

*Adefagia*  
*El Décimo Pliego*

*Luis María*  
*De Pazos*  
*Salmerón*

# MAESTRO

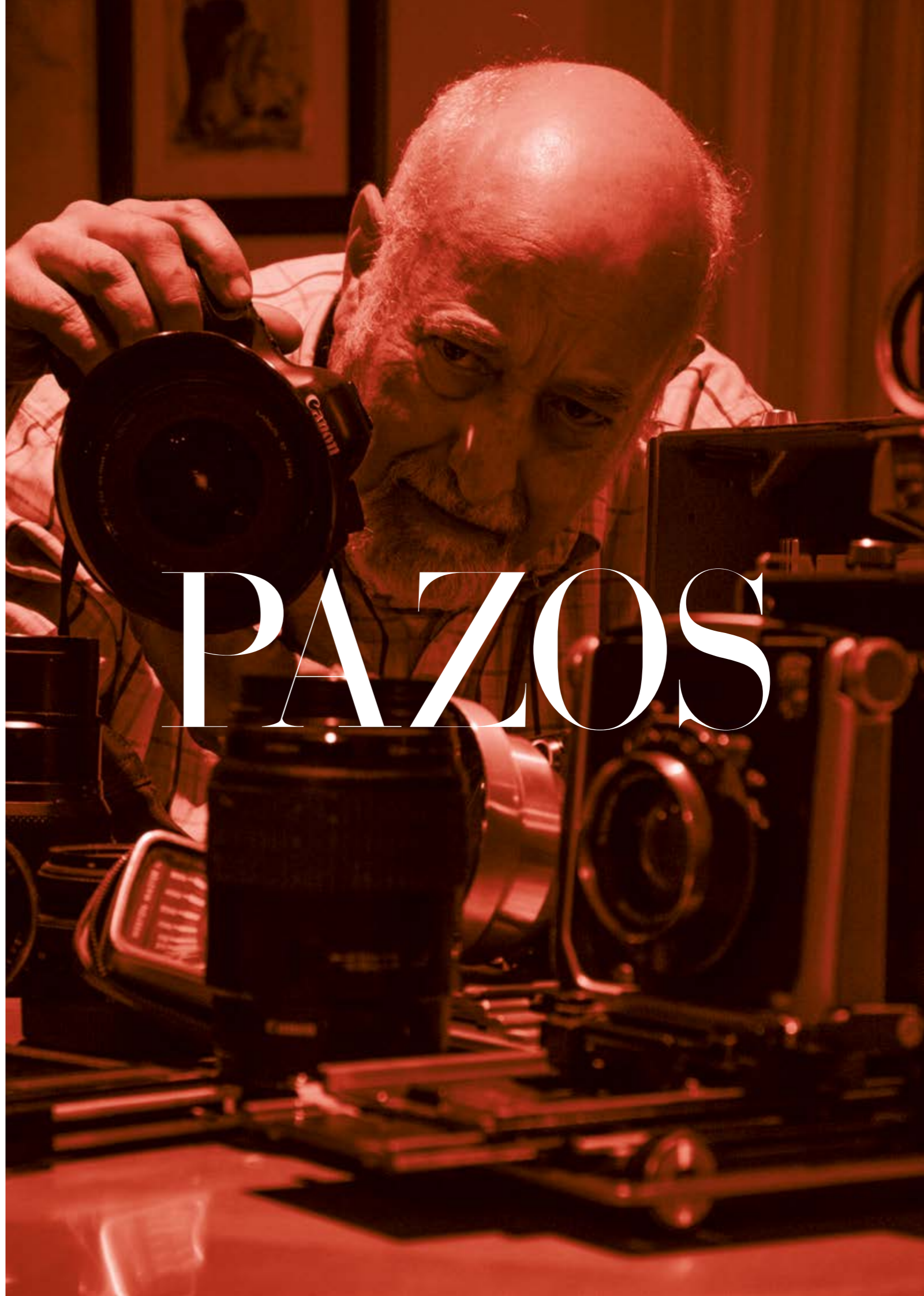
# PAZOS

FOTÓGRAFO, MAESTRO DE MAESTROS

*Desde el número cero de Restauradores y durante una gran parte de su ya larga historia, él ha sido el alma máter fotográfica que ha llenado estas páginas con imágenes aclamadas y controvertidas, disparatadas y sutiles, elegantes y atrevidas... pero siempre, sorprendentes. Un punto de vista único que ha aportado al mundo de la gastronomía una manera de ver y mostrar creaciones de una forma diferente.*

