niños enfermos. Algunas no tienen proteínas y a otras les falta gluten. "Solo hace falta ver la cara de los padres al ver cómo disfrutan sus hijos con una pizza". Un gesto muy parecido al de los adultos que disfrutan con sus creaciones.