

En buenas manos

LOS COCINEROS JÓVENES REVOLUCIONAN EL MUNDO DE LA COCINA



Carles Abellán
COMERÇ 24



César Pastor
COLIBRÍ



Sandro Aguilera
BACCO



Víctor Quintillá
LLUERNA



Enrique Valentí
VALENTÍ



Xavier Franco
SAÚC



Jordi Vilà
ALKIMIA



Lluís Piera
LLUÍS DE LES MOLES



Oriol Pla
HISOP



Guillem Ivern
HISOP



Ferran Caparrós
OT

BUSCAN EL FAVOR DEL PÚBLICO

¿Está todo inventado o falta mucho por hacer todavía? César Pastor cree que "siempre descubres platos que te sorprenden. Cada uno dentro de su estilo va rebuscando y probando cosas nuevas. En cocina nunca se puede decir que todo está hecho y terminado. Mientras tengamos imaginación y ganas de hacer cosas seguiremos evolucionando. En el futuro veremos nuevos sistemas de cocción y nuevos estilos. Esta profesión no para".

¿Tienen influencias? ¿Buscan referentes? No cabe duda que las nuevas tecnologías -especialmente internet- han facilitado el contacto con otros profesionales y ha permitido conocer otras formas de entender el proceso creativo. En este sentido, uno de los aspectos más positivos de esta nueva generación es que "ha roto el mito de que el cocinero sólo trabaja para él y procura que nadie le vea". Entre ellos existe "buen rollo". "Muchos de nosotros somos amigos y compartimos nuestras experiencias", comenta Ferran Caparrós.

UN NEGOCIO COMPLICADO

Abrir un restaurante no es fácil. "En la cocina no hay grandes dificultades porque llevamos muchos años trabajando para otras personas y acumulamos muchas ganas, mucha fuerza y muchas ideas para hacer cosas nuevas e interesantes", dice Oriol Pla. Los verdaderos quebraderos de cabeza se encuentran a la hora de "abrir el negocio como empresa". Eso sí que es "complicado", porque se trata de "un mundo nuevo que no conoces".

¿Cómo se llega a ser cocinero? Los caminos son muy diversos. Guillem Ivern tomó la decisión tras sopesar "varias opciones" al fina-

lizar los estudios. Ninguna le convenía, hasta que probó este mundillo unos cuantos fines de semana "para ganar algún dinero" y se lanzó "de cabeza". Tras unos años trabajando en diferentes restaurantes, tomó la gran decisión junto a Oriol Pla de abrir su propio local, el Hisop. "Estábamos hartos de trabajar para otros y un buen día decidimos establecernos por nuestra cuenta", relata.

Ser cocinero es un trabajo "vocacional", asegura Xavier Franco. "Hay mucha gente que lo

EL OFICIO REQUIERE VOCACION

intenta y no llega a trabajar nunca en ello. Es un oficio duro, se ha de llevar en la sangre". Como en otras disciplinas, siempre surgen personas con "la virtud de tener una mente muy clara que les permite ir más allá de los demás". Xavier divide a los cocineros en dos categorías: "técnicos" y "geniales".

Es hora de las reivindicaciones. Los 11 *mosqueteros* reunidos por *Gourmets* reconocen que ahora se está hablando mucho y bien de la cocina que se practica en Barcelona, Catalunya, y por ende, en España. Y eso es bueno. Sin embargo, existen "varios frentes abiertos", advierte Carles Abellán. Las administraciones van "cada una por su lado". Y eso "es malo". El sector de la gastronomía necesita que las instituciones públicas reconozcan el valor de la alta cocina y exploten sus potencialidades "no para que nosotros tengamos los restaurantes más llenos, sino porque vender la buena gastronomía es positivo para todos". Es triste que mientras "nuestra cocina está siendo reconocida internacionalmente, las ad-

ministraciones no están haciendo nada al respecto", lamenta el *chef* de Comerç 24.

¿La repercusión que está teniendo el movimiento culinario protagonizado por las nuevas generaciones está en peligro? Enrique Valentí cree que "si no se nos apoya convenientemente esto se quedará en agua de borrajas". Todas estas iniciativas gastronómicas "son espontáneas". Las instituciones deberían "apoyar este movimiento para que llegara a buen puerto". "Nosotros -dice Valentí- somos hormiguitas, pequeños restauradores que bastante tenemos con lo nuestro y apenas nos queda tiempo para nada más".

Si la situación en una gran ciudad como Barcelona es preocupante, las cosas se complican aún más en lugares como Santa Coloma de Gramenet. De eso sabe mucho Víctor Quintillá, que regenta el restaurante Lluerna en esa población catalana. "El movimiento en Barcelona es mucho mayor. Entre semana hay más volumen de comidas de negocio que de ocio. Fuera de la capital estás más limitado", observa.

EL SECTOR NECESITA AYUDAS

¿Hacia dónde evolucionará la cocina? Lluís Piera lo tiene claro: "Llegará un momento que la alta cocina será para un grupo muy selecto de gente adinerada porque la materia prima será cada vez más escasa". Esto repercutirá en la calidad de los alimentos y "reducirá la oferta de alta gastronomía". Jordi Vilà, *chef* de Alkimia, no está de acuerdo con el planteamiento de su colega. A su juicio, la tendencia actual se mueve hacia "la recuperación y el control de cultivos y producciones

de más calidad que las que había años atrás". Por otro lado, a nivel particular, se tiende a "cocinar cada vez menos en casa". El tema pendiente reside en que "el público reconozca y acepte esta cocina", porque no hay que olvidar que "trabajamos para una minoría".

Para que esto suceda, es muy importante que "la gastronomía forme parte de la cultura", apunta Víctor Quintillá. Respecto al futuro de la cocina, el *chef* de Lluerna piensa que "el sector se está profesionalizando en cuanto a los productos dirigidos al ámbito doméstico y al ámbito de la restauración y la alta gastronomía".

DESCUBRIR COSAS NUEVAS

Ferran Caparrós se muestra más optimista. El movimiento culinario está teniendo "mucha fuerza, incluso a nivel internacional". En el horizonte destacan varios acontecimientos -Forum de les Cultures (2004) y Any de la Gastronomia (2005)- que deben ayudar a que "la cocina tenga el empaque que se merece". Para César Pastor, el futuro de la gastronomía es halagüeño. "La gente cada día valora y aprecia más la alta cocina, le gusta probar cosas nuevas y descubrir sitios nuevos".

¿No será que existe una falta de cultura gastronómica? Enrique Valentí opina que "el público va 20 años por detrás de nosotros". Xavier Franco dice que "cocinamos para un 15% de la población, pero este colectivo sí ha mejorado su cultura gastronómica, cosa que es de agradecer". El objetivo debe ser "aumentar este porcentaje de gente que sí sabe lo que come". En este sentido, Ferran Caparrós

TRABAJAN PARA UNA MINORÍA