

LAS MAESTRAS DE LAS *Estrellas Michelin*

Ellos son algunos de nuestros mejores chefs. Ellas les dieron la vida y les transmitieron la pasión por platos que en el recuerdo saben a gloria. POR EVA CELADA / FOTOS: VICENS JIMÉNEZ

La razón de que la comida de nuestras madres nos parezca tan deliciosa la tiene nuestro cerebro. Según el biólogo Pere Puigdomènech, la mente valora evolutivamente y confía en que lo que nos alimenta sea seguro. Por eso, comparamos lo que comemos con aquellas experiencias que nos daban seguridad, y la cocina de nuestras madres y abuelas sigue siendo el referente fundamental de ese recuerdo. A ese instinto básico de supervivencia hay que añadir factores emocionales que se desarrollan alrededor de la comida y que convierten ciertos sabores y aromas en potenciadores de la memoria. Como expresó Marcel Proust con su famosa magdalena del libro "En busca del tiempo perdido", hay

ciertos bocados que hacen del pasado presente. Quizá porque la auténtica patria es la infancia, la mayoría de los grandes chefs realizan una cocina cuya esencia de sabor esta profundamente arraigada en la de sus madres. Algunos, porque aprendieron a cocinar con ellas en su restaurante, como es el caso de Joan Roca; otros, porque descubrieron junto a ella el secreto de los alimentos, como Carme Ruscalleda; o, simplemente, disfrutando de la buena mesa, como Paco Roncero y Andoni Luis Aduriz. Todos ellos, aún siendo famosos y contando con premios y estrellas, no olvidan los guisos de la madre, cuyos sabores aún reproducen en sus fogones, con otras interpretaciones, pero sin perder la esencia de los primeros platos que forjaron su universo culinario. ■

CARME RUSCALLEDA Y NURIA SERRA

"Los sabores guardados en la memoria me sirven de inspiración"

Carme Ruscalleda (1952) es la chef del restaurante Sant Pau, en Sant Pol de Mar (Barcelona), por el que tiene tres estrellas de la Guía Michelin y del restaurante Sant Pau/Tokio, que cuenta con otras dos. Es la cocinera con más estrellas de la guía en el mundo. Además de recibir el premio Nacional de Gastronomía 1998, ha escrito 10 libros (www.ruscalleda.com).

Siempre vinculada a la alimentación, ya que su familia poseía una explotación agrícola, Carme fue una niña inquieta: "Se interesaba por todo lo que ocurría en la casa, sobre todo en la cocina. Le dábamos pequeñas tareas culinarias a modo de juego, y a la vez ayudaba", comenta Nuria, su madre. Aprendió a cocinar como un juego y, cuando se casó con Toni Balam, la tienda familiar se convirtió en un pequeño supermercado: "Mi marido se incorporó a la tienda y nuestro trabajo

emprendió una línea delicatessen. Aún trabajaba con mis padres, ambos nos ayudaron mucho", dice Carme. La creatividad de la cocinera catalana enseguida empezó a manifestarse: preparaba butifarras de dos colores, otras con quesos y frutos secos, fiambres, croquetas, pasta fresca y hasta asados. "Nunca pensé que llegaría tan lejos –comenta Nuria–, ni ella misma sospechaba el éxito que iba a tener. Yo le daba consejos, pero los de cocina me los da ella a mí. Me gusta mucho que sea feliz con su trabajo".

La luminosa cocina mediterránea de su infancia aún inspira a la chef catalana: "Hay muchos platos que hacemos en Sant Pau como recuerdo de la cocina de mi madre. Desde las habas a la catalana a los guisantes y col o los asados de pollo. Son sabores guardados en la memoria que sirven de inspiración para crear nuevos platos". Con frecuencia, celebran comidas familiares en las que cocina Carme: "Suelo preparar arroz a la cazuela, un buen asado o un suquet, pero también nos gusta ir a los restaurantes".



NURIA SIERRA
NUNCA PENSÓ QUE
SU HIJA CARME
LLEGARÁ A TENER
TANTO ÉXITO EN
SU PROFESIÓN.
AHORA, ES ELLA
QUIEN RECIBE SUS
CONSEJOS.



ANDONI LUIS ADURIZ
Y PEPITA ADURIZ

“Mi madre tiene una capacidad de observación fascinante”

Andoni Luis Aduriz (1971) es el chef del Restaurante Mugaritz en Errentería (Guipuzkoa). Es Premio Nacional de Gastronomía 2002 y autor de 14 libros (www.mugaritz.com)

➤ Aunque su padre formaba parte de una sociedad gastronómica y su madre cocinara de maravilla, Andoni no fue un niño con especial inclinación por la comida: “Tenía que engañarle para que se comiera el plato”, reconoce Pepita. El cuarto chef más importante del mundo sigue sorprendiéndose con la cocina de su infancia: “Mi madre posee una capacidad de observación que luego aplica a sus platos, una capacidad que siempre me ha fascinado y que nunca he conseguido superar”. Cuando comen juntos, es Pepita quien se ocupa de los fogones. En su casa, Andoni no suele entrar en la cocina y, si lo hace, se toma el mismo interés que en el trabajo.

PACO RONCERO
Y MARI PAZ FERNÁNDEZ

“Es una pena que se pierda la cocina de casa”

Paco Roncero (1969) tiene dos estrellas Michelin por La Terraza del Casino (Madrid). También es chef de Estado Puro y obtuvo el Premio Nacional en 2006 (www.elcasinodemadrid.es)

➤ Mucho antes de saber que iba a ser cocinero, Paco siempre disfrutó de la excelente cocina toledana de su madre y de las paellas y caracoles de su padre en la comida de los sábados. “Nunca había hecho ni una tortilla francesa —cuenta Mari Paz—, así que nos sorprendió mucho cuando nos dijo a lo que quería dedicarse”. De esa cocina familiar, siempre ha mantenido en su restaurante la esencia del sabor: “Si lo analizas, cuando haces unas lentejas con foie siempre tratas de recordar los sabores de la infancia. Es una pena que ahora se pierda el recetario de nuestras madres, pero se cocina muy poco en casa”, asegura el cocinero.





JOAN, JOSEP Y JORDI ROCA, Y MONSERRAT FONTANÉ

“Cuando llegábamos del colegio, aprendíamos a cocinar jugando”

Joan Roca (1964) es el chef de El Celler de Can Roca (Girona). Con tres estrellas Michelin y considerado el segundo mejor del mundo. **Josep** (1966) es sumiller y Premio Nacional de Gastronomía 2011 y **Jordi** (1978), experto en cocina dulce (www.cellercanroca.com).

Se criaron en la cocina del restaurante Can Roca, donde su madre cocinaba cada día y todavía hoy prepara el menú de las 100 personas que trabajan allí. Les une un profundo cariño, pero también su pasión por la gastronomía: “Nuestra madre era y es una fuente de energía vital”. Desde su más tierna infancia Joan fue el

que despuntaba en la cocina: “Era el más serio –dice Montserrat–. A los nueve años ya tenía una chaquetilla de cocinero y me ayudaba siempre”. Las tareas estaban asignadas desde niños, como cuenta Josep: “Cuando llegábamos del colegio hacíamos las butifarras, también llenábamos los recipientes de los

flanés y enrollábamos los canelones. Aprendimos a cocinar jugando”. De aquella cocina recuerdan con especial cariño el arroz a la cazuela, la escudella o los platillos de pollo con cigalas. Montserrat es crítica con sus hijos: “No entiendo que yo, con dos personas, pueda dar de comer a 180 y ellos necesiten a 35 para 50 comensales”.