

HOY
COMEMOS CON

CARLOS FONT



Carlos Font, en la zona de tapeo del Bienmesabe.

:: CARLOS MORET

«La cocina de vanguardia me gusta, pero no es para todos los días»

«Últimamente he descubierto mucha creatividad en el mundo de la empresa», dice el abogado y editor literario

ESPERANZA PELÁEZ

Para algunas de las personas que leen esta entrevista, Carlos Font es un abogado destacado en el campo del Derecho Mercantil y Penal en Málaga, socio de la firma FGV y Asociados. Otros, quizá menos, pueden ignorar la primera parte, y en cambio saben que es el alma de Ediciones Zut, un proyecto romántico impulsado por un enamorado de la cultura al que le gusta huir de las etiquetas, aunque se concede al menos tres: insumiso, autodidacta y poco convencional.

Nos citamos en un restaurante que tampoco atiende mucho a las

convenciones: el Bienmesabe de Juan Manuel Vegas y Remedios García. En la casa no hay carta, sino unos cuantos platos del día que obedecen a la temporada y al mercado, y un plato infaltable, la ropa vieja, que es por donde empieza el menú. Luego, cucuruchos de ciervo, pulpo a la brasa con mojo picón, hojaldres de setas y solomillo de su matanza. De postre, bienmesabe. Vegas descorcha dos tintos de reserva para la comida. Font los acepta, pero pide antes una cañita para abrir boca.

Gastrónomo y cocinero

No sólo de literatura (y Derecho) vive el hombre, y Carlos Font se confiesa un gastrónomo empedernido. «He tratado de visitar los mejores restaurantes españoles. Algunos me los he perdido, como El Bulli, pero he estado en Martín Berasategui, en Pedro Subijana... Y por ejemplo, en Tragabuches [el restaurante donde empezó su ascenso Dani García] estuve como a la semana de haber abierto, y me pareció una locura montar un restaurante como ese en Ronda. Sin embargo, mira hasta dónde llegaron». ¿Un sitio que le haya impresionado últimamente? «Pues estuve en José Carlos García y me encantó. La cocina de vanguardia me gusta y me interesa, aunque no es para todos los días», dice.

También se atreve a ponerse el delantal. Afirma que su plato estrella es el bacalao a la vizcaína. ¿Tiene orígenes vascos? «Qué va, mi ma-

dre es de Puente Genil y mi padre, malagueño, y tengo que decir que mi madre es muy buena cocinera, pero a mí siempre me ha gustado ir por libre, y la receta la saqué de un libro de cocina, luego la mezclé con otra receta y al final hago mi versión».

Buscar la propia versión de sí mismo parece haber sido una constante. ¿Pero qué lleva a un abogado a editar una revista cultural primero y a montar una editorial después? «No lo sé muy bien, pero hay que decir que en mi profesión hay muchos escritores y personas vinculadas a la cultura. En mi caso, llegué a Madrid a estudiar Derecho más por el deseo de salir de Málaga que por una vocación muy clara. Aterricé en la ciudad en la década de los ochenta».

EN DOS PALABRAS

¿Su plato favorito? Si se puede decir, huevos fritos con patatas, pescados a la espalda, salmonetes, quisquillas de Motril y las albóndigas de mi madre.

¿Un alimento que deteste? Las criadillas no me gustan, y tampoco los púdines, porque son alimentos a los que se les arrebató su textura.

¿Su plato favorito de la cocina malagueña? El pescado frito, en especial el pulpo y los boquerones.

¿Un vino? No me considero un en-