ENCUENTROS CLANDESTINOS

TEXTOS · Antonio Torrijos y Miguel Peraqui · FOTOS · © Luis María De Pazos





*Icono en lo artístico.  
Referencia en lo profesional.*

De su mano y bajo su tutela se han curtido algunos de los más importantes y reconocidos fotógrafos, tanto del mundo gastronómico como de otras disciplinas fuera de él: Félix Soriano, amigo desde la infancia, vecino y compañero inseparable, Matías Pérez Llera, otro de los referentes de nuestra revista, que llegó a Restauradores apadrinado por Carlos Donaire, el entonces diseñador gráfico, Guillermo Navarro, Roberto Gómez o Álvaro Fernández Prieto –hoy auténtico preceptor fotográfico de una de las cabeceras históricas en el periodismo gastronómico, la revista Sobremesa–, entre otros, hasta yo mismo –Antonio Álvarez de Torrijos–, todos hemos bebido de sus conocimientos y saber hacer.

De pequeño su pasión estaba en la pintura pero a los 16 años de edad se inclinó por el mundo de la fotografía. Entró en la Real Sociedad Fotográfica de Madrid donde conoció a importantes personajes de este mundo creativo como Gabriel Cualladó, Alberto Schommer, Manolo Summers y Valerio Lazarov.

Entró a trabajar en el estudio de Julio Wizuete, cámara y director de cine, colaboró con Miguel Garrote López, con Emilio Romero para el Diario Pueblo, y también trabajó para Construcciones Aero-náuticas, en Aviocar y Aerojet, en el desarrollo de diferentes modelos. Incluso fue fotógrafo oficial de Manuel Fraga en su primera campaña electoral de la democracia.

Conoció casualmente al entonces editor y director de Restauradores, Manuel Quintanero, y comenzó a trabajar en el origen del proyecto de nuestra revista, desde el número 0 (año 1986), al tiempo que también ejercía su labor profesional como fotógrafo en Philips Ibérica, desarrollando trabajos de publicidad, presentaciones, eventos, etc.

Otros medios y revistas del sector también han disfrutado de su servicio y excelencia fotográficos. Publicaciones tan prestigiosas como Gourmets y Sobremesa –de la mano de Pilar Molesquina o Jean Pierre Ledós–. Ha trabajado incluso para Paris Match, y además lo ha hecho en diferentes disciplinas –nada se le ha resistido nunca–: retrato, gastronomía, platos y bodegones, bebidas, bodegas y vinos, reportajes y viajes, interiorismo... En definitiva, Comunicación.





Izda. El Grupo Lente-Jas  
De Izda. a Drcha. Luis M<sup>o</sup> De Pazos, Matías Pérez LLera, Roberto Gómez,  
Guillermo Navarro, Álvaro Fernández Prieto y Antonio A. de Torrijos.  
Falta en la foto Félix Soriano (ese día no pudo asistir), abajo con Antonio A. de Torrijos.



Luis M<sup>o</sup> De Pazos con Enrique Calduch en Bodegas Muga.



## ¿Nostalgia? SI

Luis De Pazos es hoy una indispensable referencia en la fotografía gastronómica. Me atrevería a decir que gracias a fotógrafos como él y sus coetáneos -con esa nueva forma de entender esta disciplina artística, y más particularmente la fotografía gastronómica en revistas como Sobremesa, Gourmets y la misma Restauradores entre otras- se debe en gran parte la explosión que vivimos hoy en día de la restauración y sus artífices, los cocineros "Chefs" y los grandes restaurantes.

Esa nueva manera, al menos en España, de ver una receta, un plato, un cocinero... Hoy, gracias a ellos y a todos los que han fomentado y apoyado estos proyectos, como las bodegas, estos grandes de la restauración están en las revistas de papel couché, en la prensa diaria, en la radio, y sobre todo en internet y en programas de gran audiencia de la televisión.

*"Rotundamente, Sí. Lo malo de estar apartado, o mejor dicho, no estar a la vista, es que se olvidan de ti. Este mundo, como muchos otros, es muy cerrado y tienes que estar presente en todo momento. Si no es así, poco a poco otros van ocupando el lugar que dejas vacío aunque solo sea de manera esporádica o temporal".*

*"Echo de menos esos momentos con compañeros trabajando en un proyecto común, la presión, las reuniones donde se deciden las líneas estéticas a seguir, los amigos, las visitas a restaurantes, y bodegas, las interminables conversaciones sobre lo divino y lo humano, siempre desde el punto de vista del arte, de la luz, de la imaginación..."*



