

Descubre Restaurantes: Los manjares de Santi Oca

El cocinero, a la brasa; y su mujer, en la cocina; es la magia del Kupela

La vida de Santi Oca y Pilar Larrea transcurre al otro lado del cristal. Quienes pasean habitualmente por la **calle Vitoria** reconocerán esta situación. Se asoman y observan su vida en un espacio gastronómico que lleva más de doce años en esa misma ubicación haciendo lo mismo de siempre, dar fantásticamente bien de comer. No existe otra pretensión en este **matrimonio guipuzcoano** que defiende lo riojano desde el producto y por el producto. "La vinoteca es exclusivamente de Rioja, los pescados del norte, y las carnes de lo más cerca posible a nuestra casa. La verdura tiene que darme a la vista. Tiene que estar viva. Y ese ojo clínico lo da el tiempo, la experiencia, el gusto, el saber hacer".

El que pasea por los mercados logroñeses es Santi Oca, mientras su mujer, Pilar Larrea, continúa ejerciendo su papel de cocinera principal. **"Ella es la que elabora. Yo compro el producto fresco y me encargo de todo el tema de las brasas"**. Así es la vida en el Kupela: sencilla, real, responsable, sin artificios, directa al paladar.



Aunque la maldita crisis está empeñada en complicarlo todo. "Sin duda, **antes era todo más fácil**. Ibas al mercado y disfrutabas porque estaban presentes los pescados más importantes y casi todo se vendía, tanto en la pescadería como en el restaurante". Ahora no es igual. Mucho de todo esto parece haber cambiado. "En primer lugar porque ya no se traen los grandes pescados del mar. Es el caso del besugo, por ejemplo. No merece la pena tenerlo en la carta porque la gente asocia a este pescado un precio elevado y casi nadie lo reclama ya". Y con el pescado, Santi Oca no juega. "La carne es más versátil, pero el pescado, no. El 90% lo limpio yo para comprobar su estado, saber su frescura, conocer realmente cómo está". Es el cocinero a sus productos, es la esencia culinaria del que aprendió este oficio desde la base. Es la gastronomía con mayúsculas. Pese a la que está cayendo. "Sólo cabe adaptarse cuanto antes, saber que **no se puede perder ni un punto en la calidad que siempre hemos servido** y que para cuadrar las cuentas hay que patear y patear los mercados para encontrar aquello de la calidad al mejor precio".

Es el juego en crisis de la restauración, porque lo importante es "seguir abiertos, a la espera de nuestros amigos, que decidan visitarnos y estar un rato en la compañía de nuestra forma de entender esta profesión". Son los manjares de Santi Oca y Pilar Larrea.