



FOTOGRAFÍA BERNAT ARMANGUÉ

Generación

SON JÓVENES, visten de blanco -la mayoría-, y se pasan el día entre pucheros, sartenes y ollas. Son cocineros, y forman parte de la nueva generación de profesionales que han hecho de los fogones su estilo de vida. Son ambiciosos, tienen imaginación y quieren contagiar al público su pasión por la gastronomía. Tras adquirir una sólida formación y realizar un exigente periodo de aprendizaje en establecimientos de postín, nuestros 11 protagonistas dieron un decisivo paso adelante y ahora están al frente de su propio restaurante. Es una aventura arriesgada, pero apasionante. Carles Abellán (Comerç 24); Jordi Vilà (Alkimia); Ferran Caparrós (Ot); César Pastor (Colibri); Lluís Pie-

ra (Lluís de les Moles); Sandro Aguilera (Bacco); Enrique Valentí (Valenti); Víctor Quintillà (Lluerna); Xavier Franco (Saüc); Oriol Pla y Guillem Ivern (Hisop), acudieron puntuales a su cita con EL PERIÓDICO. Son la generación 10, jóvenes aunque sobradamente preparados.

La gastronomía vive un momento "inmejorable", gracias a la "profesionalización" del sector, dice Jordi Vilà. La generación que ellos representan se ha preocupado de "profundizar en el mundo de la cocina". Este afán por el estudio ha dotado de "personalidad" el trabajo de estos jóvenes cocineros, y "ha ampliado el abanico de ofertas, muy diferentes unas de otras", opina Lluís Piera.

10

La repercusión de la cocina en los medios de comunicación ha "beneficiado" a esta nueva generación de profesionales, pero también ha cargado sobre sus espaldas una "gran responsabilidad", declara Enrique Valentí. ¿Por qué? "No tenemos que dejar que sea un *bluff*, sino que debemos garantizar la continuidad para que siga de moda, para nosotros y para las generaciones venideras", responde. Además de la "creatividad", estos jóvenes chefs aportan "un seguimiento de la antigua cocina". Ahora se utilizan "productos con más pedigrí, frescos, naturales y con la mínima manipulación", afirma Sandro Aguilera.

La prueba fehaciente de que la co-

cina atraviesa un momento espléndido es que "todos nosotros hemos abierto nuestro propio restaurante", destaca Víctor Quintillà. "La manera de tratar el producto" es una de las diferencias que distinguen a estos jóvenes cocineros, procurando dar siempre "la máxima calidad y el mejor sabor a los platos", añade el chef de Lluerna. "Tener los restaurantes abiertos es nuestra mejor contribución, porque cuantos más seamos más popularizaremos el mundo de la gastronomía y a más gente podremos dar a conocer la nueva cocina que se está haciendo", piensa Carles Abellán, para quien el reto reside en llegar a ser "la NBA de la gastronomía". >>>