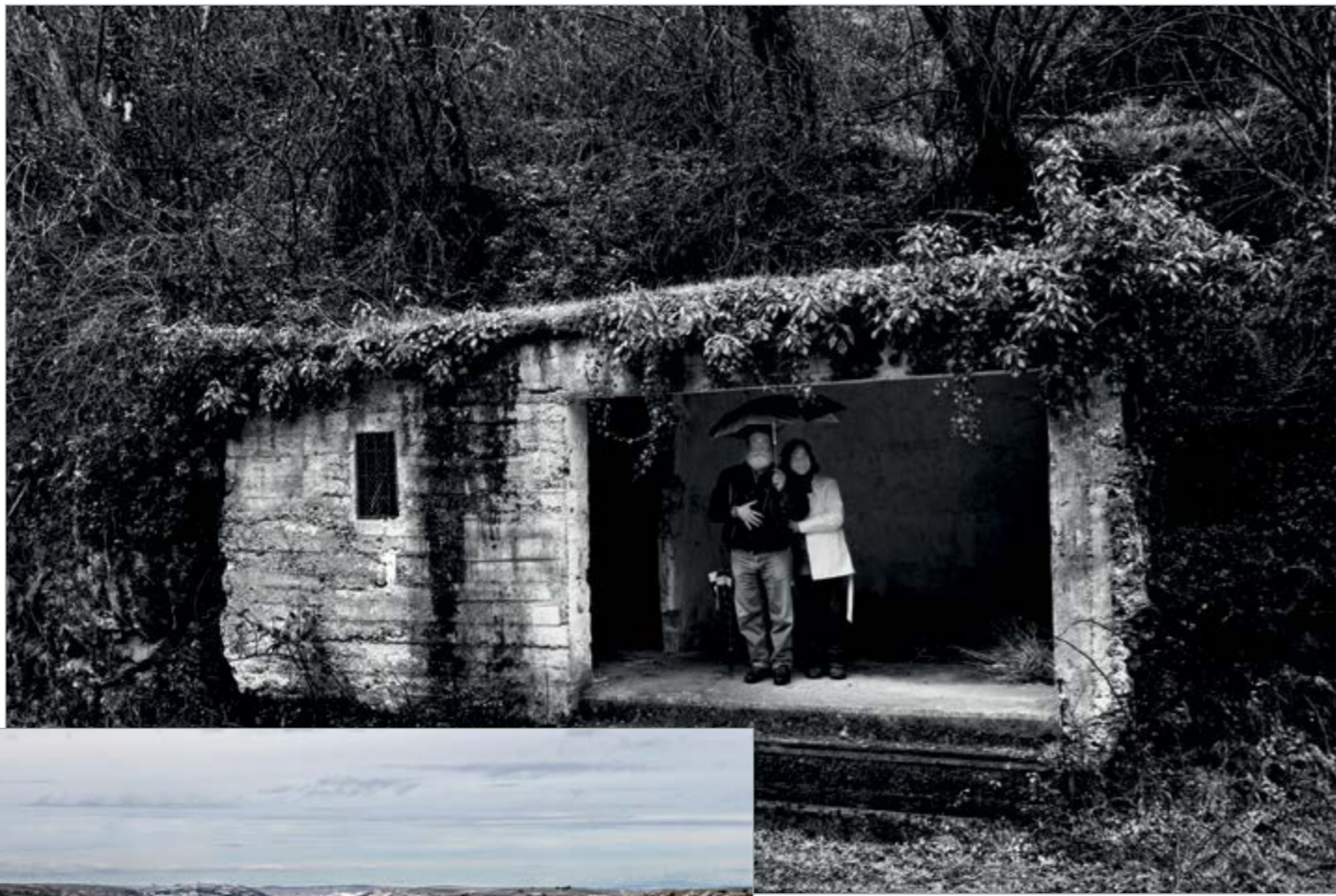


Foto de Luis en los Picos de Urbión: Amparo, su esposa, con Roberto Gómez.



Había una proyección y un proyecto claro, en esta nueva etapa que vivimos en Restauradores. Queríamos, por una parte, abrir nuestros contenidos a todo tipo de arte como forma de expresión del autor. Hoy, más que nunca, términos como la multidisciplinariedad, la fusión, las sinergias... rigen todo tipo de ámbitos profesionales en los que la creatividad, el sentimiento, la emoción, constituyen el punto de partida, el alma del asunto del que se tiene necesidad de expresar y compartir.

La fotografía está presente hoy en día prácticamente en todo. Hoy, todo el mundo hace fotografías... pero no todo el mundo son fotógrafos. Aunque estos han sufrido -y de qué manera...- esta transformación digital de la vida y el mundo y esta crisis -general y también en el sector editorial tradicional- que nos ha tocado afrontar en la última década.

