

El éxito internacional de la cocina catalana

Más allá de la creatividad y la innovación

Mercè Bernardo, Raúl Escalante,
Anna Arbussà



UBe

Sumario

AGRADECIMIENTOS	11
PRÓLOGO, por Francesc Solé Parellada	13
INTRODUCCIÓN	19
Historia reciente de los mejores restaurantes de Cataluña	22
Alta gastronomía: innovación y creatividad	34
La Guía Michelin	39
Objetivos y justificación del proyecto	43
LISTA DE PARTICIPANTES	59
RESULTADOS	77
Cocineros con dos o tres estrellas Michelin	77
Formación	78
Relación entre los cocineros	81
Concentración geográfica	86
Utilización de los elementos distintivos de la cocina catalana	90
El futuro de la cocina catalana	92
Cocineros con una estrella Michelin o ninguna	93
Formación	93
Relación entre los cocineros	109
Concentración geográfica	117
Utilización de los elementos distintivos de la cocina catalana	128
El futuro de la cocina catalana	131



Plato del restaurante Dos Palillos: soja en tres colores
(blanca, negra y verde)

CONCLUSIONES141

Formación.....141

Relación entre los cocineros.....145

Concentración geográfica.....149

El futuro del sector: el punto de vista de los profesionales.....155

El futuro del sector: propuestas derivadas del proyecto156

Limitaciones del proyecto160

BIBLIOGRAFÍA163

Libros y artículos.....163

Páginas web.....165

 Restaurantes.....165

 Especializadas.....166



Restaurante Alkimia

Agradecimientos

Este proyecto no se habría podido llevar a cabo sin la colaboración de todos los cocineros y cocineras participantes.

Los autores les estamos muy agradecidos, no solo por su participación sino también por la paciencia que mostraron durante toda la realización del proyecto: nos dedicaron tiempo para poder realizar las entrevistas —que nos ocuparon buenos ratos—, tuvieron que hacer un esfuerzo de memoria en muchas ocasiones y efectuaron un seguimiento de los resultados revisando el caso de sus restaurantes.

Estamos en deuda con ellos por todo el conocimiento culinario que nos han transmitido, así como por su ejemplo de honestidad, de pasión por el trabajo y de positivismo y optimismo por el desarrollo del sector, y en especial por la confianza que nos ofrecieron abriéndonos la puerta de su casa y hablando de su relación con otros cocineros. Sabemos que no siempre fue fácil y les agradecemos que lo hayan compartido con nosotros.

Este agradecimiento lo hacemos extensivo a los equipos de cocina de sus restaurantes, que a menudo debieron modificar sus programaciones por nosotros, y asimismo a todos los de dos o tres estrellas, que participaron rellenando la encuesta de formación.

De manera especial queremos manifestar nuestro reconocimiento a Joan Roca por el apoyo que nos brindó desde el inicio y durante el proceso entero. Nos acogió en su restaurante siempre que lo necesitamos, nos ayudó sin cesar, nos aconsejó e hizo todo lo que estaba en sus manos para que este proyecto viera la luz. Sus buenas palabras y su implicación fueron cruciales en todo momento.

Otros actores importantes han sido los directores de las escuelas de hostelería y los periodistas gastronómicos, así como Paco Solé Parellada, que participó en el diseño de las encuestas y realizó el seguimiento del proyecto. Los consejos de los profesores Joan Guàrdia y Germà Coenders resultaron igualmente de gran valor, así que nuestro más sincero agradecimiento por su apoyo y colaboración.

Finalmente, queremos dedicar este libro a todos los cocineros y cocineras, quienes día a día han hecho y hacen que el sector crezca y que podamos disfrutar de él.

Ha sido un proceso largo pero muy satisfactorio, así que solo podemos tener palabras de agradecimiento.

¡Muchas gracias a todos!



