



El rincón de Asha en Gorria Restaurante con Verónica Blume

Carrer de la Diputació, 421, 08013 Barcelona - Tel. 93 245 11 64 - www.restaurantegorria.com

Hoy he quedado con una buena amiga, con una persona auténtica, bonita por fuera y por dentro, Verónica Blume. Nos hemos citado en uno de esos clásicos imprescindibles de Barcelona, el Gorria, tan auténtico como ella en su propuesta gastronómica vasco-navarra. Nos reciben Rosa y Javier, anfitriones excelentes que te contagian su gusto por la buena mesa desde el minuto cero.

Rosa nos empieza a enumerar un sinfín de delicias, producto de primera calidad tratado con respeto y cariño. Difícil decidirse, así que nos dejamos guiar ¡Estamos en buenas manos!

Verónica, que abandonó su carrera de modelo cuando estaba en la cumbre, vuelve a estar en boca de todos, pero no por su faceta pasada de modelo, sino precisamente por el cambio radical de vida que ha experimentado.

¿Qué cambio, no?

Sí, sí. Mi vida en el último año y medio ha cambiado rotundamente. He tenido un cambio de vida total.

Tú empezaste a ser modelo de una manera un poco especial, ¿no?

Sí, totalmente accidental. Yo quería ser periodista. Empecé a través de un amigo de la familia y pronto gané la final internacional de Supermodel. Parte del premio era un contrato que te obligaba a estar en Nueva York un año. Yo me creía muy mayor con 15 años pero fue un año de control de la comida, control del peso, de las medidas, nada de llamadas de hombres...

Comienza el desfile de entrantes que hemos decidido compartir. Ostras, excelentes, un bocado de mar. Jamón de primerísimo nivel y unas coco-

chas rebozadas como las puedes comer en pocos sitios. Como no puede ser de otra manera, nos dejamos aconsejar con el vino, La Rioja Alta Gran Reserva no podía ser mejor elección.

¿Qué tal lo llevaba tu familia?

Mi familia muy bien, mis padres son muy nórdicos para esto. Confían mucho en mí, ¡yo sería incapaz de hacer lo mismo! Creo que lo llevé peor yo. Aunque había momentos muy buenos, ese caos en el que nunca sabes dónde estarás mañana se me hacía difícil, no va con mi forma de ser.

El trabajo de modelo también es sacrificio, dedicación total...

Sí. Lo peor para mí es que estás vendiendo un producto, un producto que eres tú. Y nadie mira cómo eres por dentro, solo como tienes la cara, como tienes el cuerpo, el pelo... Es una escala de valores difícil de asumir para alguien como yo.

Un alto en la conversación para recibir un tierno y jugoso cogollo con ventresca, que ayuda a refrescar y nos prepara para las pochas, impresionantes, y un corazón de alcachofa relleno de setas y gambas que se deshace en la boca. Será difícil enfrentarse al segundo plato.

Yo, por ejemplo, cuando te miro, cuando hablo contigo, no solo veo a una modelo guapa, veo más cosas.

¿Y cómo me han llamado siempre? La ant.modelo. Porque nunca me lo he creído, siempre me preguntaba ¿y yo qué hago aquí? Cuando tengo la suerte de hacer algún trabajo relacionado con mi antigua profesión, todavía me lo sigo preguntando.

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

¿Con 15 años fue muy difícil adaptarse al mundo de las pasarelas?

Para mí siempre fue muy importante diferenciar entre la persona y el personaje. El crear mi personaje era mi manera de protegerme. Una modelo siempre representa un personaje y se esconde detrás de una máscara, no puede mostrarse vulnerable.

¿Cuál ha sido tu sustento para poder lidiar con todo esto? Para poder soportar la presión, las pasarelas....

Mi familia. Siempre me han quitado las tonterías muy rápido. Mis padres siempre han dado mucha importancia a que no me lo creyera, solo era un trabajo. Cada una de mis hermanas tenía su profesión y la mía era esa, punto, nada especial.

¿A qué has tenido que renunciar para estar donde estás?

A muchas cosas. En un principio renuncié a una evolución normal de una chica adolescente. De repente con 15 años eres una adulta. Una vez leí que cuando en la adolescencia tienes un cambio grande, hay una parte de ti que se queda anclada en ella. Siempre digo que yo soy adulta intermitente porque hay momentos en que soy una niña de 15 años, hay que recuperar el tiempo perdido. También he renunciado a una vida normal y estable que es con lo que he soñado siempre y ahora, por fin, tengo.

Normalmente, cuando empiezas en una profesión nueva, te buscas un referente ¿cuál era el tuyo en el mundo de la moda?

