

TRIBUNA

En defensa de Ferran Adrià

Fermí Puig

Les supongo al corriente de la enorme polémica generada alrededor del avance editorial del próximo libro de Santi Santamaria, así como de las declaraciones públicas del propio cocinero. Esta polémica, de una manera inexacta, ha sido calificada como la guerra de los fogones. Se comprende la licencia periodística, pero es inexacta. Lo sucedido no es ni ha sido una guerra: ha sido un atentado. Permítanme que les exponga mi punto de vista.

Ante todo, debo decirles que siento una gran tristeza y una profunda decepción por lo acontecido, entre otras cosas porque las circunstancias me situaron en un escenario de privilegio para poder contar, por haberlo vivido muy de cerca, buena parte del camino recorrido hasta llegar al esplendor actual de la cocina catalana y española, a partir de la estrecha relación con dos de sus más notables protagonistas: Santi Santamaria y Ferran Adrià.

Puede que a muchos el prestigio de la alta cocina de un país les parezca un tema menor. No lo es en absoluto. Y no lo digo por exagerar la vanidad de un gremio, ya en un tono alto, sino porque el prestigio culinario acostumbra a ser una herramienta muy poderosa para amparar, bajo el sello de la calidad, los productos propios, la industria agroalimentaria y la del lujo, así como un valor potente para la oferta turística. No es, repito, un tema menor, alude a la imagen de modernidad y a la prosperidad económica de un país, y a veces, muchas veces, no estaría de más aprender de nuestros admirables vecinos franceses, para quienes todos los asuntos que conciernen a la gastronomía son, por definición, temas de Estado.

Detrás de Bocuse, Ducasse, Robuchon y tantos otros maestros, asoma la industria del foie-gras y las trufas, del champán y los buenos vinos, del arte del buen vivir, en definitiva.

La imagen de marca de estos sectores económicos se expresaba casi siempre en francés, hasta que una extraordinaria generación de cocineros catalanes y vascos, y, más recientemente, pero

“Lo sucedido no es ni ha sido una guerra de los fogones: ha sido un atentado”

no con menor pujanza, de profesionales de toda España, rompieron respetuosamente la hegemonía gala. Pasamos del blanco y negro al color gracias al esfuerzo y el talento de mucha gente, en especial gracias a un selecto grupo de cocineros, aunque no en exclusiva.

Muchos contribuyeron de una manera decisiva al reconocimiento del hecho culinario como parte del corpus cultural del país, y

“Santamaria ha errado en el fondo y en las formas; le ha faltado respeto y consideración”

propulsaron, en poco tiempo, una presencia internacional sin precedentes. Santi Santamaria también contribuyó y de una manera muy notable a alcanzar este logro. Por ello, tiene todo mi respeto. Pero no tengan ustedes la menor duda: siempre habrá un antes y un después de Ferran Adrià en el devenir de la alta coci-

na. Con diferencia, es el cocinero más influyente entre las elites culinarias del mundo, y la historia le reconocerá, en el futuro, como un grande entre los grandes, *one of the few*, para honor suyo y de sus colaboradores y para satisfacción de cuantos le reconocemos sus enormes méritos.

Intentar mancillar la reputación de Adrià y de tantos otros cocineros de gran nivel, acusarles de flirtear peligrosamente con la salud de sus clientes, sugerir la sinrazón de su creatividad y tildar al conjunto de la profesión de farsantes dedicados a la codicia dineraria es, cuando menos, ofensivo, irresponsable y, por encima de todo, injusto.

Créanme: los daños colaterales serán de consideración, la industria catalana y española se verán perjudicadas, la reputación internacional de nuestra cocina se resentirá, y, colectivamente, se habrá retrocedido una década en el respeto social por el oficio.

Me pregunto cuál es el lado positivo del asunto, si Santi Santamaria ha valorado el daño que podía infligir a la gastronomía en general y si la exposición pública de su ideario, con brocha gorda y trazo grueso, la considera su particular aportación al debate de los fogones.

