

Biografía

Macarena de Castro

Nacida el 3 de abril de 1981 en la isla de Mallorca, es propietaria y cocinera del Restaurante Jardín, situado en la población isleña en la que nació, el Puerto de Alcudia. Su formación nacional e internacional en el conocimiento de las técnicas vanguardistas y tradicionales de las cocinas de diferentes culturas, su atracción por el producto local y su creatividad, han cuajado en un resultado sólido: La concesión de una Estrella Michelin en la Guía de 2012. Macarena de Castro está calificada actualmente como la gran innovadora de la cocina mediterránea.

Su opción inicial de estudio fueron las bellas artes. Poco tiempo después optó por una sola, el arte de la cocina. Su familia, madre y hermano Dani, impulsados por el padre, en 1996 abrieron su primer negocio gastronómico: el Restaurante Jardín, en el norte de la isla de Mallorca.



Macarena de Castro se incorporó al negocio familiar en el año 2000, a los 18 años. Empezó ejerciendo como ayudante de cocina. A los 20 pasó a ser jefa de repostería, con 21 cambió a jefa de partida de pescados y desde los 23 pasó a ejercer como jefa de cocina. Desde los inicios compaginó trabajo y formación en cocina y restauración, primero en la Universidad de les Illes Balears (UIB), en 2001-2002 y a partir del año siguiente junto a cocineros de renombre internacional como son:

Hilario Arbelaitz. Restaurante Zuberoa (País Vasco). Octubre 2003 - Mayo 2004.
Andoni Luis Aduriz. Restaurante Mugaritz (País Vasco). Octubre 2004 - Abril 2005.
Willy Dufresne. Wd-50 Restaurant (New York, EEUU). Diciembre 2005 - Enero 2006.
Manolo de la Osa. Restaurante Las Rejas (Castilla La Mancha). Enero - Febrero 2007.
Jean Coussoe. Relaix de la Poste (Magesco, Landes, Francia). Enero - Febrero 2008.
Andoni Luis Aduriz. Restaurante Mugaritz (País Vasco). 15 Enero - 15 febrero 2009.
Juan Mari y Elena Arzak. Restaurante Arzak (País Vasco). 15 Febrero - 15 Marzo 2009.
Ferràn Adrià. Restaurante El Bulli (Cataluña). Cursos intensivos en 2003-04-06 y 09.
Muang Samui Villas & Suites. Choengmon Beach, (Koh Samui, Tailandia). Enero - Feb 2011
Julián Serrano. Hotel Bellagio. Restaurante Picasso (Las Vegas. EEUU). Enero - Febrero 2012

Con ellos aprendió a trabajar la cocina en las partidas de entrantes, pescados, carnes y postres; la organización y cocina de eventos y la gestión interna de un restaurante.

Su formación ha sido y es continua. Los dos meses de vacaciones anuales por cierre del restaurante que regenta los dedica a conocer nuevos países cocinando. Este año 2012 viajó hacia las Vegas para aprender trabajando junto a Julián Serrano, el madrileño elegido como uno de los cinco mejores cocineros del mundo. Esta categoría corresponde, ni más ni menos, a la opinión y evaluación de los críticos gastronómicos norteamericanos más cualificados. En España se le galardonó, ya en 2008, como el mejor cocinero español en el extranjero. Macarena ha pasado una larga estancia junto a él en el restaurante Picasso, situado en el lujoso Hotel Casino Bellagio, en el que los comensales disfrutaban de una extraordinaria gastronomía deleitada entre fotografías originales de Robert Cappa y once cuadros de Picasso. Sí... once.

El penúltimo destino, en el recién pasado 2011, fue Tailandia. Allí dedico su tiempo a cocinar la comida tradicional tailandesa y a renovar las cartas del hotel de cinco estrellas Muang Samui Villas & Suites en Ko Samui. Su aprendizaje es constante. Anteriormente viajó, siempre trabajando, a Kingston en Jamaica, de la mano de la Embajada Española en aquel país. También optó por formarse cocinando en Francia, en concreto en Las Landas, tierra del foie. Jean Cousso fue allí su maestro. El viajar periódico la llevó a Nueva York a conocer cómo Dufresne, el chef pionero de la nueva cocina en EEUU, elaboraba su cocina de vanguardia. Su viajar es una búsqueda constante de conocimientos culinarios, mejoras para la organización y gestión de su negocio y, especialmente, el estudio y cuidado del trato al cliente de diferentes culturas.

Al margen de sus viajes internacionales, comenta siempre que tiene dos citas anuales ineludibles, en Cataluña y el País Vasco. Allí aprende y disfruta, con los cocineros españoles más reputados del mundo.