

MAGAZINE

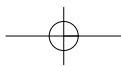
nº 73 ABRIL 2007 COCINA FUTURO



36

Mágica sobremesa

diálogos
cocina



EuroToques decidió organizar el pasado 12 y 13 de marzo un encuentro profesional en San Sebastián, ciudad robacorazones, joya del Cantábrico, de la gastronomía, del diseño de espacios y sede actual de esta organización de restauradores que fue fundada en 1986 por Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana entre otros cocineros. Parecía, a priori, un encuentro muy interesante: Harold McGee; Davide Cassi; Andoni Luis Aduriz, Heston Blumenthal, Michel Bras y otros completaban un ajustado programa.

El planteamiento sonaba, atractivo, interesante, basado en unos principios diferentes, renovadores, como lo ha sido la gestión de Pedro Subijana y de Andoni Luis Aduriz desde que forman parte de la dirección de esta organización.

Días antes de la celebración de este congreso Andoni comentó que *"la reunión de Donosti quería ser un pequeño gran observatorio gastronómico, una incubadora de ideas, un espacio para la reflexión y los diálogos creativos. Un encuentro organizado por cocineros y para cocineros que iba a estar liderado por la innovación y aspiraba a convertirse en un referente internacional"*. Y eso fue exactamente lo que sucedió.

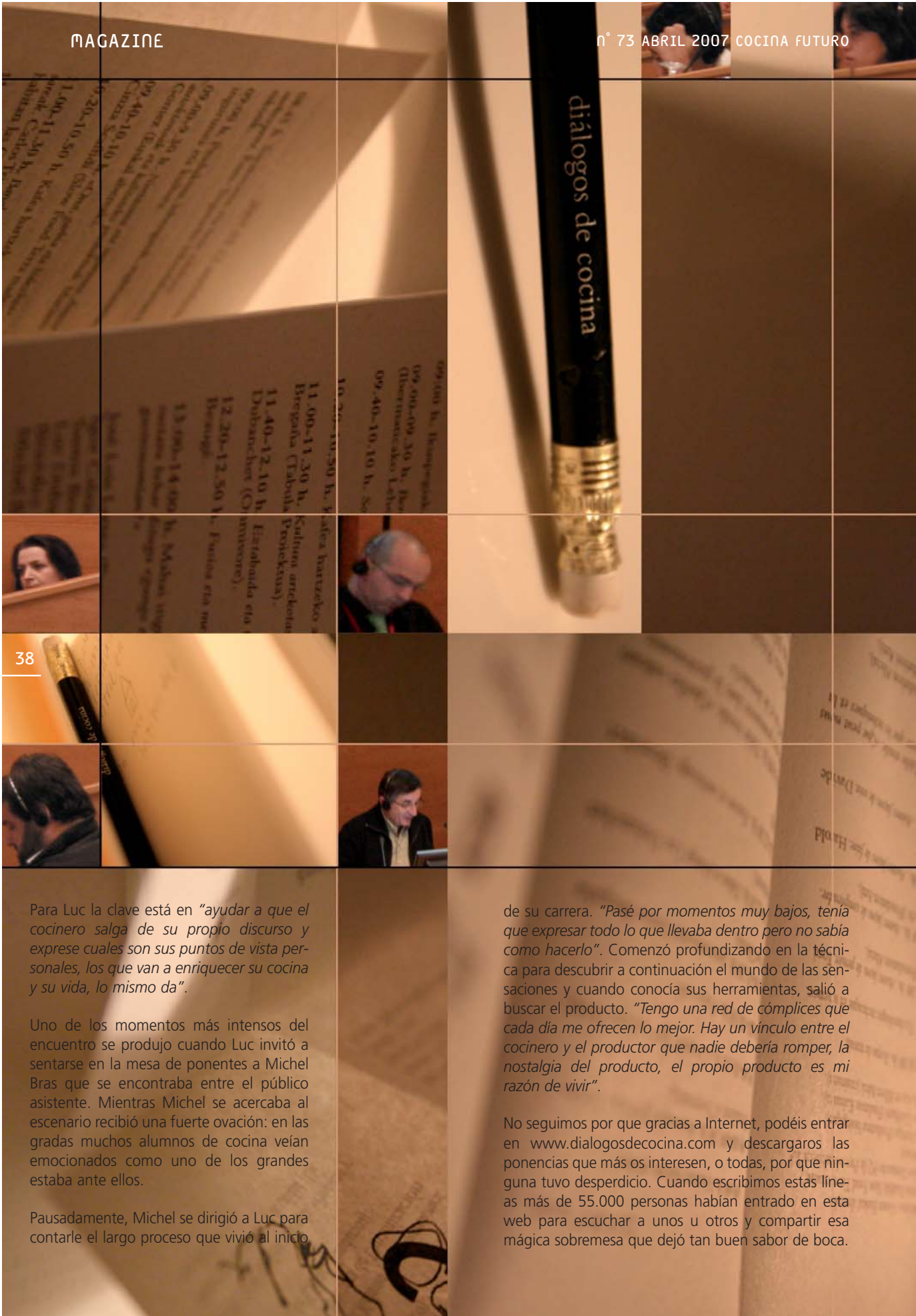
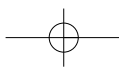
Las ponencias abarcaron temas relacionados con el producto, la ciencia, la innovación y la comunicación y cada ponente respetó escrupulosamente su tiempo. En ágiles turnos de 20 minutos se sucedían las exposiciones individuales y al final de cada jornada se ofrecían mesas redondas para retomar los temas expuestos y confrontarlos.

