

ENTREVISTA > Consu Rico / bloguera (Elda, 6-agosto-1970)

Uno de los blogs de cocina de referencia en la red

Empezó publicando recetas para su familia y amigos, y en la actualidad tiene miles de seguidores en Facebook

JOSÉ ENRIQUE GÁLVEZ

La red está llena de páginas dedicadas a las recetas, pero tiene hueco destacado para esta eldense que convierte lo difícil en fácil, culinariamente hablando. Sus recetas han copado premios y distinciones en concursos de cocina, tanto a nivel nacional como internacional.

Más de 20.000 seguidores en Facebook, colaboradora de programas radiofónicos como 'La Panxa Plena' de Radio Petrer, la Gastroguía Alicante, cursos de cocina, etc. avalan la corta, pero intensa, trayectoria de esta bloguera-cocinera. Consu Rico se muestra satisfecha con su aportación a la gastronomía virtual con lacocinadeconsu.es, pero no para de 'cocinar' nuevos proyectos.

¿Cómo surge el blog de cocina de Consu Rico?

Porque me encanta la gastronomía y me gusta cocinar e investigar nuevas técnicas, y por ello pensé en compartirlo en un blog para mis amigos y familia. Empecé a finales del año 2012.

¿Esperabas el éxito de seguidores en redes sociales, principalmente Facebook?

No. Nunca. No lo esperaba. No acabo de creérmelo, ya que lo hice pensando en mis amigos y familiares, para que vieran las recetas que día a día elaboraba en mi casa. Son sencillas, sabrosas y sin muchas complicaciones. Es un hobby para mí.

¿Cuál ha sido la clave para que en seis años hayas desarrollado tan intensa actividad?

Creo que la sencillez y la facilidad para que cualquier persona pueda elaborar las recetas con ingredientes que habitualmente todos tenemos en casa. Sin complicaciones y al alcance de cualquier persona, sepa más o menos de cocina.

«Mis recetas son sencillas y sabrosas, sin muchas complicaciones»



Consu Rico en un concurso de cocina con Jordi Cruz.

¿Qué tipo de cocina pueden encontrar los/las visitantes de tu afamado blog?

Pueden ver recetas combinando desde lo más tradicional hasta lo más innovador pero manteniendo siempre la sencillez, evitando elaboraciones complicadas. Ello ha hecho que las personas que visitan por primera vez el blog se queden y repitan habitualmente. Es como una pequeña gran familia.

Esta actividad supongo que te habrá abierto otras posibilidades...

Sí, me ha dado opciones de participar en concursos, realizar talleres de cocina, showcookings, asistir a eventos y relacionarme con muchos aspectos de la gastronomía. He conocido a muchas personas de este mundillo de toda España. He viajado por toda la geografía nacional gracias al blog.

¿Alguna anécdota durante estos años de andadura del blog gastronómico?

Lo mejor fue ganar el concurso de Huertos de Soria con la tapa más ecológica. Fue un reconocimiento al trabajo y fue muy emocionante. Ello me dio la opción de competir con blogueras afamadas y de gran prestigio a nivel nacional.

También, por supuesto, el hecho de conocer a cocineros como Jordi Cruz y cocinar con él fue uno de los momentos más recordados. Para mí, un ama de casa, el poder cocinar con uno de los grandes fue una experiencia imborrable.

Y de premios y reconocimientos a tus recetas, ¿qué tal?

He tenido más de veinte premios a nivel nacional. Por ejemplo recuerdo el de Soria que he

comentado. Otro que me permitió estar en el obrador de Paco Torreblanca. El de mejor postre navideño con Anís Tenis. Y, por supuesto, el de mermelada Helios que me brindó la oportunidad de conocer a Jordi Cruz. También de Maggi o Vinagre de Jerez, Navidul, Tabasco, Chovi...

¿Se puede vivir de un blog de cocina como el tuyo?

No. Yo no vivo de ello. Es totalmente altruista, aunque hay gente que sí vive de otros. Sí es cierto que de vez en cuando colaboro con empresas y realizo demostraciones. Los talleres de cocina también me aportan algún ingreso extra, pero no como para vivir de esto.

Sí me gustaría vivir del blog, ya que es lo que más me gusta y no hay nada mejor en la vida que hacer lo más te gusta y poder vivir de ello.

¿Cuál es tu receta más celebrada de cuantas has publicado hasta la fecha?

Los buñuelos de viento de huevo y leche. Tuve una barbaridad de visitas, unas 120.000. También una tarta de yogur y pistachos con 100.000 visitas tan sólo en Facebook.

¿Y la que más te gusta a ti particularmente?

A mí la que más me gusta es 'Noche de Reyes'. Es un postre con el que gané el certamen de Anís Tenis. En él reflejo esa noche tan especial con su oro, incienso y la mirra, todo ello plasmado en un dulce.

¿Algún proyecto gastronómico a la vista?

Tengo uno en mente, pero aún no está del todo ultimado y ya se sabe que los proyectos si se airean antes de hora acaban gafiándose. Pero es algo muy bonito y que llevo tiempo trabajando para que pueda ver la luz.

«Gracias al blog me he participado en concursos, realizado talleres de cocina, showcookings, asistido a eventos...»

¿No te has planteado montar un restaurante?

No, porque no soy cocinera, simplemente soy una aficionada a la cocina que, eso sí, elaborando todos los platos en mi casa pongo mucho empeño y cariño para que salgan como salen. Amigos míos me lo han preguntado muchas veces, pero no me veo en un restaurante. Lo que me gusta de verdad es dar talleres y showcooking.

¿Cómo calificas la gastronomía de Elda?

Tengo un apartado de ello en mi blog e intento poner siempre un poquito de lo nuestro. Tenemos el Fandango, el relleno, los buñuelos, ollica de Elda, toñas, etc. Es una gastronomía muy variada ya que estamos en una zona de confluencias etnológicas.

Ahora vienen fechas navideñas y ello aumenta (está demostrado) el tráfico de visitantes en las webs gastronómicas... ¿Qué se puede encontrar de recetas para estos días en lacocinadeconsu.es?

Muchísimas recetas. Desde la piña rellena con crema, receta eldense, hasta tarta de turrón con chocolate, turrón de pistachos, polvorones, mantecados de la abuela Lola, etc. En cuanto a platos, por ejemplo tenemos Solomillo con Pedro Ximénez, Pollo relleno y un sinfín de entrantes para poblar las mesas en estos días que están por venir.



Curiosidades

El blog lacocinadeconsu.es recibe casi 44.000 visitas mensuales. Los visitantes son de prácticamente todo el planeta.

Consu, de profesión Graduado Social, creó el blog tras quedarse sin trabajo. Su marido Javi es el fotógrafo. Las fotos son clave para atraer visitas.