Plato del restaurante Cocina Hermanos Torres

Prólogo

Antes de entrar en materia quisiera dejar constancia de mi gratitud hacia Mercè Bernardo por haberme permitido participar en este libro. He tenido la ocasión de seguir su trayectoria académica, y es sabido que, cuando dos personas empiezan a hablar de ciencia, acaban forjando una buena amistad. Mercè es amiga mía y en su momento pensó que yo podía contribuir a la reflexión como científico en un tema como el de la cocina, que, por formación y por razones de tradición familiar, no me es ajeno.

Sin embargo, cuando, en una de nuestras conversaciones, Mercè me comentó que tenía el proyecto de escribir un libro sobre cocineros, fruncí el ceño. «¡Ya estamos!», pensé. Hablar y escribir sobre grandes cocineros, y sobre otros cocineros no tan grandes, es hoy una costumbre muy extendida. Escritores de todas las especialidades han publicado libros sobre la vida y milagros de la gente de la profesión, y muy a menudo lo han hecho sin conocer el trasfondo del negocio y sin profundizar en las barreras de todo tipo que se deben superar para poder sobrevivir en este oficio tan complejo. No saben ni de las alegrías ni de los desengaños que lo rodean.

En resumen, pienso que se ha escrito demasiado sobre cocina sin conocer las aventuras y desventuras que conlleva hacerse cargo de dirigir una cocina, y no digamos un restaurante. El conocimiento de los entresijos técnicos y del oficio de cocinero no es condición suficiente para entender

sus motivaciones, las fuentes de su creatividad y sus sorprendentes aptitudes emprendedoras.

Detrás de un Nandu Jubany, de un Joan Roca, de una Carme Ruscalleda o de un Fermí Puig, por poner el ejemplo de cuatro famosos cocineros que me atrevo a calificar de personalmente próximos, hay unas trayectorias que son muy diferentes de la que han vivido la mayoría de las personas que trabajan en otras profesiones.

Saber en qué consiste el oficio de cocinero, chef y restaurador, y el denominador común de sus diversas trayectorias y de sus características personales y familiares, es lo que de verdad permite entender y valorar sus biografías gastronómicas. Es la circunstancia vital de los personajes lo que sirve para entender y evaluar la categoría y el mérito de lo que han conseguido. A menudo, comprender esta circunstancia vital equivale a entender también el de sus parejas y de sus familias respectivas. Como en toda profesión, la vocación es importante, al igual que la formación, y lo es asimismo su experiencia profesional, las cocinas en que han trabajado y lo que han aprendido aquí y allá. Pero, para entender el porqué de su trayectoria, hay que comprender además lo que significa y aporta la aceptación de sus servidumbres, de los horarios y de las peculiaridades de la cuenta de explotación.

Es por eso por lo que, ante la propuesta de Mercè, fruncí el ceño y pensé «¡ya estamos otra vez!». Me daba pereza participar en un estudio en el que el escaparate o el glamur escondieran la realidad y el mérito de las trayectorias de los profesionales de las cocinas, de la elaboración del festín y del servicio en las mesas. Llegaría un punto de la conversación en el que no sabría cómo hacer llegar mis recelos a Mercè. Tengo que reconocer que me precipité. Afortunadamente para el futuro lector, «la cosa iba por otro camino».

De hecho, escribir un libro de recetas sobre un cocinero reputado o sobre su trayectoria por el procedimiento de hacer unas cuantas entrevistas y tomar unos cuantos apuntes no perjudica a nadie, e incluso puede ser entretenido y útil. Tampoco es mala idea aprovechar el éxito merecido de nuestros cocineros más punteros para reflexionar sobre restaurantes y gastronomía. Sin embargo, pienso que ahora ya toca ir más allá del mensaje

de la importancia de nuestra cocina, más allá de la constatación de la trascendencia objetiva de este milagro del que todos disfrutamos. Soy de la opinión de que el mensaje liso y llano del éxito gastronómico de Cataluña no recoge la fotografía completa del esfuerzo y de la plataforma personal y cultural en que se ha basado todo este formidable trabajo. En una palabra, no recoge los fundamentos del éxito. Y, si no se recogen los fundamentos, se puede dar la impresión de que todo ello ha sido casual, fruto del genio innovador, del azar, de un proceso de difusión espoleado y sostenido por el esnobismo o por una moda más o menos persistente. Y no sería justo y no aprenderíamos gran cosa.