Cocinar es un acto de libertad. Juzgar el trabajo ajeno es también una opción libre, pero hubo un tiempo, no muy lejano, en que juzgar colectivamente con tintes negativos se consideraba desacertado. Creo que Santi Santamaria ha errado en el fondo y en las formas. Le ha faltado respeto y consideración. No merecía la pena perjudicar a tantos.

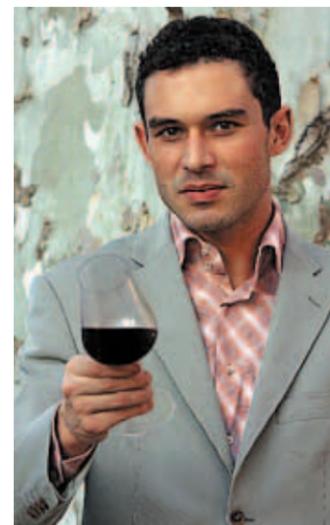
No, Santi, viejo amigo, no debería haber sido así. Hoy estoy de luto. Muchos lo estamos. Tú deberías estarlo también.●

Fermí Puig, chef del Drolma, con una estrella Michelin

PULSO CIUDADANO

Roger Viusa, segundo mejor sumiller del mundo

ROMA ▶ El pasado sábado se celebró en Roma el campeonato del mundo de sumilleres, en el que Roger Viusa quedó segundo. El sumiller trabaja actualmente en el restaurante barcelonés Moo, que tiene una estrella Michelin. En su amplia experiencia profesional se incluye el título al mejor sumiller de Europa 2008, y un primer puesto en el concurso que escogía al mejor sumiller de España 2007. / Redacción



AGUSTÍ ENSESA
El sumiller Roger Viusa

La lluvia suspende la sesión castellera del fin de semana

BARCELONA ▶ Las fuertes lluvias obligaron a suspender la mayoría de las actuaciones castelleras del fin de semana, como las de Cornellà o Nou Barris. En Tarragona, el aniversario del local de la Colla Jove se celebró en el interior del local, por lo que no se pudo levantar castells por encima de los siete pisos. El dos de set fue el mejor castell de los anfitriones y de la Jove de Valls. / G. Soler

El Aplec del Cargol cierra sus puertas con 200.000 visitas

LLEIDA ▶ Tres días de lluvia no consiguieron disminuir las ganas de fiesta de los miembros de las colles del Aplec del Cargol, que ayer cerró sus puertas y que mantuvo su poder de convocatoria, con unas 200.000 visitas. La lluvia provocó algunos desperfectos en las parcelas, charcos y fango. Caracoles, carne a la brasa, música y baile consiguieron mantener el espíritu festivo. / P. Echaz

Cortada la línea ferroviaria entre la Plana y la Ribera tras caer una piedra en la catenaria

TARRAGONA ▶ La línea ferroviaria Barcelona-Lleida fue cortada entre la Plana-Picamoixons y la Ribera después de la caída de una piedra sobre la catenaria, debido a un desplazamiento de tierras, que dejó si corriente la vía. Un portavoz de Adif indicó que el accidente ocurrió a las 16,30 horas y que no se espera que el problema fuera arreglado antes de medianoche. Fuentes de Renfe señalaron que fue habilitado un servicio alternativo por carretera con autocares para los viajeros, en el tramo Montblanc, Valls y la Plana. / Efe

PANINI Y LA VANGUARDIA TE REGALAN EL ÁLBUM DE LA

UEFA EURO2008™

COLECCIÓN OFICIAL DE CROMOS

OFFICIAL STICKER ALBUM

UEFA EURO2008 Austria-Switzerland

GRATIS DOMINGO 1 EL ÁLBUM Y LOS PRIMEROS CROMOS

EXPERIENCE THE ONLINE ALBUM: WWW.EURO2008ALBUM.COM

Manufactured under license by PANINI

The UEFA word, the UEFA EURO 2008™ Official Logo, the Official Mascots and the UEFA European Football Championship™ Trophy are protected by trademarks and copyright. All rights reserved. euro2008.com

Official Licensed Product

www.levanguardia.es

LA VANGUARDIA Libertad de opinión

HYUNDAI i30