Lógica aplicada a la cocina

José Luis Larrea, presidente de la empresa Ibermatica ofreció una brillante disertación sobre la innovación y su aplicación en las cocinas, grandes o pequeñas. El papel determinante de la cooperación, la búsqueda de valores compartidos y la gestión de contradicciones antes de que aparezcan las sinergias fueron apuntadas por Larrea como factores determinantes para que una cocina funcione. Cerró su ponencia con una cita del filósofo y matemático británico Bertrand Russell que viene bien recordar de vez en cuando: *"El mundo está lleno de ignorantes completamente seguros e inteligentes llenos de dudas"*.

El Director de Proyectos e investigador del Miks, Igor Calzada, demostró que la creatividad es ya una realidad y no un discurso en el mundo de la cocina pero que su implantación no está madura y reivindicó la sensibilidad de los que cocinan y también la de los que degustan esos platos que han sido primorosamente elaborados.

El periodista Luc Dubanchet, director de la revista francesa Omnivore arrancó su ponencia preguntándole a Andoni cuando y porque había decidido ser cocinero. Luc expuso que en su país los cocineros han vivido una crisis interna porque un día dejaron de hacerse preguntas. *"Los cocineros franceses eran imperialistas, dictatoriales, se dedicaban a viajar y dar lecciones sin plantearse nada, sin dejar que nadie accediera a ellos, y esa actitud llevó a nuestra cocina a un abismo"*.



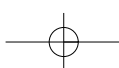
Para Luc la clave está en *“ayudar a que el cocinero salga de su propio discurso y exprese cuales son sus puntos de vista personales, los que van a enriquecer su cocina y su vida, lo mismo da”*.

