

Transgresión. Los nuevos cocineros demostraron que las recetas de platos clásicos como la merluza en salsa verde no eran inviolables. :: R. C.



UNA REVOLUCIÓN EN LA COCINA ACOMPASADA A LA EVOLUCIÓN SOCIAL

Sistema educativo

El creciente interés por la gastronomía ha provocado un gran aumento del número de escuelas de cocina en todo el país. Los estudios, que han llegado a las universidades, ya no solo se limitan a mostrar técnicas para cocinar; ahora los alumnos deben aprender nociones de química y física aplicada.

242

restaurantes españoles pueden presumir de tener alguna estrella Michelin, un reconocimiento que les sitúa en la élite de la gastronomía mundial pero también les somete a una importante presión para mantener su categoría. 159 esta-

blecimientos cuentan en la actualidad con una estrella, 25 con dos y once con tres.

Contagio global

La libertad que introdujeron los chefs españoles se propagó por todo el mundo y produjo importantes transformaciones en numerosos países, que dejaron de tener a Francia

y sus fogones como referentes. El movimiento que ha cambiado la cocina nórdica se basó en la nueva cocina vasca y ha seguido los pasos que más tarde abrió el genio Ferran Adrià. El auge explosivo de gastronomías como la peruana y la mexicana debe mucho a la apertura de fronteras culinarias.

11

millones de personas visitaron España en 2016 atraídas por su gastronomía. Durante su estancia realizaron un gasto total de más de 11.000 millones de euros. El llamado turismo gastronómico ha sido ascendente desde el año 2011 y ha crecido de forma destacada desde 2014.

Estrellas mediáticas

Los medios de comunicación, sobre todo la televisión, han tenido un gran impacto a la hora de popularizar la gastronomía. Buena parte del mérito corresponde al cocinero vasco Karlos Arguiñano, que en 1991 estrenó en TVE su espacio 'El menú de cada día'. Tras él vinieron muchos otros chefs que se han convertido en estrellas mediáticas, y programas de éxito como 'MasterChef', 'Top chef' y 'Pesadilla en la cocina'.

1.859

euros es la cantidad media que los españoles se dejan al año en bares y restaurantes. Los catalanes y los madrileños, con unos gastos de 2.541 y 2.378 euros, respectivamente, son los que más frecuentan los establecimientos hosteleros.

La generación

Ferran Adrià lideró una nueva generación de artistas de la cocina integrada, entre muchos, por Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Hilario Arbeláiz o Santi Santamaría.

niamos de una década en la que la Nueva Cocina Vasca había impulsado la renovación de la tradición culinaria y después llegó la vanguardia. Todo ocurría a la vez, aparecieron nuevas técnicas, había creatividad y los cocineros empezaron a cooperar entre ellos».

Y entonces apareció Ferran Adrià, la guinda que faltaba, «un loco que hacía cosas» y que levantó la mano para hacerse oír. «La semilla la habían puesto Arzak y Subijana; lo que él hizo fue recoger la tradición anterior e inventar un mundo propio, una cocina nueva basada en la tecnología, y esto lo revolucionó todo». El crítico gastronómico José Carlos Capel vivió en persona aquella locura colectiva y cuando la rememora da la impresión de que se refiere a

otra locura, la Movida que en los años ochenta cambió el panorama cultural español.

«Lo que hizo Adrià fue crear una conciencia de cambio e innovación. Nadie sabía cuál sería el siguiente paso, pero todos querían darlo», dice Capel. Surgió la cocina de los aromas, la cocina en rosa modificó los puntos de cocción..., en todas partes nacían platos. «Cada año había una tendencia nueva, venían modas, pero no una corriente colectiva -agrega-. Lo que sí era colectivo era el afán de superación».

«La revolución tomó distintas caras porque, entre otras cosas, lo que buscaba era diversidad», precisa García Santos. Los cocineros españoles habían matado al padre, a la cocina francesa, que por pri-

mera vez en varios siglos había dejado de ocupar el trono de la gastronomía, pero mantuvieron su filosofía de dejar abiertos los cajones. «Empezaron a venir a España cocineros de todo el mundo, cada uno con su propia cultura culinaria. Absorbían lo que pasaba en la cocina de vanguardia de aquí y luego lo aplicaban en sus respectivos países», afirma Aizega. El resultado es que la revolución se globalizó.

Ferran Adrià contesta por teléfono desde el aeropuerto de Múnich a las preguntas. Mientras aguarda a embarcar en el avión, se entera de que Corea del Sur acaba de meter el segundo gol a Alemania. «¿Estamos locos?», exclama incrédulo. «Lo mismo ocurre en la cocina», reflexiona segundos des-

pués. «Si hace años alguien hubiera dicho que el mejor restaurante del mundo iba a estar en Dinamarca o que Perú y México iban a situarse entre los mejores, nadie le habría creído». Esta, señala, es una de las grandes consecuencias de la revolución española: «Nunca va a haber un país que domine sobre los demás».

«Vivir de dividendos»

Andoni Luis Aduriz opina lo mismo. «Quién iba a pensar que Perú o México iban a estar así?», se pregunta igualmente. «La realidad del mundo ha cambiado para no volver atrás, y esto lo ha liderado Ferran y los que han venido detrás con creatividad e imaginación», argumenta el cocinero vasco.

«Fue una revolución cultural y social», asegura la directora de San Sebastián Gastronomika, Roser Torras. «Ferran empezó a compartir todos sus conocimientos y esto ha seguido así. Ahora todo el mundo inventa y enseguida se lo enseña a los demás». Esta apertura, impulsada por el salto de los cocineros a los medios de comunicación, ha acabado por impregnar a una sociedad que ahora guisa no solo para comer, sino también por

placer. «La gastronomía se ha socializado; hay mucha gente que ha empezado a cocinar en casa y los mercados de abastos se han tenido que reinventar para atraer a los nuevos compradores», afirma Roser Torras.

¿Y ahora qué? Rafael García Santos cree que la revolución cesó cuando El Bulli cerró sus puertas en 2011. «La gente de antes ronda los sesenta y los más jóvenes los cincuenta, ya no están para revoluciones. Ahora la actitud de los nuevos cocineros no es tanto crear obras como vivir de los dividendos de lo que hicieron los anteriores. Lo que impera -añade- es triunfar, y cuanto más rápido mejor». Para José Carlos Capel, en cambio, «la revolución no ha terminado. Está viva, pero ha buscado la innovación en otro tipo de aspectos».

Adrià adopta una postura pragmática. «Se ha asentado, pero eso es normal, no podemos estar así veinte años. Lo que hicimos lo cambió todo, ahora hay que disfrutarlo», sostiene el cocinero, que prevé reabrir su restaurante a principios de 2019. «¿La próxima revolución? No es tan fácil, no se sabe cuándo llegará», confiesa.

José Carlos Capel Crítico

«Nadie sabía cuál sería el siguiente paso, pero todos querían darlo»

Joxe Mari Aizega BCC

«Empezaron a venir cocineros de todo el mundo, cada uno con su cultura»

Roser Torras Gastronomika

«Ahora todos los chefs inventan y se lo enseñan a los demás»