Curiosamente, la modelo que más me gustaba era Christy Turlington. Es una mujer hermosa que terminó haciendo yoga, cosas solidarias... Luego he tenido grandes compañeras como Martina Klein. Ella ha sido una super compañera de camino, además hemos tenido caminos muy paralelos.

¿Cuáles son tus valores fundamentales?

La familia, la autenticidad, la verdad, el ser sincera conmigo misma y con los demás, no me gustan nada las mentiras ni las máscaras, me gustan las cosas sencillas...

¿Cómo llegas al mundo del yoga?

Vivía en Ibiza, estaba embarazada y empecé a hacer yoga. El yoga me enseñó a conectar con mi interior, a saber cómo me siento y, a partir de ahí, a expresarme. Fue una manera de sanar y me encanta compartirlo. Me pareció una evolución muy coherente.

Los segundos hacen acto de presencia y, como no podía ser de otra forma, no dejan indiferente a nadie. Rape y rodaballo salvaje, sencillos, sin enmascarar el producto, sería un crimen quitarles su personalidad. Y no podía faltar un clásico de la casa, la delicia de los amantes de la carne, el chuleton de buey. Carne cocinada en su punto exacto que se corta prácticamente sin usar el cuchillo.

El nombre del centro es muy curioso. ¿Por qué?

El nombre del centro vino dado. Mi amigo del alma Cristian, que es el que ha montado el Hotel Brummell en Barcelona, sabía que yo tenía el título de profesora de yoga desde hacía 12 años y me insistía en que debía montar mi propio centro. Yo le decía que no porque no podía asumir compromisos, ya que me salían trabajos, desaparecía y no podía fallar a mis alumnos. Entonces me habló de un local detrás del hotel y me convenció. Era un antiguo garaje de coches inmenso. Decidí mantener el nombre del garaje dándole un toque internacional y así se ha quedado: The Garage.

¿Qué planes de futuro ves en The Garage?

El plan es que se convierta en una plataforma para muchas otras cosas. Es un lugar maravilloso en una parte todavía difícil de Barcelona y el yoga es una herramienta tan buena y tan útil que tiene que llegar a mucha gente. Estamos empezando con retiros y la idea es hacerlos en distintos lugares y llegar a muchas más personas.



¿Quién te ha enseñado a meditar?

Cuando era pequeña mi padre iba a un centro y meditaba en casa. Yo pensaba que mi padre estaba loco, le recuerdo por las mañanas meditando. Despues descubres que meditar es mucho más sencillo de lo que parece. Es detenerse, respirar y escuchar. Es la mejor medicina del mundo.

¿Cómo se llega a ser profesora de yoga? ¿Qué necesita un profesor de yoga?

Lo primero que te lleva a hacer el curso de formación muchas veces es perfeccionar tu propia técnica y luego aparece el deseo de compartir con los demás. El profesor de yoga no lo hace desde una ambición sino desde la intención de aprender y compartir con los demás.

Y aunque resulte difícil después de tan y tan rica comida, no podemos dejar pasar los postres. Cualquier recomendación será un acierto, y sino, los más indecisos siempre pueden pedir un surtido.

¿En qué momento has tocado el cielo?

El momento en el que das a luz, es una maravilla. Ese es el momento en que tocas el cielo.

Ha sido una comida fantástica con una persona que, como decía al principio, es tan bonita por fuera como por dentro. Hemos charlado, hemos reido y, además, hemos disfrutado de unos platos excelentes servidos con la maestría y el amor que Rosa y Javier le ponen a su profesión.

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...



Today I have a date with a good friend, an authentic, beautiful person on the outside and inside, Verónica Blume. We meet in one of those essential classics in Barcelona, the Gorriá, as authentic as she in her Basque-Navarra gastronomic proposal. We are welcomed by Rosa and Javier, excellent hosts who give you a taste for good food from the first minute.

Rosa gives us an endless list of delights, a product of the highest quality treated with respect and affection. Difficult to decide, so we follow Rosa's advice, we are in good hands!

How is your family doing?

My family is doing well, my parents are very classic for this. They trusted me so much, I would not be able to do the same! I think I took the worst part. Although there were very good times, that chaos in which you never know where you will be tomorrow was difficult for me to handle, it does not go with my way of being.

Heavy change, isn't it?

Yes, it is. My life has completely changed this last year. I had an extreme switch-over.

You started your modeling career in a peculiar way. Is that true?

