

LA ALTA COCINA HABLA ESPAÑOL

EN los últimos años la gran mayoría de los termómetros culinarios colocan a los *chefes* españoles en lo más alto del Olimpo gastronómico. En la última edición de los prestigiosos premios anuales que otorga la revista *Restaurant*, cuatro cocineros nacionales figuraron en la cumbre: el celeberrimo Ferran Adrià –*número uno por tercera vez consecutiva*–, Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak y –un recién llegado– Joan Roca.

ELISA SILIÓ

ESTE liderazgo de la gastronomía española en detrimento de la cocina francesa –que hasta ahora no tenía rival en todos los premios– ha obligado a tomar medidas al propio Nicolas Sarkozy, quien –en el Salón de la Agricultura de París– propuso que la cocina gala fuera reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Un intento de compensar la pérdida de un liderazgo que parece complicado volver a ocupar, al menos mientras los *chefes* españoles sigan innovando.

Slow Food. La cocina española está en la cumbre pero no puede dormirse en los laureles, pues la calidad es peor que la francesa cuando la lista de la *Guía Michelin* desciende a los mil mejores restaurantes. Y es que en España falta –en opinión de expertos como Adrià– educa-



El cocinero ya no es invisible sino un artista condecorado y alabado.

ción, rigor, disciplina y gusto en el servicio de sala. Además, la materia prima de primera calidad es cada vez más cara, escasa y está en peligro de desaparición por el avance de los pescados de piscifactoría, las verduras de invernadero y la extinción de algunos géneros como el buey o el buey. De estas materias primas se preocupa el movimiento *Slow Food* (www.slowfood.es) que reclama la vuelta a los productos cercanos y orgánicos promoviendo contactos entre cocineros, productores, granjeros y artesanos.

Debido a la crisis, los locales de alta gama se han visto obligados a congelar los precios o implantar menús rebajados. Y, además, triunfan los *gastrobares*, locales regentados por cocineros de prestigio que apuestan por acercar la alta cocina a todos los consumidores, ya que los *chefes estrellas* se suelen dirigir a una élite con elevado poder adquisitivo y no terminan de llegar al ciudadano medio.

Hasta la llegada de Adrià y *compañía* España nunca pintó nada en la alta gastronomía. Era un monopolio de los franceses. Sus recetas dominaban en los grandes hoteles de todo el mundo. Hasta que llegó 1976, un año de transición no sólo política, también culinaria. La comida dejó de ser pesada, para convertirse en manjares más naturales, libres de ataduras y que sentaban mejor. La *culpa* fue del periodista y editor Francisco López Canis, quien organi-



La materia prima de primera calidad es cada vez más cara en España.

zó en Madrid un debate sobre nueva gastronomía. A él acudieron Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y el maestro francés Paul Bocuse.

Estrellas Michelin. Tras la transición política, la cosecha de estrellas Michelin comenzó su andadura. Arzak y Zalacaín conseguirían la tercera a finales de los ochenta

con su interpretación de la cocina vasca. Y los críticos estadounidenses tomaron nota en Madrid, Girona y San Sebastián. La bola de nieve rodaba. Y el paso definitivo lo dio Adrià, un restaurador que nunca pensó serlo. A los 17 años comenzó a guisar para pagarse unas vacaciones. Se emborrachó de un libro de los años treinta –*El*

Polémicas de alta cocina

PERO no todo es idílico. La guerra arrancó este año con las afirmaciones del *chef* Santi Santamaría en su libro *La cocina al desnudo*. En él acusaba a sus colegas del “uso de sustancias químicas nocivas”, entre las que destacó la metilcelulosa. La respuesta fue contundente: ochocientos *chefes* firmaron un manifiesto en su contra. Además las autoridades sanitarias negaron el peligro pero el daño ya estaba hecho. De la polémica se hicieron eco los medios estadounidenses y los galos se frotaron las manos. Las consecuencias: habrá que esperar a los rankings de restaurantes de 2010.

práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería– y en 1984 era ya jefe de cocina en *El Bulli*, en la costa de Girona, considerado el mejor restaurante del mundo.

“Me di cuenta de que creatividad era, simplemente, no copiar”, cuenta Adrià, portada de la revista *Time* en 2004. La cuadratura del círculo: que esté rico, siente bien y no engorde. Por fin, en 1997 obtuvo la tercera estrella tras cambiar el concepto, la visión, las técnicas, los ingredientes y el vocabulario. A menos raíces gastronómicas que en Francia, menos pudor a la hora de ser irreverente e innovar.

La cocina es desde entonces un laboratorio en el que se ingenian técnicas de deconstrucción, esferificación, liofilización, gelatinización, almidonación. Los resultados de su aplicación son sublimes (espumas, helados salados, croquetas líquidas...). Y llegaron las mieles del éxito al que se sumaron algunos de los anteriores cocineros, como Arzak. La intención es ahora que sus platos se incorporen al repertorio tradicional, pero para ello hace falta que el proceso de elaboración no sea muy complicado para los amantes de la cocina y que las materias se encuentren en el mercado.

La cocina se ha convertido en un laboratorio del que salen espumas, tortillas deconstruidas, helados salados, croquetas líquidas...

Hay voces que reclaman la vuelta a los productos tradicionales.



El cocinero ya no es un criado invisible sino un artista condecorado y alabado. Adrià ha sido nombrado Doctor *Honoris Causa* por la Universidad escocesa de Aberdeen. Y su trabajo, comparado con el de Miró, Buñuel y Picasso. Incluso ha participado en la Feria de Arte Contemporáneo *Documenta* de Kassel, con el restaurante *El*

Bulli como pabellón expositivo por el que pasaron un centenar de visitantes. Estos *galácticos de los fogones* se manejan a las mil maravillas en el negocio de la asesoría, el *catering*, el *consulting*, el *merchandising*, los libros, la publicidad, los programas de televisión, los acuerdos con los fabricantes de electrodomésticos; las conferencias y con-

Arguiñano, el más conocido

EL último barómetro de la firma *Personality Media*, que consulta a 20.000 personas, indica que el cocinero más conocido de España es Karlos Arguiñano. Le siguen Ferran Adrià y Eva Arguiñano. El mediático Arguiñano es también el más valorado, seguido por Carmen Ruscalleda.

gresos... Adrià, una marca tan prestigiosa como Zara o el Real Madrid, ha repetido hasta la saciedad que en sus platos quiere que concurren los cinco sentidos, y uno más: la provocación y el chiste.

Turismo gastronómico. Los gastrónomos americanos ya no van directos a Francia. Reservan en San Sebastián y Girona. Ven un sueño encontrar diez estrellas Michelin en treinta kilómetros a la redonda. No hay que olvidar que España es el segundo destino turístico del mundo con cincuenta millones de visitantes al año. Por eso, de la mano del Instituto de Comercio Exterior los cocineros desembarcan en Tokio o Nueva York como estrellas del rock. Los gestos son fundamentales y de ello saben mucho los franceses. En 1975, el presidente Giscard concedió al cocinero Bocuse la Legión de Honor, y la foto de este último cocinando la *sopa de trufas negras* Eliseo dio la vuelta al mundo. En ese momento en España se pudo ver como una frivolidad; pero ahora se tiene en cuenta cómo saber venderse. Hasta la fecha los restaurantes eran heterogéneos, anticuados, gestionados como empresas tradicionales y con una rentabilidad para ir tirando. ■

La crisis ha generado el éxito de los *gastrobares*, una apuesta de los *chefes* de prestigio por acercar la alta cocina a todos los consumidores