

EL FUTURO LA ERA DEL AUTOEMPLEO • EL ÉXITO LAS GRANDES FAMILIAS DEL VINO

DOMINICAL

24/03/13 NÚMERO 549



**EXTRA
LO QUE
FUNCIONA**

LÍDERES EN TRASPLANTES

LOS PRIMEROS DEL MUNDO EN DONACIÓN
DE ÓRGANOS DESDE HACE DOS DÉCADAS.
TODOS MERECEMOS UNA SEGUNDA OPORTUNIDAD

INTERNACIONALES
LOS MEJORES
REPRESENTANTES

EMPRESAS
LAS CLAVES DE
LA RECUPERACIÓN

BARCELONA
LA MÁS DESEADA

el Periódico

El doctor Antonio Alcaraz, jefe del Servicio de Urología del Hospital Universitari Clínic de Barcelona, ha realizado más de 1.000 trasplantes, 500 de ellos con donante vivo.

E-MAIL A UN JOVEN *chef*

*La vanguardia gastronómica,
la cocina tecnoemocional,
sigue en marcha, refrescando las
filas con nuevos nombres. Solo
los tristes la dan por malherida*

TEXTO PAU ARENÓS

SI ERES UN COCINERO JOVEN, estudiante o aprendiz, *stagier*, trotamundos, este e-mail puede ser de tu interés. No escribo una carta porque el correo electrónico es inmediato y poco solemne, de sencilla y masiva circulación. Es posible que estés desorientado, que tu cabeza tiemble como un vaso americano, licuando ideas. Escuchas frases perniciosas, cargadas con salmonela. "La vanguardia está agotada". "La burbuja gastronómica ha estallado". "Estos tiempos móviles requieren de una cocina inmóvil, de lo sólido, de lo seguro". "El péndulo se balancea y la gente prefiere la cocina tradicional". Es falso. La gente *siempre* ha preferido la cocina tradicional porque →



Carles
Abellán



Albert
Adrià



Ferran
Adrià



Eneko
Atxa



Oriol
Balaguer



Raül
Balam



Xosé
Cannas



Oriol
Castro



Jordi
Cruz



Christian
Escrivá



Ramon
Freixa



Carles
Gaig



*Josean
Alija*



*José
Andrés*



*Hilario
Arbelaitz*



*Sergi
Arola*



*Elena
Arzak*



*Juan Mari
Arzak*

LA SELECCIÓN SOÑADA

*Cocineros
salados y dulces, creadores
y recreadores, jóvenes y veteranos,
mujeres y hombres. La orla con los
chefs a los que hay que seguir*



*Martín
Berasategui*



*Jordi
Butron*



*Ricard
Camarena*



*Quique
Dacosta*



*Rodrigo
de la Calle*



*Miguel Ángel
de la Cruz*



*Manolo
de la Osa*



*Fernando
del Cerro*



*Susi
Diaz*



*Dani
Garcia*



*Kiskó
Garcia*



*Jordi
Garrido*



*Jordi
Herrera*



*Mey
Hofmann*



*Oriol
Ivern*



→ la modernidad es un asunto de minorías. La diferencia es que, en la última década y pico, esa minoría ha sido muy amplia.

Entonces, ¿por qué tanto ruido? Si la revolución solo atañía a unos pocos, ¿era necesario el exhibicionismo mediático? Por supuesto. Ese mundo estaba por descubrir, era incipiente, nervioso. Y algunos sacaron los microscopios para estudiar.

Entre 1995 y 2008 —antes de que nuestro mundo se hiciese añicos como una torre de copas de champán— el precio de un banquete en un establecimiento de copete era equiparable a una noche de purpurina en el Liceu, una entrada para una final de Copa (y puro), un asiento de plástico en el Cirque du Soleil o agobiarse entre la multitud en un concierto de U2. A pocos les parecía que esas actividades fuesen elitistas y excluyentes: unos ahorran para morder una salchicha de frankfurt en el Camp Nou y otros para

