

LA CUCHARA DE PLATA

“La Voz”, PREMIA AL COCINERO DEL MES

Angela Ferrán Restaurante “El Elefante”

candela@lavoz.com.es

Angela Ferrán es la jefa de cocina del restaurante EL ELEFANTE, fundado en 1963, uno de los más antiguos de la ciudad cuya especialidad, desde sus inicios, sigue siendo el arroz Nasie Goreng. La dirección es de Toni Ponce.



tiene y que siempre recuerda; pero su gran maestro fue Ramón Toll, también premiado con la Cuchara de Plata, con quien compartió su trabajo. Con El Brocal participó en las tres primeras “Mostres de Cuina”; en la playa en la Fiesta del Turista y en los Jardines del Castillo en distintas cenas. Todo

esto lo demuestra con un excelente archivo fotográfico de aquellos años.

“El Elefante” contrató a Ángela Ferrán en el año 1987 y allí se especializó en comida de Indonesia, desarrollando su especialidad en arroz “Nasie Goreng”, sus clientes habituales ya tienen una especial predilección por este plato.

Por razones personales se instala en Tenerife y, profesionalmente, enriquece su currículum, adquiriendo un amplio conocimiento en cocina vasca en el Restaurante Ainara, que dirige Ángel Lopetegui, alumno del Gran Maestro de Maestros Luis Irizar. Ángela amplía sus conocimientos pero sus raíces en Castelldefels vuelven a llamarla y retorna nuevamente al Restaurante “EL ELEFANTE” y junto a Toni, que más que jefe es un amigo, son hoy una



Angela Ferrán en el Restaurant “El Elefante”



Amador López gerente de la empresa CODE, patrocinador de la “Cuchara de Plata”, entrega a Ángela Ferrán su premio en presencia del propietario del restaurant “El elefante”, Toni Ponce.

LA RECETA DE LA VIDA

¿Carne o pescado? Carne
Una especia : Azafrán
¿Ferran Adrià o Santi Santamaría? Los dos
Un vino :Tinto Ribera del Duero
¿Cocina tradicional o de laboratorio? Tradicional
Un plato :Suquet de pescado
¿Playa o montaña? Playa
Un aroma: Lima kefir
¿Roquefort o parmesano? Parmesano
Una película :“El Festin de Babel”
¿Cabernet o Chardonnay? Chardonnay
Un viaje deseado: Isla Azores
¿Diarios o revistas? Revistas especializadas
Un maestro : Paul Boucouse
Un pueblo o ciudad: Castelldefels
Un postre: Panna cottà de naranja con frutos rojos
Un sueño o deseo: Paz en el mundo
Un libro: La Casa de los Espíritus
Un grupo de comensales: El Dream Team de Cruyff
Un color :Amarillo
Un comensal :Ferran Adrià
La especialidad :Nasie Goreng



Ángela Ferrán “Cuchara de Plata”

Joan Manuel Serrat le dijo una vez a Ángela: *Esta es la mejor Sopa de Bolets que he comido en mi vida*. Fue en Port Ginesta en una degustación con motivo de la regata “Ruta de la Sal”. Además, el maestro Xavier Cugat disfrutó comiendo su “Ciervo con salsa de puerros” durante una Mostra de Cuina.

Desde muy joven nuestra homenajeada se apasionó por el arte culinario; por eso, comenzó sus estudios en Barcelona en la Escuela de Cocina de Robert de Nola, en tres niveles, y se graduó con las notas más altas. Como vecina de Castelldefels, entró en el mundo laboral en el Restaurante Amadeus, ya desaparecido, en el Paseo Marítimo. Después de tres años, pasa al Restaurante “El Brocal”, dirigido por Pedro Alonso, de quien aprendió la disciplina en los fogones que hoy man-