Yes, totally by accident. I wanted to be a journalist. I started through a family friend and soon I won the international Supermodel final. Part of the prize was a contract that forced you to

be in New York for a year. I thought I was very old with only 15 years, but it was a year of food control, weight control, measurements, no calls from men...

The catwalk of entrees starts. We share them. Oysters, excellent, a bit of sea. Top-level ham and a few battered cocoas as you can eat only in a few places. We let ourselves be advised with the wine, La Rioja Alta Gran Reserva could not be a better choice.

Modeling is also sacrifice, total dedication...

Yes. The worst part is that you are selling a product, a product called yourself. No one sees how you are inside, they just look your face, your body, your hair... it's a stair of values difficult to assume for me.

A stop in the conversation to receive a tender and juicy burger with ventresca, which helps to



MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

refresh and prepares us for the pochas, impressive, and a heart of artichoke stuffed with mushrooms and shrimp that melts in the mouth. It will be difficult to face the second dish.

When I look at you, when I talk to you, I do not just see a beautiful model, I see more things.

They have always called me the anti-model. Because I didn't believe in it, I always wondered, what am I doing here? If I am lucky enough to do some work related to my old profession, I still keep asking myself.

Was it difficult to adapt to the world of catwalks at the age of 15?

For me it was always very important to differentiate between the person and the character. Creating my character was my way of protecting me. A model always represents a character and hides behind a mask, you can't be vulnerable.

What has been your livelihood to deal with all of this? To be able to cope with the pressure, the catwalks, etc.

My family. They made me touch the floor. My parents have always attached a lot of importance to not overrate my profession, it was just a job. Each of my sisters had her profession and mine was that, nothing special.

What have you had to leave behind to be where you are?

A lot of things. At first I gave up on the normal evolution of a teenage girl. Suddenly, at age 15, you're an adult. I once read that when in adolescence you have a big change, there is a part of you that stays catch. I always say that I'm an intermittent adult because there are moments when I'm a 15-year-old girl, we have to make up for lost time. I have also renounced a normal and stable life, which is what I have always dreamed about, and now I finally have it.

Normally, when you start in a new profession you are looking for a referent. What was yours in the world of fashion?

Curiously, the model I liked the most was Christy Turlington. She is a beautiful woman who ended up doing yoga, solidarity things... Then I had great companions like Martina Klein. She has been a super companion on the road, in addition we have had very parallel paths.

What are your main values?

Family, authenticity, truth, being honest with myself and with others, I do not like lies or masks, I like simple things...

How do you arrive in the yoga world?

I lived in Ibiza, I was pregnant and I started to do yoga. Yoga taught me to connect with my inner self, to know how I feel and, from there, to express myself. It was a way to heal and I love sharing it. It was a very coherent evolution for me.

The second dishes make an appearance and, as it could not be otherwise, do not leave anyone indifferent. Rape and wild turbot, simple, without masking the product, it would be a crime to take away their personality. And you could not miss a classic of the house, the delight of meat lovers, the steak ribeye. Meat cooked at its exact point that is cut practically without using the knife.

The name of the center is very unique. What is it for?

Actually it came given. My soul friend Cristian, who is the one who set up the Brummell Hotel in Barcelona, knew that I had the title of yoga teacher for 12 years and insisted that I have to set up my own center. However, first I could not make compromises, since I left jobs, disappeared and I could not fail my students. He then told me about a place behind the hotel and convinced me. It was a huge old car garage. I decided to keep the name of the garage giving it an international touch and this is how it is: The Garage.

What future plans do you see in The Garage?

The plan is to become a platform for many other things. It is a wonderful place in a still difficult part of Barcelona, and yoga is such a good and useful tool that has to reach many people. We

are starting with retreats and the idea is to make them in different places to reach many more people

Who taught you to meditate?

When I was a child, my father went to a center and meditated at home. I thought my father was crazy, I remember him in the morning meditating. Then you discover that meditating is much simpler than it seems. It is simply to stop, breathe and listen. It is the best medicine in the world.

How do you become a yoga teacher? What does a yoga teacher need?

Usually you start in order to perfect your own technique, and then the desire to share it with others appears. The yoga teacher does not do it from an ambition, but from the intention of learning and sharing with the rest.

And even if it is difficult after such a rich meal, we can not let the desserts pass. Any recommendation will be a success, and if not, the most hesitant can always order an assortment.

Have you ever touched the sky?

The moment you give birth, it's a wonder. That is the moment when you touch the sky.

It has been a fantastic meal with a person who, as I said at the beginning, is as beautiful on the outside as on the inside. We have chatted, laughed and, in addition, we have enjoyed excellent dishes served with the mastery and love that Rosa and Javier put to their profession.

