



**Javier Olleros** (Lucerna, Suíza, 1974) é o chef e copropietario do restaurante *Culler de pau*, de O Grove, un dos establecementos hostaleiros máis importantes de Galicia.

Localizado en Reboredo, unha aldea do Grove, vila pesqueira na ría de Arousa (Pontevedra), *Culler de pau* é a aventura culinaria e empresarial persoal de Javier Olleros e Amaranta Rodríguez, matrimonio que se reparte funcións neste negocio. Mentres o cociñeiro se dedica á creatividade dos pratos e á execución diaria do menú, Amaranta céntrase na xestión, a axenda de Olleros e a coordinación da sala.

Javier Olleros, que pertence a unha familia de tradición hostaleira: herdou o oficio do seu pai \_cociñeiro emigrado a Suíza\_, e o bo facer da súa nai \_proprietarios ámbolos dous do Hotel Spa Atlántico, tamén no Grove\_, estudou Cociña na Escola Pública de Hostalería de Santiago de Compostela.

Durante a súa formación realizou *stages* en restaurantes como Casa Solla, Toñi Vicente, La Broche (Madrid) de Sergi Arola, e traballou con Martín Berasategui e Seiji Yamamoto (Tokio), entre outros. “Aprendín cos grandes, pero a miña verdadeira referencia é meu pai. El ensinome que a base está na disciplina, algo que reforcei no meu paso pola cociña de Martín Berasategui.”

Olleros define a súa cociña como honesta, pensada e reflexiva, pero tamén moi intuitiva e moi apegada ao produto e a súa temporalidade. Os seus pratos teñen profundas raíces galegas, moi unidos á terra e o mar. “Tratamos de interpretar o que temos na natureza, no contorno, e relatalo no prato”.

Con produtos vexetais, con especies do mar e sen renunciar ao carnívoro, Olleros compón pratos saborosos, de sabores identificables, cos que permite ao comensal gozar e recoñecer sabores ancestrais filtrados pola creatividade e o máximo respecto.

Dende o arranque do seu restaurante en 2009, Olleros foi ideando un estilo persoal no que axunta as raíces galegas, os seus coñecementos sobre cociña de vangarda e o uso dunha despensa local sobre a que pivota en boa parte a súa cociña, baseada na colaboración con produtores, sobre todo, no ámbito vexetal. Como ‘ferramentas’ para tecer o seu estilo, unha evidente é a aposta polo produto galego, en moitos casos, de absoluta cercanía. O vexetal é predilección para Olleros, que leva anos traballando con diversos produtores e, en particular, con Adelina Padín, en nómína en Culler de Pau dende hai 3 anos. “Hai grandes produtos por recuperar e, ademais, a relación co produtor é un xeito de volver a dar vida ao sector agrícola galego.”



*Culler de pau* ofrece varios aliados á cociña de Olleros. Un imprescindible é Takahide Tanaka, “chef xaponés galeguizado” que comparte fogóns e espírito con Javier dende o principio: cómplice, alter ego e sobre todo, amigo. Ademais de Taka e Amaranta, outro aliado esencial é a sala, que funciona cun equipo capitaneado por Óscar Quintana \_flamante Mellor Maître nos Premios Club de Gourmets 2018, a revista decana de Gastronomía de España\_ como sumiller (cunha carta na que se lle dá visibilidade a adegas grandes e pequenas de Galicia), e por Ana Basteiro como xefa de sala “O sorriso da sala de *Culler de pau*.”

E, por último, está o grande aliado da localización de *Culler de pau*, que non só garante despensa de extraordinaria biodiversidade, senón contorno e contexto no que apoiar a cociña personal de Olleros, e vistas coas que completar o comedor. Os enormes ventanais de *Culler de pau* son un miradoiro sobre un océano profundo salferido de bateas, unha paisaxe que foi decisiva para que Javier adquirira, en 2009, este antigo restaurante hoxe convertido no seu negocio e no seu domicilio particular, ademais de nun lugar fermoso e con alma.

*Culler de pau* coleccionou recoñecementos dende o seu nacemento: elevadas puntuacións de reputados críticos gastronómicos; nominación como Restaurante Revelación en Madrid Fusión 2010 cando só levaba funcionando oito meses; unha estrela Michelin conseguida en novembro de 2012 e revalidada en sucesivas edicións da guía francesa; dous soles da Guía Repsol, a súa inclusión este mesmo ano 2018 no prestixioso listado ‘The World’s 50 Best Restaurants’, a nominación para premios como ‘One To Watch’... e o máis importante: a confianza dun público fiel que enche as mesas de *Culler de pau* todo o ano, dando emprego a un equipo de 21 profesionais apaixonados polo oficio, e contribuindo a situar Reboredo, O Grove e Galicia no mapa mundial da alta cociña.

.....

- *“O meu traballo saca o mellor e o peor de min”, Javier Olleros dixit*
  
- *“A nosa cociña é como Culler de pau, trata de ser limpa, onde o produto mande, onde cada cousa saiba o que é pero despois teña harmonía no conxunto do prato. Trata de ser unha cociña honesta, é unha cociña onde hai reflexión, está pensada, pero sobre todo é moi intuitiva.”*
  
- *“Teño medo a perder a ilusión. E o ego, a controlalo, é clave, é un esforzo diario.”*
  
- *“Pensar pola noite nos erros é o que me permite aplacar os afagos.”*
  
- *“No fondo a cociña é como a vida.”*
  
- *“Irrítame a soberbia, a arrogancia e os egos elevados.”*
  
- *“Non teño ningún produto fetiche... Facemos unha cociña onde a tempada marca a carta. O que nos estimula é o produto que nos chega. Un prato de mexillóns nunca pode faltar no restaurante.”*
  
- *“O salto maior agora é recuperar a horta galega. Galicia era unha terra de horta. Queremos recuperar unha cultura de consumo de verduras e abrir o abano.”*
  
- *“Un dos meus achádegos gastronómicos é un millo tenro, dunha variedade galega cunha variedade americana. É un millo marabilloso cunha textura única, moi tenro, un tamaño mediano onde se pode comer dende o talo que non é fibroso ata o gran.”*
  
- *“A sedución en Culler de pau comeza pola naturalidade, pola amabilidade.”*
  
- *“O noso reto profesional é que Culler de pau non sexa só noso senón que pertenza á marabillosa vila que nos acolle, que é O Grove.”*
  
- *“Do futuro agardo seguir cociñando con ilusión. Onde de verdade me sinto feliz é na miña cociña.”*
  
- *“Vistas, mar, horta. O que se contempla dende aquí é o que é a miña cociña.”*
  
- *“O noso é un traballo en equipo, sen protagonistas, deixámonos levar polo que nos pide o corpo. Gústanos reforzar a relación con pequenos provedores galegos aos que queremos dar visibilidade para que acaden o recoñecemento que merecen.”*

.....



### **Ficha Culler de pau**

- Onde: Lugar de Reboredo, 73. O Grove (Pontevedra). Tel. 986 73 22 75.
- Web: [www.cullerdepau.com](http://www.cullerdepau.com)
- Fórmula: Alta cociña contemporánea galega.
- Prezo dos menús degustación: 70 e 100 euros (maridaxes de viño por 30 e 50 euros).
- Prezo medio á carta: De 65 a 80 euros.