Desde Restauradores queríamos hacer el debido homenaje a esta serie de profesionales que, sin lugar a dudas, han contribuido de manera decisiva a la relevancia social y mediática que hoy día tiene el mundo de la gastronomía. La buena cocina, el sector en general, le debe un respeto y un tributo a artistas como Luis M<sup>º</sup> de Pazos Salmerón. Los profesionales que ha citado Antonio Torrijos, nuestro director de arte, conformaron un grupo de amigos fotógrafos -los "Lente-jas"- a los que, hasta el día de hoy, aun cada uno por su camino y con su vida a cuestas, les ha unido el buen gusto por la gastronomía y el amor a la fotografía.

## ¿Retirado? NO

*"¡Ni mucho menos! Sólo algo apartado a un mundo más tranquilo y sosegado. Sigo trabajando en proyectos personales, dentro de la Asociación Fotográfica y de Las Artes de Medinaceli, en exposiciones, en ideas que podré llevar a cabo algún día. Me gustaría recuperar el trabajo en equipo, el compañerismo".*





## ¿Medinaceli?

*"Tenía esta casa de mi familia y hace ya mucho tiempo que venía arreglándola para poder retirarme aquí con Amparo, mi mujer. Las circunstancias de su salud nos obligaron a acelerar ese proceso. Ahora mi vida está aquí, con ella, tratando de sacar este nuevo proyecto adelante, esta Casita Rural que nos permite vivir y con la que nos sentimos estrechamente vinculados".*

*"No obstante, aquí dispongo de un espacio en la planta inferior en la que tengo instalado un estudio donde sigo trabajando con la pasión de mi vida: la fotografía. Aquí en Medinaceli hemos fundado la Asociación Fotográfica y de Las Artes de Medinaceli, de la que tengo el orgullo de ser el Presidente y desde la que intentamos provocar la creatividad. Esta actividad me permite estar en contacto con otros artistas de otras múltiples disciplinas, como la pintura, escultura, música... Y además tenemos el Palacio de Los Duques de Medinaceli, que es ahora un espacio permanente de actos y exposiciones".*



Hace ya años y décadas, como redactor, tuve la fortuna de compartir unos cuantos miles de kilómetros con Luis de Pazos. Jornadas de trabajo de 12, 15, 20 horas que, sin embargo, constituían auténticas escapadas, remedio balsámico y aire fresco. Muchas horas de conversación y de aprendizaje. Hoy, como editor, tengo la suerte de volver a recuperar para estas páginas su talento y de darle las gracias por todos aquellos momentos y, sobre todo, por su arte y su don, por su fuerza creativa –un estilo que se me antoja erupción desde las propias entrañas–, que tanto y tan bueno nos ha regalado a todos los que, de una manera u otra, estamos ligados al mundo de la cultura y la gastronomía. Él –y otros muchos hoy en día–, fue promotor de una manera de transcribir plásticamente aromas, sabores, sueños, visiones y pasiones. Una actitud expresiva que ha sido fundamental para este momento de oro que viven la restauración y alta cocina españolas. Así que con este artículo, todos volvemos a unirnos en torno a su figura y todos volvemos a cultivar y disfrutar de una estética fotográfica auténtica, una forma creativa de máxima altura compositiva y exigencia técnica... la misma en la que se reflejan las más bellas creaciones de vanguardia de los mejores chefs y bodegas del mundo. Una vez más, gracias por inspirarnos, maestro. ¡Seguimos en contacto!

LUIS M<sup>a</sup> DE PAZOS SALMERÓN

<http://luisdepazos.blogspot.com> · [luismaria@depazos.com](mailto:luismaria@depazos.com)

### CASA RURAL LA ANTIGUA FONDA

Plaza de la Estación, 4 · 42240 Medinaceli (Soria)  
Reservas: 975 32 63 93 · [contacto@laantiguafonda.com](mailto:contacto@laantiguafonda.com)  
[www.laantiguafonda.blogspot.com.es](http://www.laantiguafonda.blogspot.com.es)

Casona de cuatro estrellas de finales del siglo XVIII totalmente reformada y equipada: chimenea en el salón, zona de lectura, comedor, wifi gratuito, habitaciones con cuarto de baño independiente y televisor de pantalla plana, calefacción, juegos de mesa, zona de aparcamiento.

Ubicada en una parcela de 6.000 metros, cuenta con un amplio jardín lleno de acacias, rosas centenarias, barbacoa, huerto ecológico, árboles frutales y gallinas para disfrute de los más pequeños.

Servicios: Documentación sobre la zona, Bicicleta, Admite animales, Venta de productos locales, se sirven desayunos, comidas, cenas.

Actividades: Senderismo · trekking, Bicicleta de montaña · BTT, Golf, Caza mayor y menor, Pesca. Observación de fauna y flora, Cursos de fotografía, Visitas culturales (Salinas romanas, Casco antiguo de la villa de Medinaceli, Yacimientos paleontológicos...).

