

CON NOMBRE PROPIO
NICO FERNÁNDEZ

Nombre completo Nicolás Fernández Martínez En la profesión desde 1989
Empezó en El Asador Ocupación actual Chef y propietario



Primer aniversario

Ahora que su negocio está a punto de cumplir el primer año de vida, Nico explica cuáles han sido los platos que más han triunfado durante sus primeros 12 meses abierto. «Si hablamos de postres, casi todo el mundo viene buscando la mousse de mango con queso mascarpone», de hecho, cuenta que tiene que hacerla más de una vez a la semana. Mientras que de platos principales, más allá de los de cuchara, que son su seña de identidad, destaca el arroz campero de costilla. Todos los platos cuentan con un precio de entre 3 y 4 euros. «Quizá sea barato pero quiero ofrecer una alternativa a la tapa que sea buena, no muy cara y mejor».

El chef Nico Fernández en la cocina de su negocio en Vegas del Genil. IDEAL

El chef a domicilio que reivindica los platos de cuchara

Nico Fernández es el cocinero y propietario de NicoChef Catering, un negocio en Vegas del Genil de comida para llevar que también ofrece sus servicios como chef a domicilio para toda Granada

ALBERTO FLORES

En Granada existen muchas opciones para comer barato. La más destacada, como no podía ser de otra forma, es la tapa. Sin embargo, existen cocineros que apuestan por ofrecer platos para comer por menos de cinco euros que suponen una gran alternativa para quienes no tienen tiempo de cocinar en casa y quieren otro tipo de elaboracio-

nes. Uno de ellos es Nico Fernández, propietario y cocinero de NicoChef Catering, un negocio ubicado en Vegas del Genil en el que ofrece multitud de platos diferentes cada semana y mediante el que también presta sus servicios como chef a domicilio.

La vocación a Nico le viene de su padre, que también era cocinero. «De pequeño siempre le echaba una mano y me llamaba la atención, todo esto me viene de él», explica. Y, pese a las advertencias de su padre, que le recordaba los horarios de la hostelería, decidió formarse en la Escuela de Hostelería y comenzar a ganarse la vida a través de los fogones. «Cuando estudié en el Hurtado de Mendoza estaba de reformas así que tuvimos que buscarnos la vida para realizar prácticas». Por tanto, cuando terminaba las clases, se dirigía al

restaurante El Asadero, donde trabajaba para aprender como extra. Y después de sus primeros pasos, Nico pasó por muchas cocinas diferentes: la del Hotel Meliá Sierra Nevada, la del Carmen de San Miguel, la del Hotel Granada Center, la del Hotel Andalucía Center... Todo ello mientras continuaba formándose. Hasta que decidió emprender una aventura en solitario y cumplir uno de sus grandes sueños: tener su propio negocio. «Era algo que tenía pensado desde hace muchos años, la verdad», explica el chef, que a finales de marzo cumplirá su primer aniversario a mandos de NicoChef Catering.

«Aquí lo que busco es ofrecer comida de calidad a quienes no tienen tiempo para prepararlo en casa», cuenta Nico, que destaca que siempre cocina «potenciando las leguminosas», para lo que

hace platos de cuchara prácticamente durante toda la semana. Además de ofrecer elaboraciones muy cuidadas en su tienda, donde realiza una cocina muy variada y de kilómetro cero, también ofrece sus servicios como chef a domicilio. «Mucha gente quiere hacer eventos privados y yo me encargo de llevar la comida, montar la mesa, emplatar y servir». Y, pese a comenzar su andadura en plena pandemia del coronavirus, la experiencia no podía ser mejor hasta el momento: «Ha sido un año muy positivo y he tenido gran aceptación. Mi objetivo ahora es seguir creciendo y llegar a más sitios, que no sea solo en Vegas del Genil». Cocido, estofados, arroces, pasta, pescado... Platos tradicionales mezclados con un toque de modernidad con los que está enamorando a sus clientes.