

«El pasado año estuve a punto de cerrar mi restaurante de Dénia cinco veces»

El restaurador Quique Dacosta desvela en Encuentros LP los desafíos que tiene que superar en su faceta de empresario

:: J. FALOMIR

VALENCIA. «El año pasado estuve a punto de cerrar mi restaurante de Dénia en cinco ocasiones». Así de contundente y sincero se mostró ayer Quique Dacosta en los Encuentros LP para emprendedores. El cocinero galardonado con tres estrellas Michelin fue el encargado de poner, prácticamente, fin al evento con el tercer y último diálogo de la jornada donde también participó el ingeniero José Miguel Corrales, un brillante profesional especializado en el ahorro energético.

Dacosta reconoció, de entrada, que él era cocinero por puro azar. Porque el primer trabajo que le dieron cuando tenía 14 años fue el de friegaplatos en un restaurante. «Tenía que ganarme la vida y si me hubieran dado trabajo en un taller de automóviles hoy sería mecánico», aseguró.

No es el caso de Corrales, un vocacional de la ingeniería, investigador en el Instituto de Biomecánica de Valencia (IBV) y gerente de la Fundación de Investigación Médica Eresa, que cuando comprobó que en los trabajos técnicos los sueldos y las ofertas menguaban se lanzó al mundo empresarial. Su iniciativa cuajó pronto y fundó, con su compañera de máster Tania Antón, una consultoría de ahorro energético y posteriormente un portal para el ahorro energético en hogares y pymes.

Dacosta, por su parte, recordó cómo hace 26 años comenzó a reproducir recetas tradicionales hasta que aparecen en su vida un par de libros de cocina «que me inspiran y que son un caldo de cultivo que me permite evolucionar». «A



partir de ahí ya empiezo a trabajar en una cocina diferente y, tenido claro que con las cosas de comer no se juega, lo primero que tuve que hacer es convencer al cliente de que lo que estaba haciendo era vanguardia. La excelencia y la experiencia tenían que ser mis armas para seducir en la mesa», aseguró.

Al igual que admitió ser restaurador por accidente, confesó ser empresario sin haberlo deseado. «Yo

estaba muy bien como jefe de cocina pero en el año 2007 decidí hacerme cargo del restaurante de Dénia porque no había otra alternativa». «Prefiero no pensar en todo lo que he hecho en Valencia (Mercatbar, Vuelve Carolina y El Poblet) porque ha sido algo kamikaze, una huida hacia adelante. En el último año he estado cinco veces a punto de cerrar el restaurante de Dénia, un proyecto empresarial que yo calculo

que hoy costaría montarlo más de cuatro millones de euros y con el que no me planteo ganar dinero si no perder los menos posible». «Y yo reconozco que soy un restaurador con precios muy altos pero es que no funciono con patrocinadores y las cuentas me tienen que salir. No conozco restaurante subvencionados ni lo estoy sugiriendo pero también es cierto que el prestigio de un local también forma parte de una

marca turística y eso debería tener una recompensa», afirmó.

En este punto intervino José Miguel Corrales para señalar que el ahorro energético es también «un sector transversal porque a todo el mundo le gustaría pagar menos en la factura de la luz. Pero el suyo es un modelo de empresa en el que el cliente tiene que dirigirse a ellos y seguir los pasos que se le van marcando, puesto que no se desplazan a los ho-

Empresarios y emprendedores valencianos respaldan el evento

El acto organizado por LAS PROVINCIAS está patrocinado por SabadellCAM con la colaboración de INEDE

:: J. F. G

VALENCIA. El primer acto de los Encuentros LP consiguió llenar ayer hasta la última butaca del salón Apolo del Hotel Las Arenas. Ningún empresario ni emprendedor quiso perderse un acto que supo combinar a la perfección el interés con el entretenimiento.

Los protagonistas del encuentro dieron todo el juego que de ellos se esperaba y Ramón Palomar fue un colaborador imprescindible para

que el diálogo fluyera con enorme dinamismo. Es cierto que en muchas ocasiones fue más una entrevista a dúo que una conversación entre un empresario consolidado y un joven emprendedor. Pero el resultado fue enormemente estimulante y los asistentes corroboraron con sus aplausos y sus carcajadas, en más de una ocasión, lo bien que se lo estaban pasando.

Como subrayó Palomar en la presentación del evento, se había se-

leccionado a parejas de empresarios y emprendedores de sectores distintos para que las ideas surgieran con más espontaneidad y pudieran servir de inspiración a los presentes. Y se consiguió una curiosa interrelación entre los seis interlocutores que, indefectiblemente, aludían a los sectores de su compañeros de sillón y hacían guiños de complicidad. **Caso extremo fue el de Quique Dacosta que confesó que iba a hacerse cliente de José Miguel Corrales, cuya empresa estudia el ahorro de energía, para intentar bajar la factura de la luz de su restaurante de Dénia que le supone «un gasto de 4.200 euros al mes».** «Cuando ayer me presentaron a Corrales le di un abrazo» aseguró Quique

mientras los asistentes reían.

El encuentro, al que asistió Ramón Reche, director regional de Sabadell CAM y Fidel Pila, director general de LAS PROVINCIAS, se desarrolló en un tono de enorme cordialidad. Y tuvo, además, la particularidad de que los asistentes pudieron participar de forma directa formulando sus preguntas en un bloc, cuyo contenido luego se trasladó a los intervinientes.

Estos encuentros organizados por LAS PROVINCIAS y patrocinados por Banco Sabadell CAM con la colaboración de INEDE (Escuela de Negocios de la Universidad Católica de Valencia) tendrán su continuación el próximo mes de septiembre.