

Manifiesto en defensa de la cocina, cocineros y productores

El Chef Santi Santamaría ha intervenido en días atrás contra estilos y formas de cocina que en España han elevado el prestigio de la cocina española. Lo ha realizado de forma abierta, reclamando la popularidad de sus puntos de vista. Y para ello ha utilizado aspectos contemporáneos que no terminan de aclarar el papel del profesional de la cocina, del cual forma parte el que eleva su crítica, restándole credibilidad.

El hecho de que se defiendan las corrientes naturalistas, asentadas en la defensa de la biodiversidad, los elementos patrimoniales de la alimentación y el deterioro de los productos y productores, no tiene porque "criminalizar" al profesional de la cocina. Todo lo contrario. El profesional de la cocina viene siendo víctima del empobrecimiento del entorno y suministro de los alimentos que le impiden el buen desarrollo de su quehacer profesional. Unos profesionales, que saben que tras el empobrecimiento del entorno viene el empobrecimiento de la vida, del mundo sensorial y la propia interpretación de los elementos que componen los platos que se sirven a una ciudadanía dispuesta a prestar culto de la gastronomía.

Más en este debate cierto entre los elementos tradicionales y los elementos innovativos en la cocina, no cabe duda que la aportación realizada por los cocineros españoles ha sido calificada de excelente. Una innovación que también se ha puesto de manifiesto en la elaboración de afamados vinos, aceites, quesos y otros alimentos. La innovación ha incorporado elementos tecnológicos en la elaboración de los productos hasta hacer del mundo de la abstracción y deconstrucción de los alimentos, un espectáculo que hace revivir el mundo de una cocina condenada a la repetición mecánica impuesta por los modelos industriales. Con ese modelo industrial se ahoga la creatividad del individuo que forma parte de la cadena del campo a la ingesta. Lo peor de la muerte anunciada del cocinero es la ausencia de toda creatividad. La falta de creatividad y el acto repetitivo anula también al agricultor condenado a la verticalidad marquista. La tradición, si no se renueva muere por rutinaria.

Por eso creemos que aun cuando hay que valorar positivamente cuantas aportaciones se realizan en favor de la defensa de un alimento bueno, limpio y justo, y de los elementos patrimoniales de la escuela naturalista, no se debe de admitir la contraposición de unas posiciones renovadoras que deben ir íntimamente unidas y ligadas. Nos unimos pues a la queja pública que los compañeros de Eurotoques han realizado contra Santi Santamaría: Modernidad y tradición no son antitéticas, Y no se debe desprestigiar a quienes se consideran compañeros del noble oficio de la cocina, en aras de un liderazgo competitivo.



Slow Food España