



Pablo Montero, en uno de los pasillos del hotel donde trabaja.

La estrella Michelin de Mieres

Pablo Montero, natural del pueblo turonés de Peñule, es el chef del restaurante Refectorio de Valladolid, incluido este año en la prestigiosa guía culinaria

Mieres del Camino, Andrés VELASCO

Mieres ya tiene una estrella Michelin. El chef Pablo Montero, natural de Peñule, en el valle de Turón, es el jefe de cocina del restaurante Refectorio del lujoso hotel Abadía Retuerta LeDomaine, en Sardón de Duero (Valladolid), que ha entrado este año en la prestigiosa guía gastronómica. A sus 33 años, y con solo 10 de experiencia entre fogones, Montero se ha convertido en un cocinero de referencia a nivel nacional y ya está en la constelación de Michelin.

Pablo Montero, que afirma sentirse “muy orgulloso de ser mieroense”, decidió aventurarse en el mundo de la cocina con 23 años. “Siempre me había gustado la gastronomía, mi padre me llevaba de chaval a muchos sitios y disfrutaba comiendo”, asegura el chef. Sin embargo, el gusanillo de la cocina profesional no le picó hasta hace una década. “Tenía un amigo trabajando en el restaurante del hotel María Cristina de San Sebastián, y me enseñó la cocina, como se trabajaba, y me cautivó”, relata Montero. A los pocos días se apuntó en un curso de cocina en la Ciudad Industrial del Valnalón, en La Felguera. “No era una escuela de cocina, pero me sirvió de mucho”, asegura el chef, que destaca la fortuna que tuvo luego en sus comienzos, pudiendo trabajar con los mejores.

“Cuando acabé el curso en Langreo me llamó un amigo, y me dijo que Koldo Miranda estaba buscando gente para la Cruz de Illas y allí fui”, asegura Montero, que recuerda que en los más de dos años que cocinó con ese



Pablo Montero, a la izquierda, junto a uno de sus maestros, Andoni Luis Aduriz.

Se inició en la cocina hace 10 años y ha sido pupilo de Koldo Miranda, Aduriz, Dani García y Blumenthal

equipo, Miranda recibió la estrella Michelin. Tras un paso “poco productivo” por un hotel en Avilés, Pablo Montero decidió coger las maletas hacia una de las mecas de la cocina. Junto a su novia Begoña Martínez, también cocinero,

viajó a San Sebastián, y tras conocer el restaurante Mugaritz, un dos estrellas Michelin, logró hacer unas prácticas allí. De la mano de Andoni Luis Aduriz, Montero se forjó como chef. “Para mi fue una gran experiencia, trabajar junto a uno de los grandes, en uno de los mejores restaurantes del mundo, me marcó tanto personal como profesionalmente” confiesa.

Su camino por el mundo gastronómico dio otro salto a los pocos meses, cuando se fue a Marbella a cocinar junto a otro dos estrellas Michelin, Dani García.

Una nueva etapa en Bilbao y un paso por Londres en The Fat Duck junto a Heston Blumenthal —uno de los mejores cocineros del mundo—, completaron la formación de Pablo Montero, cuyo siguiente destino iba a ser ya como jefe de equipo. Así, y antes de llegar a Valladolid, el mieroense fue el jefe de partida del restaurante del museo Guggenheim de Bilbao. Tras dos años en los que integró el equipo que se llevó una estrella Michelin, Pablo se mudó a Valladolid.

“Me llamó Andoni Luis Aduriz para ofrecernos a mí y a mi

chica los puestos de jefes de cocina, y aceptamos venir a Valladolid”, relata el joven mieroense. En un marco incomparable, en la conocida como milla de oro del vino español donde se ubican bodegas como Vega Sicilia, a Pablo Montero le ha llegado el éxito. “Nunca he perseguido, o mejor dicho, nunca me ha obsesionado la estrella Michelin, pero lo cierto es que ha sido una gran satisfacción”, confiesa.

Afirma que la cocina es “muy sacrificada”. Le ocupa casi todo su tiempo. Además de Refectorio, también dirige la cocina del otro restaurante del hotel Abadía Retuerta LeDomaine, que se dedica a una cocina más tradicional. “Digamos que uno de ellos es para comer todos los días, y el otro es más sofisticado, para ocasiones especiales, con menús degustación de 8 o 10 platos que te hacen vivir una experiencia gastronómica diferente”, explica el cocinero mieroense, que en casa tampoco deja las ollas. “Soy de cocinar, me gusta prepararme la comida en casa, abrir un buen vino... lo disfruto”.

El mieroense también intenta dejar la huella asturiana en su cocina. “Cada vez que puedo introduzco algo de nuestra gastronomía. Por ejemplo, cuando acabamos con los salados, en el menú del restaurante tenemos una especial tabla de quesos en la que siempre intento meter algo asturiano, y también tenía platos con fabes”, explica.

Tras el subidón de la conquista de la primera estrella Michelin, Pablo Montero prepara ahora sus vacaciones y el destino será Asturias. “El restaurante cierra ahora unos meses, y no empezamos a trabajar hasta febrero para reabrir en marzo”, afirma el cocinero, que en los próximos días visitará su casa de Peñule, comerá el tradicional pote en Turón, y tomará algún culete de sidra en la plaza Requejo de Mieres. Y es que para esta estrella Michelin “un buen pote o un cachopo nunca están de más”.