

No le gusta perder ni a las canicas y, tras varios intentos, Senen González, del Sagartoki, se presenta por sexta vez al concurso de tortilla de patata, con la esperanza de traerse el premio desde Alicante. **TEXTO Naiara Colmenero**

La fórmula de la tortilla perfecta

VOY a ganar, porque del segundo no se acuerda nadie". No le gusta perder ni a las canicas y tras varios intentos fallidos vuelve con más ganas que nunca. Senen González, del restaurante Sagartoki, participará por sexta vez, en el XI Campeonato de Tortilla de Patata, certamen que se le resiste año tras año. Por ello y para lograr traerse el trofeo desde Alicante hasta Vitoria, ha reinventado la forma de elaborar este tradicional plato.

Perfeccionista e inquieto, el cocinero no tiene dudas a la hora de señalar los rivales a batir, entre los 17 aspirantes que se presentan al concurso organizado en el marco del congreso Lo mejor de la *gastromanía.com*. "Voy con la idea de que es muy complicado ganar, porque hay señoras que llevan toda la vida haciendo tortillas y hacen el movimiento de cortar las patatas de forma automática", comenta divertido, mientras hace el gesto con la mano.

Y es que, la forma de cortar la patata es un paso clave para elaborar la tortilla perfecta. Senen lo sabe bien y cual ingeniero, ha diseñado una "máquina de creación propia, a base de cuchillas, para hacer el corte perfecto". Con un café cortado en una mano y en la otra el

extraño artilugio, explica el ritual que realiza para afilar las cuchillas cuando éstas dejan de realizar su función. Eso sí, en Alicante nada de experimentos, lo hará a mano, tal y como se ha hecho toda la vida.

Año tras año, se ha vuelto del concurso con las manos vacías, por eso, para esta edición ha decidido innovar. "Hemos mejorado la fórmula respecto a otros años", afirma con seguridad. El cocinero desvela el secreto con el que pretende lograr el primer premio: hacer la patata en el horno, la cebolla aparte y después juntarlo, "es una mezcla de cocción, fritura y confitura".

El éxito de su receta se refleja en su restaurante Sagartoki, lugar donde se preparan unas cien tortillas diarias. Algo tendrá de especial. Aunque la fama es compartida. Los huevos y las croquetas son las otras estrellas del restaurante. "La clave del éxito de la tortilla reside en que entra bien a cualquier hora del día, eso sí, a la gente le gusta que esté recién hecha", cuenta Senen.

Precisamente, la tortilla de patata ha sido elegida el plato favorito de los vascos y el cocinero no tiene ninguna duda a la hora de recomendar el mejor acompañante posible: "un vinito o una cerveza, nada de refrescos". Aunque, a decir verdad, a quien no le gusta desayunar un café y un pintxo por la mañana de vez en cuando.

Con pocos días por delante antes de acudir al concurso, Senen perfecciona los últimos detalles y hace una promesa: "si gano, voy a vender la patata alavesa por todo el mundo". Y es que el cocinero tira de la tierra y utiliza productos alaveses para elaborar sus exitosas tortillas. "La patata tiene que ser de Álava y los huevos son de la granja del Molinillo", asegura. Los huevos tienen su historia. "Fui donde el dueño y me dijo que no tenía suficientes gallinas como para suministrarme, así que le tuve que dar 3.000 euros para que comprara más gallinas y desde entonces, todos los huevos que utilizo son de allí", cuenta entre risas.

INNOVACIÓN A pesar de que tiene el concurso a la vuelta de la esquina, Senen no para de pensar en poner en marcha nuevos proyectos culinarios. "Estoy montando una cocina de producción e I+D basada en los pintxos para diciembre", confiesa. Hay más. Otra idea que tiene en mente es dar una vuelta de tuerca a la idea que existe de receta tradicional de la tortilla de patata. "Quiero perfeccionar una individualizada y congelada, que sólo sea echarla a la sartén y se acabe de hacer". Ideas que no falten.



Senen González elabora una tortilla de patata. FOTO: ALEX LARRETXI

"Es complicado ganar, hay señoras que llevan toda la vida elaborando tortillas y lo hacen de forma automática"

"Hemos mejorado la fórmula; esta vez haré la patata en el horno, la cebolla aparte y luego las mezclaré"