

# ENTREVISTA A ALEJANDRO PAADÍN

## SUMILLER Y FORMADOR

PROFESIÓN: Sumiller/Formador

EDAD: 29 años

Tenemos el placer de charlar con Alejandro Paadín

**P. ¿Desde cuándo te dedicas a esto?**

R. Mi primer contacto directo con el mundo del vino fue cuando tenía unos 5 ó 6 años y mi padre montó la primera vinoteca de A Coruña. Desde entonces siempre he estado vinculado: hace 25 años acompañándolo (a veces ayudando los fines de semana) y actualmente impartiendo formación y escribiendo.

**P. ¿Cuándo sentiste la necesidad de dedicarte a esto?**

R. Cuando estudiaba en bachillerato quería dedicarme a la hostelería. Al final por circunstancias personales hice una ingeniería, pero para sufragar los gastos de vivir fuera, matriculas... nunca me desvinculé de la hostelería; primero en la taberna de mi padre y más tarde en el Restaurante Domus-Casa Pardo de A Coruña. Cuando acabé los estudios universitarios ya llevaba muchos años en el sector así que es algo que ha fluído de forma muy natural y a lo que siempre he estado ligado.



**P. ¿Qué es lo que más te agrada de tu trabajo?**

R. Quizás por mi formación en Diseño Industrial, me fascina poder converger profesionalmente aptitudes creativas y técnicas. Creo que en nuestro sector esto es muy patente donde el hedonismo (creatividad) marca mucho nuestro perfil profesional, pero con un poso de conocimientos (técnica) indefectible.

**P. Si tuvieras que definir tu trabajo en una sola palabra, ¿cuál sería?**

R. Pasión

**P. Un consejo al que empieza.**

R. Que tenga paciencia y sensatez. Creo que hay que hacer un caso cabal a los “fuegos artificiales” que hay en el mundo; cuando empiezas es fácil encandilarse con aquello que hace más ruido y es más colorido pero que, lamentablemente, es efímero. La paciencia te evitará ser imprudente y la sensatez aprender de todo lo que experimentes. Con el tiempo acabas dándote cuenta de que los “fuegos artificiales” están bien para entretenerse, pero no son realidades tangibles.

**P. ¿Talento o trabajo?**

R. Trabajo sin duda. El verdadero talento es ser capaz de trabajar de forma impertérrita para lograr tus objetivos.

**P. Una frase o cita.**

R. La verdad es que no suelo regirme por dogmas ni frases condescendientes, pero creo que la famosa “Sólo sé que no sé nada...” atribuida a Sócrates encierra (además de su inherente ironía) una filosofía tan divertida como realista.

**P. Un cocinero**

R. Iván Domínguez. Por su cocina elegante, coherente y aguerrida.

**P. Un plato**

R. El hígado de pato marinado de Casa Pardo que hacía Ana Gago. En su día llegué a pedirlo hasta de postre.

**P. Un ingrediente o producto imprescindible en tu cocina**

R. En mi cocina como espacio físico queso y vino. Cocina como “arte culinario” el Aceite de Oliva Virgen Extra.

**P. Un vino**

R. ¿A quién quieres más a papá o a mamá? Cada día me cuesta más responder a esta pregunta...

**P. Un restaurante**

R. El que más me ha gustado los últimos años: Azurmendi.

**P. Una ciudad para vivir**

R. Praga

**P. Un sueño por cumplir**

R. Llegar a la senectud con la capacidad de sorprenderme inmaculada.

**P. ¿Algún proyecto para este año?**

R. Bufff. Demasiados. Cuando empiecen a materializarse se irán viendo.

**P. ¡Buen viaje entonces!**

R: Graciñas!!