Había que ir más lejos, y eso pensó Mercè Bernardo. Mercè me propuso participar, aunque fuera como consultor y pared de frontón de toque, en un proyecto mucho más estimulante y que llegaba al fondo de la cuestión. Se trataba de estudiar lo que yo llamaba «la plataforma cultural, personal, familiar y tradicional del éxito». Del éxito sobre el que se ha creado el prestigio de la cocina catalana de los últimos cuarenta años.

Se trataba de hacer un libro que nos permitiera reflexionar, sostenidos por la evidencia de los números y las cifras, sobre el éxito de la cocina catalana, que resumiera la historia de su camino hacia la excelencia, y que, una vez constatada esta importancia, aunque solo fuera por la concentración de restaurantes de calidad reconocida, profundizara en el trasfondo de los fundamentos de este éxito indiscutible.

Todo movimiento innovador, así como todo fenómeno de difusión, comienza por una semilla, una semilla creativa, unos catalizadores específicos, y continúa luego con la creación de una red que va aumentando progresivamente en un movimiento helicoidal. Este es un proceso de relación personal y colectiva que se retroalimenta.

Del mismo modo que en la Cataluña medieval, en el siglo XIV, hubo un autor del *Llibre de Sent Souí* que recogió y en parte sentó las bases de una cocina sólida y coherente, después de doscientos años de evolución hubo un maestro cocinero como Rupert de Nola, autor del *Llibre del coc* —que pasó a ser el referente de la cocina española—, y tres siglos más tarde, en la *Renaixença*, un autor o autora aún desconocido de un libro fundamental como el de *La cuinera catalana* —que fue el decálogo de la cocina de la Cataluña industrial— y, ya en el siglo XX, un Ferran Agulló y un Ignasi Domènech, y un Mercader en el delicado momento de la revolución de la *nouvelle cuisine*. Y hoy tenemos la suerte de que apareciera un Ferran

Adrià y, a continuación, un Roca y una Ruscalleda, y muchos más, que han hecho este mismo papel, un papel de destrucción creativa propio de toda ola innovadora y que debemos calificar como mágico. La mecha se encendió, efectivamente, pero la mecha ya existía y se precisaba de alguien con nombre y apellido que la encendiera. El conjunto del castillo de fuegos artificiales gastronómico, del espectáculo innovador posterior se ha ido construyendo poco a poco, y a él se han ido añadiendo progresivamente otros protagonistas para llegar finalmente a establecer la base gastronómica de la que hoy disponemos.

Lograr el propósito de descubrir y hacer asequibles los fundamentos que han posibilitado el actual tejido gastronómico en Cataluña no es una tarea fácil. Es un trabajo de investigación transversal y que requiere conocimientos, método y un cierto tiempo de sedimento y de reflexión. Pienso que Mercè y sus colaboradores han conseguido con este libro iniciar la reflexión y poner sobre la mesa los diferentes elementos personales, capacidades y maneras de entender las relaciones entre profesionales en un oficio como el de la restauración. El solo hecho de haber llevado a cabo este trabajo me parece ya una novedad de enorme relevancia, que se aparta de un relato literariamente florido pero superficial.

Los libros sobre gastronomía se pueden clasificar entre los recetarios y los de carácter metafísico. Ya sé que lo que he dicho es una exageración y quizás una *boutade*, pero lo cierto es que, si bien ya tenemos académicos que trabajan en ámbitos consolidados sobre la historia del hecho alimentario, sobre la bioquímica del festín, sobre la gastrofísica e incluso sobre la organización y la gestión de este sector de una importancia económica indiscutible, hay muy poco sobre la naturaleza del sector y su evolución, sobre la sociología de sus protagonistas, la de los clientes y aun la de los menús, y menos todavía sobre las características de la oferta de la «fría» cuenta de explotación. Es un sector que se da por conocido y que, salvo estas excepciones, se llega a considerar académicamente irrelevante, razón por la cual es ignorado por buena parte de los estudiosos del fenómeno.

