

En brazos de la vanguardia madura

Los procesos de conservación y envejecimiento protagonizan una segunda jornada más intelectual

:: GUILLERMO ELEJABEITIA

MADRID. Los fuegos artificiales con los que comenzó el lunes la decimosexta edición de Reale Seguros Madrid Fusión dieron paso ayer a un discurso más sereno, con una densa carga intelectual, protagonizado por un plantel de cocineros en su punto justo de madurez. Y precisamente de maduraciones, envejecimientos, secados al sol, fermentaciones y otras técnicas de conservación hablaron

muchos de ellos, dejando clara la que es una de las grandes líneas de la gastronomía contemporánea desde Berlín hasta Manila. Hijos de tradiciones culinarias muy diferentes y armados con un amplio repertorio de recursos técnicos, el vasco Diego Guerrero, el valenciano Ricard Camarena, el filipino Jordy Navarra, el francés Alexandre Couillon o el austriaco –y flamante Cocinero del Año en Europa– Sebastian Frank, acudieron por caminos diferentes a la raíz de su oficio, que no es otra que satisfacer la necesidad fisiológica de alimentación.

«La creatividad surge a través de la renuncia», afirmó Sebastian Frank, cocinero de hondas raíces austrohúngaras que ha seducido al público berlinés a fuerza de llevarle la contraria. Alejado de la opulencia que ha domi-

nado tradicionalmente la alta cocina europea, o de las tendencias orientalizantes actualmente en boga, el chef ha preferido centrarse en «los productos que tengo a mi alcance y las recetas con las que puedo establecer vínculos emocionales». Así, los recuerdos de su infancia y la austera huerta centroeuropea le han llevado a poner en práctica una «cocina pobre, que nace de las raíces, nada pretenciosa», como la definió José Carlos Capel al entregarle el premio al mejor chef del continente.

El jefe de cocina del berlinés Horvath, con dos estrellas Michelin, se encargó de avalar sobre el escenario las palabras del presidente de Reale Madrid Fusión, mostrando propuestas de una severidad germana, como un apio curado en masa de sal, que el

cocinero abrió en directo después de más de un año de maduración. De la cáscara salina salió una raíz que había perdido el 90% de su volumen pero capaz de concentrar en una leve ralladura todo el sabor de la tierra en la que nació. Para Frank, el aspecto de sus platos no es tan importante como su sabor y su anclaje en la memoria. Es el caso de una sopa de setas, cebada y carne de vacuno desecada que él llama 'Esencia de la vida' o de un strudel de manzana con frutos secos en el que lleva su búsqueda hasta el extremo de incluir un destilado de raíz de nogal. La misma línea de frugalidad y rigor siguió su compañero en el tándem berlinés, Andreas Rieger, que explicó su «teoría de los amargos» valiéndose también de técnicas de conservación en seco que le permiten derribar las barreras de la temporalidad.



El cocinero austriaco Sebastian Frank elabora una de sus recetas. :: ALBERTO FERRERAS

El cocinero de las mareas

Quien se rinde inexorablemente a los vaivenes de la naturaleza es el galo Alexandre Couillon, al que Capel ha bautizado como «el cocinero de las mareas, porque son ellas las que le traen la pesca y también se la quitan». Después de años practicando una cocina tradicional francesa con productos lujosos, optó por trabajar «sólo con los alimentos de mi región». Su restaurante, La Marine, ubicado en una diminuta isla cercana a Nantes que se queda incomunicada cuando sube el nivel del mar, solo ofrece un menú que cambia cada día –«y cada noche»– dependiendo de lo que la pequeña flota de pescadores isleños pueda proporcionarle. Pescados y mariscos que mata siguiendo la técnica japonesa 'ikejime', para que conserven todas sus propiedades, y adereza con lo que le brinda su pequeño huerto y el puñado de gallinas que corretean por él. Presentó un abalón cocinado con las algas de las que se nutre y una salsa a base del hígado del propio molusco que es todo un ejercicio de meta alimentación.

Escrupulosamente técnico se mostró Diego Guerrero en una ponencia sobre la relación entre las grasas, las proteínas y el agua que fue casi una lección de bioquímica y al mismo tiempo un brillante ejercicio de vanguardia culinaria. «Está muy bien conocer la última tecnología, pero ¿sabemos algo tan elemental como de qué se componen los alimentos?», lanzó a esa joven generación de «rebeldes e inconformistas» a la que está dedicado este año el congreso.

