

# 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 Escribà



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 Angel  
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*

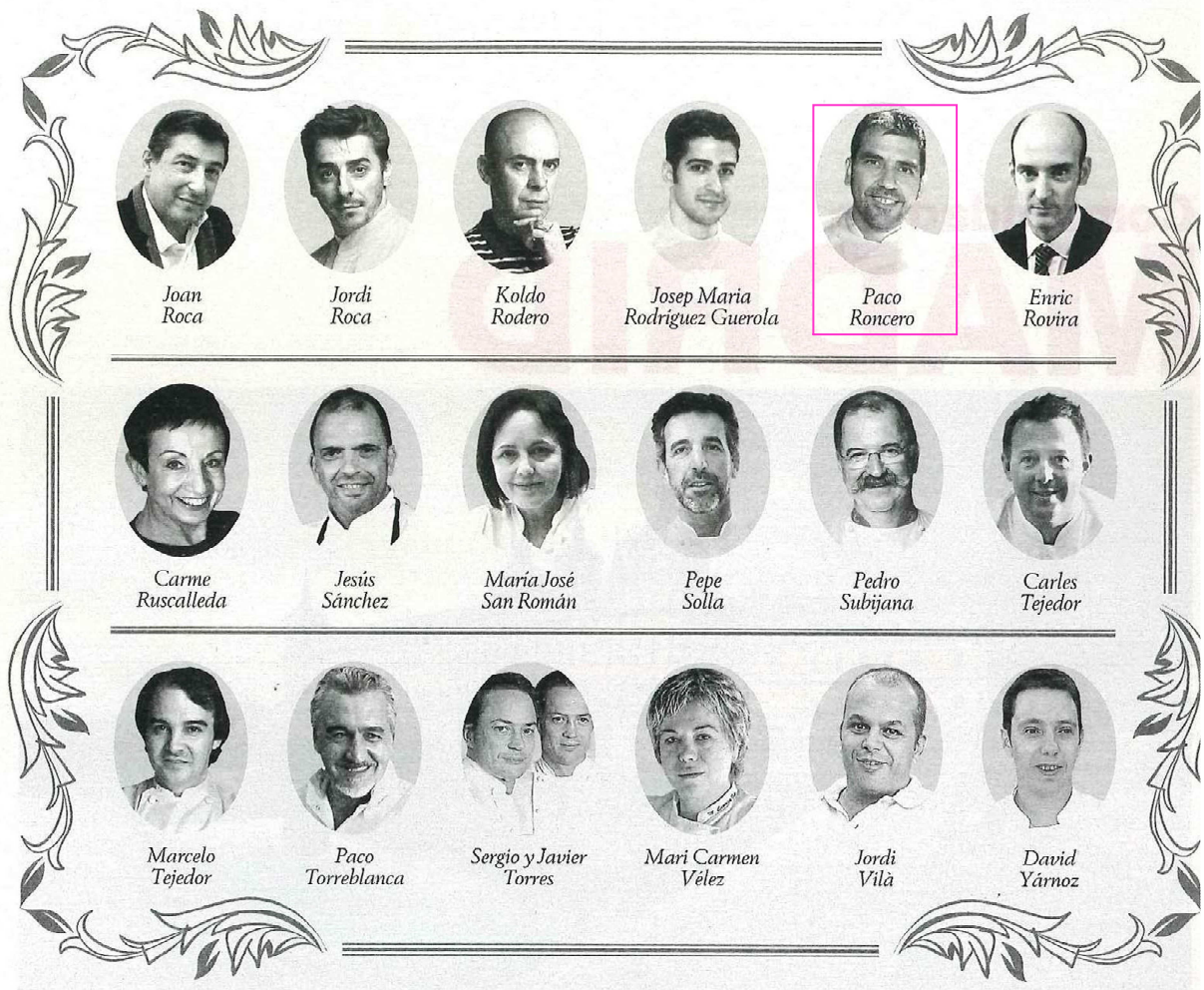


una cena gloriosa en un tres estrellas. Esos parámetros ya no significan nada, aunque los ciudadanos sigan sin cuestionar la visita periódica al Camp Nou o al Cirque du Soleil y satanicen las grandes mesas. El Liceu también recibe capirotazos. Será porque en la ópera y en la gastronomía el peso es importante.

**LO DECISIVO DE LA COCINA** tecnomoemocional no ha sido el interés, la pasión o el frenesí 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 ENSEÑAMIENTO** 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**