

Una generación de chefs españoles que soñaban con llevar la imaginación y el arte a la cocina abrió los ojos en San Sebastián en 1998. Sacaron las recetas de los cajones, les dieron la vuelta y comenzaron a mostrar al mundo sus invenciones. Desde entonces, ya nada es igual



**JAVIER
GUILLENEA**



Fue una simple frase. «Se ha acabado lo de guardar las recetas en un cajón», sentenció Ferran Adrià. Vistas desde fuera, estas palabras tampoco parecen gran cosa, pero entre el auditorio al que fueron dirigidas causó sensación. La declaración del que está considerado por algunos críticos como el mejor cocinero de la historia hizo saltar por los aires las cocinas de todo el mundo. Después de aquello ya nada fue igual; se habían abierto las puertas y al otro lado los cocineros que escucharon al chef de El Bulli vislumbraron la libertad. Había comenzado una auténtica revolución, aunque entonces nadie era consciente de ello.

«No pensábamos que eso se iba a convertir en un movimiento, éramos unos locos, quizá geniales, pero locos», recuerda Ferran Adrià. El cocinero pronunció su frase en 1998, durante un congreso que acababa de nacer en San Sebastián y que el próximo mes de octubre cumplirá dos décadas de vida con el nombre de San Sebastián Gastronomika. Lo que hizo fue criticar el secretismo que im-

peraba en los restaurantes, donde las recetas se guardaban bajo llave como un tesoro y, si se compartían con alguien, siempre perdían algún ingrediente en el camino.

«En los congresos de entonces las ponencias duraban entre tres y cuatro horas y la gente no explicaba todo lo que hacía. Lo que hicimos nosotros fue cuestionarnos el estatus quo de la cocina», explica Adrià. «Ferran me ayudó a ver el mundo de otra forma», afirma Andoni Luis Aduriz, cuyo restaurante, el Mugaritz, se halla entre los diez mejores del mundo. Él se encontraba en los comienzos de su carrera y ya había sido testigo del celo con el que muchos cocineros custodiaban sus creaciones.

«Cuando empecé a formarme era casi imposible acceder a los recetas. En 1992 estuve de prácticas en un restaurante y yo lo apuntaba todo en una agenda, pero a los pocos días el jefe me dijo que las recetas solo eran para mí y no para otros». Para Aduriz, como para tantos cocineros de la época, esa forma de actuar era ley de vida: «Solo me habían enseñado los límites, pero eso no tenía nada que ver con el mundo».

Todo cambió para él cuando un

año después recaló en El Bulli. «Me encontré con todo lo contrario; allí pensaban que la manera de defender el patrimonio era mostrándolo. Ferran evangelizaba, iba a congresos y mostraba a todos lo que hacía. Nos dimos cuenta de que la mejor forma de proteger una idea era difundirla cuanto antes». Las recetas habían salido por fin del cajón.

Lo que tienen las revoluciones es que estallan con una simple chispa, pero para que prenda la llama hace falta combustible. Y la leña para avivar el fuego ya la habían comenzado a apilar mucho antes un par de jóvenes cocineros vascos. En 1976, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana conocieron en Madrid al francés Paul Bocuse, el 'dios' de la 'nouvelle cuisine', la

corriente gastronómica que reinaba en los fogones de todo el mundo. De los encuentros que mantuvieron a partir de entonces surgió en Euskadi un núcleo de chefs que creó la Nueva Cocina Vasca. Todos ellos se conjuraron para dar un vuelco al recetario de siempre. Fue un cambio radical que allanó el paso para lo que vendría después. Las recetas tradicionales ya no eran una ley inquebrantable, se habían convertido en un vehículo para transgredir las normas.

«Introdujeron un espíritu innovador que empezó a gestar un movimiento que tomó un aire autóctono», afirma el crítico gastronómico Rafael García Santos, uno de los artífices de la revolución que se avecinaba. Él fue uno de los organizadores del Congreso de Coci-

na de Autor de Vitoria, cuya primera edición se celebró en 1984 y cuyo legado recogió San Sebastián en 1989. Durante estos años, dos generaciones de cocineros, los de la nueva cocina y los que aún buscaban su lugar, comenzaron a fraguar, sin saberlo, el gran cambio.

«Todo ocurría a la vez»

«Se traía a los mejores y se organizaban debates, había un espíritu innovador que creó un movimiento que lo cuestionaba todo. Eran inconformistas, había una apuesta por el vanguardismo, por desarrollar la imaginación y llevar el arte a la cocina», recuerda García Santos. «Estaban pasando muchas cosas», explica Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián. «Ve-

Ferran Adrià **El Bulli**

«Lo que hicimos lo cambió todo. Ahora hay que disfrutarlo»

Andoni Luis Aduriz **Mugaritz**

«La realidad del mundo ha cambiado para no volver atrás»

Rafael García Santos **Crítico**

«Había un espíritu innovador, un movimiento que lo cuestionaba todo»