También Ricard Camarena quiso reflexionar sobre las leyes que rigen algo tan esencial en la cocina como las salsas y los caldos. Tras una época en la que se veían como «poco modernas, porque históricamente se habían utilizado para enmascarar productos mediocres», el valenciano se propone poner en valor ese «fondo de armario» de los fogones. En sus ejercicios en torno a la salsa americana o la holandesa se mostró como un cocinero intuitivo, a veces caprichoso, pero siempre brillante, capaz de encontrar bien el equilibrio entre lo sencillo y lo barroco. Quizá en eso consista la elegancia serena de la madurez.

lo metía en el microondas y lo servía hecho un caldo», dice Monserrat Fontané, que preparó ayer una receta que espanta todo los males: una sencillísima sopa de hierbabuena.

«Nuestra cocina bebe de las fuentes de la memoria y la tradición», asegura Joan Roca, que, a pesar de la técnica depurada que emplea para preparar la liebre con mole y chocolate o el pato coll verd, no olvida nunca las premisas inspiradas por su madre: «Humildad y autenticidad». «La cocina de la sencillez conviene recuperarla y no abandonar-la nunca», apostilla.

Si el chef se esfuerza por ofrecer sabores intensos en bocados pequeños, su madre cocina a la vieja usanza: platos contundentes de salsas generosas que animan a rebañar con un trozo de pan. Los callos los condimentaba con mucho picante. Ella adora los sabores recios de los riñones y el hígado de conejo. Pero Montse también ha aprendido de sus hijos, que le han enseñado a reducir el tiempo de cocción de las verduras y a darle brillo a las judías verdes, que antes mostraban un aspecto apagado.

Un golpe de suerte

A principios de los setenta, a los Roca la suerte les sonrió de cara. Ya recibían una numerosa clientela en su bar cuando de repente se instaló cerca una fábrica de Nestlé, al tiempo que se emprendía la construcción de una autovía con Francia. Al local llegó un aluvión de obreros con hambre antigua que fueron bien recibidos por la familia. Aparte del menú de mediodía, los fines de semana preparaban banquetes.

Monserrat Fontané no está muy al día de las estrellas Michelin que han ganado sus hijos, aunque se felicita de sus logros. En ella siguen confiando los Roca. En la exhibición del congreso, Joan da a probar los platos a su madre y espera su veredicto. No es tiránica. Al contrario, tiene una palabra amable para todos y trata con especial mimo a los aprendices del Celler Can Roca. Los hay latinoamericanos, asiáticos y europeos. En un video sobre su establecimiento exhibido en el congreso se puede ver a Monserrat consolando a un italiano en cuya cara ha visto mal de amores. Así es ella, la autenticidad de los Roca.

mas de campo y madera, un homenaje a su padre carpintero. Castaña en texturas de chocolate, especias cálidas, muscovado y ahumados, eran los elementos de su postre ganador.

El tinerfeño Alexis García está al frente del obrador 100% Pan y Pastelería, de la Playa de San Juan de Santa Cruz de Tenerife. Optó por un postre de inspiración tropical, una sinfonía de frutas exóticas con toques de cilantro. Incluía un Streuzel prensado de coco tostado y lima, cremoso de fruta de la pasión y piña, compota de piña y lima y esponjoso de yuzu-cilantro. Apasionado de la panadería desde muy joven, trabaja junto a su esposa Marlene Hernández y en sus propuestas apuestan por la ligereza.

El plagio «constante e impune» en la cocina, una amenaza para la alta cocina

:: M. LORENCI. En el mundo de la cocina se copia con «descaro e impunidad absoluta, sin citar jamás el origen de una receta o un plato». Lo reconoce José Carlos Capel, fundador y presidente de Reale Seguros Madrid Fusión. «Es un tema acre, ácido y complicado», añade Capel, moderador ayer del taller 'El copyright de los platos'. Periodistas, críticos, expertos y letrados afirman que se roban recetas con descaro, que se fusila sin cuento y sin apenas castigo. Que la ley, la misma que ampara a músicos, escritores o ar-



:: A. FERRERAS

tistas, es casi papel mojado y tiene un largo camino por delante.

«Se copian esferificaciones, tortillas de camarones, espumas, esencias y lo que sea aquí, en Singapur, en París y en Pekín. Nadie se libra. Es una historia para no dormir», dice Capel, que ha mostrado una extensa batería de ejemplos de toda indo-

le a los participantes en el debate: Jordi Butrón, fundador de Espaisucree; Philippe Regol, al frente del blog 'Observación Gastronómica'; Alfredo Gómez Acebo, abogado del despacho Cremades&Calvo Sotelo, y Santiago Robert Guillén, abogado y autor de la tesis 'Alta cocina y derecho de autor'. Todos han constatado la persistencia del plagio «constante e impune» entre fogones y manteles. Algo que «está poniendo en peligro de muerte el futuro de la alta cocina».

Mientras que copiar con descaro una canción, un libro o una tesis universitaria se paga caro en los tribunales, en el ámbito culinario sale casi gratis. La Ley de Propiedad Intelectual protege a escritores y cantantes y se supone que también a cocineros y chefs.