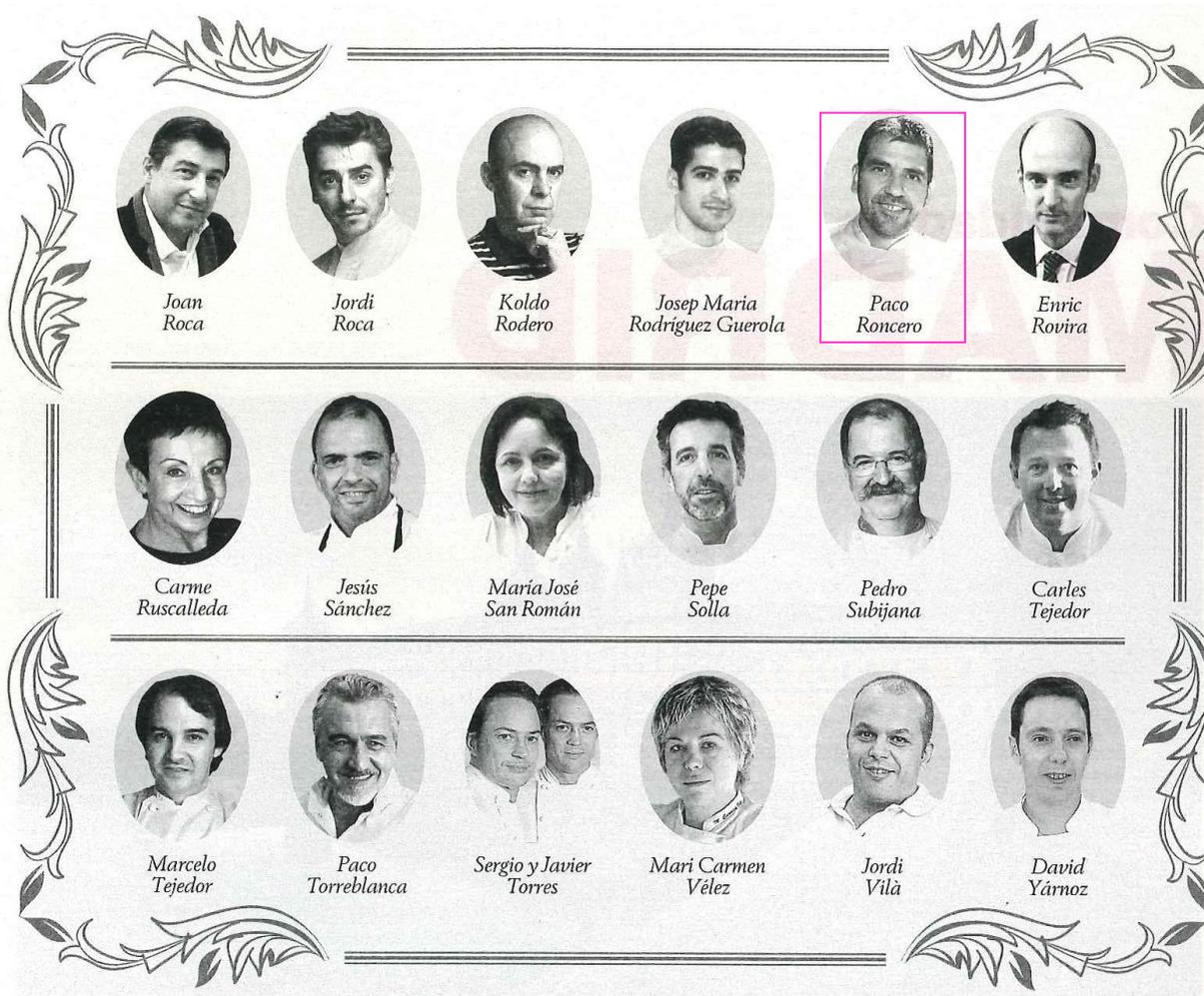
*El Sistema
Gastronómico
General ha
pasado de ser
un cacharro
oxidado a una
máquina bien
engrasada con
aceite de oliva*



una cena gloriosa en tres estrellas. Esos parámetros ya no significan nada, aunque los ciudadanos sigan sin cuestionar la visita periódica al Camp Nou o al Cirque du Soleil y satanicen las grandes mesas. El Liceu también recibe capirotazos. Será porque en la ópera y en la gastronomía el peso es importante.

LO DECISIVO DE LA COCINA tecnoemocional no ha sido el interés, la pasión o el frenesi de más o menos personas, sino que ha servido de reactivo. Que unos audaces se hayan decidido por la innovación en lugar de por el *fast food*, que es lo que da dinero graso, ha hecho que el Sistema Gastronómico General —que incluye a los bravos cocineros de menú, a los productores, a los artesanos, a los viticultores— pasase de ser un cacharro oxidado a una máquina bien engrasada con aceite de oliva virgen extra.

Comemos mejor, comemos más sano, comemos →



→ con conciencia, comemos con fantasía, comemos con conocimiento. Comemos con exigencia.

Pero esa tecnoemoción que ha contagiado el planeta con una epidemia benigna, reconocible en cartas de países con los que ni siquiera existe tratado de extradición, ¿es un bluf, ha terminado, ha explotado como el globo sobre un erizo? De ningún modo. Se ha enlentecido, como no podía ser de otra manera, porque en la Década Loca se cabalgó el fuselaje de un cohete. El paracaídas ha salido para el aterrizaje. Es el momento de profundizar en las técnicas y en los conceptos desarrollados.

EL PORQUÉ DEL ENSAÑAMIENTO es sencillo de comprender: los falsos profetas que se pegaron como garrapatas a los chefs sin comprender ni apreciar lo que defendían bien por negocio (organizadores de

MALETAS

La *cocina trolley* se impone. Dani García firma restaurante en Nueva York. Marcos Morán, Nacho Manzano y los Arzak, en Londres. Los Torres, en Brasil. Carme Ruscalleda, en Tokio. Paco Roncero, en Hong Kong. Ramon Freixa, en Colombia. Paco Pérez y Albert Raurich, en Berlín. Carles Abellan apunta a Montreal y Albert Adrià, a Dubái. Sergi Arola y Martín Berasategui son *jet chefs* con presencia en varios continentes.

congresos con afán recaudatorio) bien por influencia (periodistas veleta y blogueros oportunistas). Es agotador escuchar a diario las prédicas sin que den los nombres de los impostores. ¿Dónde está la lista de los delincuentes con delantal? No aparece ni aparecerá porque los ingratos continúan garrapateando.

Joven chef: no hagas caso, sigue a lo tuyo, benefíciate del saber de los hombres y mujeres que ilustran estas páginas, sé fiel o infiel a la xantana, esférica o cuadrífica, usa gamba si la puedes pagar o sardina si tu capital es escaso, pero no dejes de ser libre, independiente, ambicioso, estudioso. Los carroñeros te quieren comer los sesos o el coco.

La oportunidad es grande, eres afortunado: los predecesores trabajan para ti. Sabes de la tradición y sabes de la revolución. Solo tienes que alargar los dedos y coger. No lo estropees. Cocina tu futuro. **DOM**