

En directo **Sigue #Estudiantespoliticos, el debate sobre las protestas estudiantiles**

[Llévate un TVLED, cuenta y tarjeta gratis domiciliando tu nómina en LaCaixa](#)

**Famosos**

[f](#) [t](#) [g+](#) [Fotos](#) [Vídeos](#) [Blogs](#)

## Anatoly Komm, el zar de los fogones

El cocinero Anatoly Komm es único, no porque lo digan la crítica ni él, sino porque es así: en un país tan tenso como Rusia no hay otro representante de la cocina de vanguardia, un estilo que este científico reciclado ejerce en su local moscovita "Varvary", donde reinventa la gastronomía patria.

Madrid, EFE 13 de marzo de 2012

Esta página ha sido vista 35 veces. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.

[f](#) Recommend  [t](#) Twitter  [g+](#)  [Compartir](#)



Foto: El cocinero ruso Anatoly Komm (i), que ha visitado España de la mano del dos estrellas Michelin Paco Roncero (d), posa en la cocina de La Terraza del Casino de Madrid, regentada por este chef madrileño, tras una entrevista con Efe. Komm es el único representante ruso de la cocina de vanguardia, un estilo que este científico reciclado ejerce en su local moscovita "Varvary" (Bárbaros). EFE

Komm, que acaba de visitar España de la mano del dos estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), es también el único ruso que aparece dentro de la lista Restaurant de los 50 mejores locales del mundo y fue el primero en lograr una de las preciadas estrellas de la guía francesa.

¿Cómo es posible que sea el único representante de la cocina molecular en Rusia, un país con tantos millonarios deseando gastar sus fortunas en los restaurantes más exquisitos? Komm, en una entrevista con EFE, se piensa mucho una respuesta que nunca llega, ya que no encuentra una razón que lo explique.

Y eso que es el propietario de Varvary ("bárbaros", en ruso), el único reducto moscovita donde se ofrece alta cocina vanguardista, un local extremadamente lujoso cuya decoración costó unos 4 millones de euros y en el que Komm busca ofrecer una experiencia culinaria que "toque el alma" de los comensales.

Comensales entre los que este chef prefiere que no haya nuevos ricos, una "especie" a la que denosta sin rubor.

"Riqueza y el don de entender la vida son cosas diferentes y no compatibles", asegura el cocinero. Paradójicamente, Komm acumula una considerable fortuna personal procedente del negocio de la moda y se desplazó a España en su propio avión privado, con un abultado séquito de ayudantes y periodistas.

"Por desgracia casi todos estos nuevos ricos son gente de poca educación que ha ganado dinero rápido. No me gustan como clientes y no van a mi restaurante, prefiero otro tipo de público", afirma Komm, para quien la única satisfacción culinaria que buscan los millonarios rusos se basa en discotecas, chicas, copas y caviar.

Nada que ver con la experiencia "artística" que ofrece en Varvary este chef que no se inspira en otros colegas, sino en compositores como Shostakovich y Rachmaninov.

"En el siglo XXI existen otros tipos de arte y uno es el de preparar la comida. Están los restaurantes de diario, donde se sirve comida para gente normal y corriente, y luego hay restaurantes que son como el teatro, como La Scala de Milán o el Bolshoi de Moscú", asevera.

Por eso, en su teatral restaurante, Komm quiere "llegar al corazón y tocar el alma" de los comensales, "igual que los músicos utilizan las notas o los pintores emplean los colores".

Allí pone al día platos tradicionales como la sopa borsch, de la que ya ha creado varias versiones, y recrea en el plato paisajes rusos.

Y es que la estética de los platos es fundamental en la filosofía culinaria de Anatoly Komm, quien valora más el impacto visual y emocional que el sabor de sus creaciones: "primero la estética y luego el sabor", sentencia.

Gente QUE! [f](#) Connect [t](#) Twitter [?](#) ANÓNIMO

**Añadir Comentario**

Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **habilitada**. (PAUSAR)

Ordenar por: los más recientes primero

Mostrando 0 comentarios

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

**Nuevo up!**

DESCÚBRELO ▶ PRUÉBALO ▶

**Calcula tu seguro en 2min**

Ahorra hasta un 40% con Génesis! Las mejores coberturas del mercado. [más información >](#)

**Invertir con éxito**

Abra su cuenta demo en Clicktrade y conviértase en un experto en trading. [más información >](#)

Ligatus

**Suscribirse a Qué.es**

[Like](#) [f](#) 27,584 people like this.

[Segui @quediario](#) [t](#) 6,014 seguidores

[+1](#)  **Qué.es** - Recomendar a un amigo

**TOD LO BUENO DEL VERANO CONCENTRADO EN UNOS DÍAS**

**Descubre la diferencia y siéntete cuidado!**

**Recent Activity facebook**

[Login](#) You need to be logged into Facebook to see your friends' recent activity.

**Los parados anuncian una desobediencia económica si no paran los desahucios -- Qué.es --**  
408 people recommend this.

**Día Mundial del DJ: ¿Conoces el origen de los pinchadiscos? -- Qué.es --**  
985 people recommend this.

**Conjunción de Venus y Júpiter, esta noche... consejos para verla mejor -- Qué.es --**  
161 people recommend this.

**Martes y trece: fobias y supersticiones con su origen en la antigüedad -- Qué.es --**  
105 people recommend this.

[f](#) Facebook social plugin

**Qué.es en Facebook**

[Me gusta](#)

A 27,584 personas les gusta Qué.es.

Laura Gladadores Ana Belén Carlos María Nilsa Samuel Rui Marcela María

**En Portada**

**Fatal accidente en Suiza: 28 muertos, 22 de ellos niños**

**El juez cree que Iñaki Urdangarin mintió en su declaración**

Reconoce que esta concepción plástica la heredó de los diseñadores italianos Gianni [Versace](#) y Gianfranco Ferré, a los que conoció personalmente cuando introdujo por primera vez sus diseños en Rusia tras la caída del comunismo.

Porque Komm no fue siempre cocinero. Como geofísico, trabajó en un instituto científico hasta la llegada de la Perestroika. Con la apertura, "ser científico significaba morir de hambre", dice.

Así que se hizo empresario, introdujo a los grandes diseñadores italianos en Rusia y amasó una fortuna que le permitió dedicarse a su pasión, la cocina.

Komm es único en su especie quizá, también, porque en ningún momento se ha planteado crear escuela. "No tengo tiempo y enseñar es una gran responsabilidad. Quizá cuando sea viejo", ríe.

Conocido por no tener pelos en la lengua, no duda en tachar de "dudosa" la lista Restaurant en la que él mismo figura (puesto 48) y que considera "muy influida por la política".

"Agradezco figurar en ella, pero están también algunos restaurantes en los que no entraría nunca", arguye, a la vez que cuestiona la ausencia del que para Komm es hoy uno de los mejores chef del mundo, el español Quique Dacosta.

También tiene palabras de afecto hacia Ferran Adrià y Martín Berasategui, y asegura que a España y sus congresos gastronómicos tiene que agradecerle el haberse convertido en un cocinero famoso.