El estudio que nos ofrece este libro sobre la trayectoria formativa de nuestros cocineros representativos y su relación personal, así como sobre la importancia de la red en el fenómeno de difusión y crecimiento de la cocina, nos abre la puerta a una multitud de preguntas, algunas de las cuales ya han quedado contestadas en el propio texto mientras que otras están abiertas a estudios posteriores. En fin, como decía al comienzo de este prólogo, estoy agradecido por la oportunidad que se me ha dado de participar en este proyecto, y pienso que, a pesar de su apa-

rente modestia, es un paso muy significativo en la mejora del conocimiento de los protagonistas de la cocina, quienes, se mire como se mire, son los responsables de «todo lo que se cuece».

Francesc Solé Parellada

Catedrático de Organización de Empresas
de la Universitat Politècnica de Catalunya
Propietario del Restaurante 7 Portes de
Barcelona



Rupert de Nola, *Llibre del coc*,
Barcelona, 1520. Ejemplar conservado
en el CRAI Biblioteca de Reserva
de la Universidad de Barcelona



Restaurante Disfrutar

Introducción



¿Ha comido en alguna ocasión en un restaurante con estrella Michelin? ¿Podría enumerar cinco restaurantes catalanes con estrella Michelin? ¿Y sus cocineros? ¿Ha visto alguna vez programas de cocina en los que aparecen cocineros trabajando o presentando platos imposibles? ¿Se ha preguntado alguna vez por qué hay tantos restaurantes con estrella Michelin en Cataluña? ¿Cuál es la razón de que en Cataluña haya un mayor número de restaurantes galardonados con este reconocimiento si se compara con el resto del Estado?

Si ha hecho alguna vez este ejercicio, posiblemente habrá podido responder con más o menos conocimiento, pero ¿qué ha respondido a las dos últimas preguntas? Los principales motivos que se suelen enumerar para explicar este fenómeno son la localización, el nivel socioeconómico de la región, Ferran Adrià y sus técnicas, la tradición, los productos, la creatividad, la proliferación de programas y anuncios en los que los cocineros aparecen, etc.

Pero ¿alguna vez ha pensado qué papel desempeña la formación de los cocineros? ¿Importa que estén formados y que existan escuelas con alta tradición y calidad académica que los forme? Si normalmente a cualquier otro profesional con éxito se lo relaciona con su formación académica, ¿por qué a ellos no?



Plato de El Bulli: pocketfork

Y, por otro lado, ¿en alguna ocasión se ha fijado en las imágenes de las entregas de premios a los cocineros (por ejemplo, cuando se otorgan las estrellas Michelin o, desde hace unos años, la gala de los 50 Mejores Restaurantes del mundo)? Viendo las imágenes de celebración y felicitación entre los cocineros, ¿se ha preguntado alguna vez si el hecho de que los cocineros tengan este tipo de relación entre ellos puede tener un impacto positivo en el éxito de la cocina? Es decir, ¿podría ser que el hecho de conocerse, colaborar entre sí y respetarse impactara positivamente en el sector?

Si su respuesta a estas dos últimas preguntas es negativa, no se preocupe porque en este libro intentamos darles respuesta.

En efecto, este libro nace con el propósito de analizar si la formación de los cocineros y la relación que existe entre ellos explican parte del éxito de la cocina catalana. Los resultados y conclusiones obtenidos han permitido discutir otros factores que también han revelado ser importantes, y presentar otros más que lo serán en el futuro. La versión que tiene en las manos es una actualización de la primera edición del libro, publicada en catalán.

La reconocida excelencia gastronómica de la cocina catalana actual es, seguramente, el resultado de diferentes factores. Desde el punto de vista de la oferta, la provisión local de materia prima variada y de calidad,