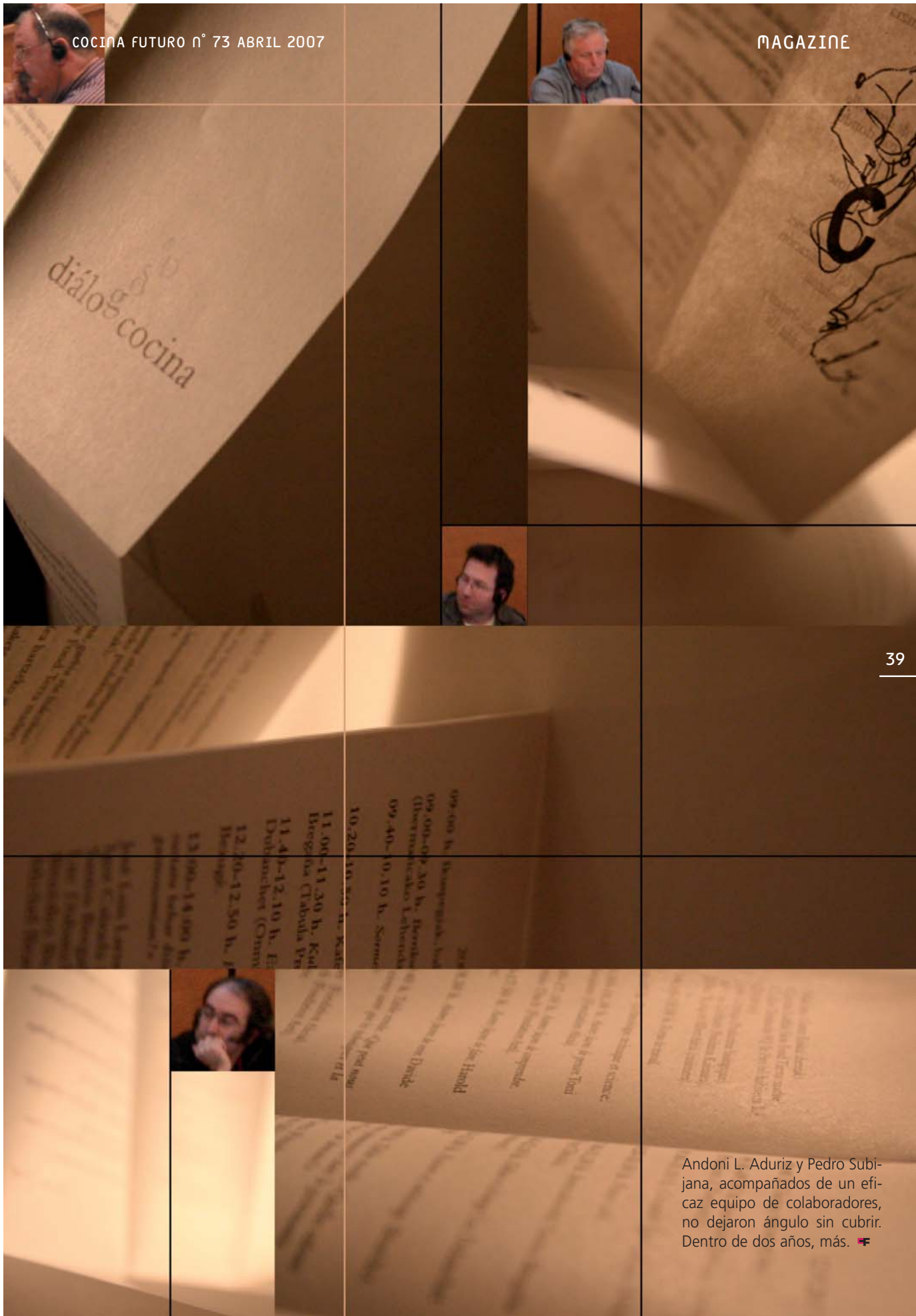
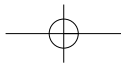
Uno de los momentos más intensos del encuentro se produjo cuando Luc invitó a sentarse en la mesa de ponentes a Michel Bras que se encontraba entre el público asistente. Mientras Michel se acercaba al escenario recibió una fuerte ovación: en las gradas muchos alumnos de cocina veían emocionados como uno de los grandes estaba ante ellos.

Pausadamente, Michel se dirigió a Luc para contarle el largo proceso que vivió al inicio

de su carrera. *“Pasé por momentos muy bajos, tenía que expresar todo lo que llevaba dentro pero no sabía como hacerlo”*. Comenzó profundizando en la técnica para descubrir a continuación el mundo de las sensaciones y cuando conocía sus herramientas, salió a buscar el producto. *“Tengo una red de cómplices que cada día me ofrecen lo mejor. Hay un vínculo entre el cocinero y el productor que nadie debería romper, la nostalgia del producto, el propio producto es mi razón de vivir”*.

No seguimos por que gracias a Internet, podéis entrar en www.dialogosdecocina.com y descargaros las ponencias que más os interesen, o todas, por que ninguna tuvo desperdicio. Cuando escribimos estas líneas más de 55.000 personas habían entrado en esta web para escuchar a unos u otros y compartir esa mágica sobremesa que dejó tan buen sabor de boca.





COCINA FUTURO Nº 73 ABRIL 2007

MAGAZINE

Andoni L. Aduriz y Pedro Subijana, acompañados de un eficaz equipo de colaboradores, no dejaron ángulo sin cubrir. Dentro de dos años, más. ■

