



ENTREVISTA A KIM MANNING, SOCIA DEL RESTAURANTE CORNUCOPIA

1. Cornucopia es un restaurante que destaca por su mezcla de la comida con el arte. ¿Cómo surgió este concepto?

Cuando compramos Cornucopia a los tres nos gustaba el arte (teníamos algunos amigos pintores) y pensamos que podría ser una buena idea unir la gastronomía y el arte, y crear un concepto nuevo.

2. Te conocemos por papales en televisión tan importantes como los de 1, 2, 3 o Manos a la obra. ¿Cuándo decidiste dedicarte al mundo de la gastronomía?

Mi primer trabajo cuando tenía 14 años fue en un restaurante. Yo cocinaba los desayunos para la gente, pero me despidieron porque le daba huevos fritos y bacon gratis a mi hermano y ¡me pillaron! Así que llevo cocinando desde muy pequeña.

3. Parece que este mundo no se te da nada mal, Cornucopia goza de bastante éxito y acaba de convertirse en uno de los 30 mejores restaurantes del mundo para tomar el menú Thanksgiving en el extranjero, siendo además, el único en España. ¿A qué sabe este reconocimiento?

Intentamos tratar a todos los clientes con cariño, como si estuviéramos en nuestra casa. La verdad que estamos muy contentos porque nos han reconocido por tener un menú tradicional.

4. Thanksgiving o Acción de Gracias es una tradición americana. ¿Cómo surge la idea de llevarlo a cabo en Cornucopia?

Yo siempre celebraba ese día con mis amigos aquí en España, y me encargaba de hacer toda la elaboración, así que cuando cogimos el restaurante quisimos

dar la oportunidad para que los amigos de nuestros amigos, y toda la gente que quisiera, pudieran celebrar este día con nosotros.

5. Ahora que vives en América, ¿Cómo se celebra allí este día? ¿Qué similitudes tiene con vuestro particular “Thanksgiving español”?

Mi hermano y yo preparamos la cena para toda la familia, somos unos ocho en total, pero mi hermano es vegano, así que no usamos ningún producto animal. Hacemos una bestialidad de comida vegana, y yo siempre voy a comprar un poquito de pavo relleno para darme el gusto de thanksgiving con otro amigo. ¡Es muy gracioso!

6. Como buena amante de la cocina, has diseñado el menú de Thanksgiving. ¿En qué consiste y qué es lo que no debe faltar en un menú como éste?

Es un menú bastante tradicional, aunque en Estados Unidos, cada familia tiene sus gustos y dependiendo de qué parte seas lo comes de manera diferente. Varía el tipo de relleno, la manera de cocinar el pavo, los ingredientes... Pero lo que no puede faltar es ni el pavo, ni la salsa de arándanos.

7. Hace bastantes años que Cornucopia celebra este día. ¿Cómo lo están acogiendo vuestros clientes?

Fenomenal, estamos llenos cada año y la verdad es que estamos muy contentos. Viene gente de muchos lugares que por diversas causas están esos días en Madrid y nos encanta cuando nos felicitan diciendo “hemos comido como en casa”. También tenemos muchos clientes habituales que desde hace muchos años repiten y vienen a Cornucopia a comer el pavo.

8. Esta aventura gastronómica la estás viviendo junto a Fernando y Bernardo, tus dos socios de Cornucopia. ¿Es difícil llevar la gestión del restaurante con distancia de por medio?

Desgraciadamente, no estoy viviendo allí con Bernardo y Fernando. Ellos son los que mantienen el restaurante en pie, pero con las nuevas tecnologías estamos en contacto y siempre estamos hablando sobre nuevas ideas para hacer platos. Yo hago pruebas cocinando y se las comento y ellos hacen lo mismo. Estos días nos pasamos horas y horas al teléfono y skype organizándolo todo. Estoy muy orgullosa de ellos por el trabajo que hacen diariamente.