



“La realidad en colectividades es que quien manda es la economía, no el cocinero”

18-02-2013

Hace un tiempo tuvimos la oportunidad de acercarnos a la Cala Montjoi para hablar con Ferran Adrià... pero lo hicimos para hablar de restauración social y catering, de la cocina de la salud, de sentido común, de concienciación, de cultura alimentaria y, por supuesto, del buen trabajo que se está haciendo desde la **Fundació Alícia**.

De **Ferran Adrià** se sabe casi todo... Tópicos aparte (que no por tópicos, son menos reales), hay que empezar por decir que ‘el mejor cocinero del mundo’, es una persona sensata (que ya es mucho decir en nuestros días), crítica, pragmática y diría que profesional e intelectualmente generosa... o por lo menos eso es lo que nos ha parecido. A lo largo de la entrevista nos habla de la mezcla de populismo e hipocresía que rodea muchas veces el segmento de la restauración social, de la falta de compromiso global y de la poca cultura alimentaria que tenemos, no sólo en nuestro país, sino en todo el mundo... de lo poco concienciados que estamos respecto a algunos temas importantes. A pesar de todo, no parece una persona negativa ni mucho menos. Nos habla del trabajo, del ‘buen’ trabajo que se está haciendo desde instituciones como Fundació Alícia, de la implicación de muchísimos profesionales por conseguir que en escuelas y hospitales, por ejemplo, se coma mucho mejor, y de que *“queda mucho por hacer, pero vamos en la buena dirección”*. Tampoco es amigo de prohibiciones... eso, nos lo ha dejado también claro.

– **La actualidad está marcada por la puesta en marcha del proyecto de la fundación, pero nosotros queremos hablar de restauración colectiva y de catering...**

– Me parece muy bien. Yo nunca he renegado de una cosa ni de la otra. He trabajado muchísimo el tema del catering y respecto a la restauración social, ahí está todo lo que estamos haciendo con la Fundació Alícia. Está claro que me dedico fundamentalmente a la alta gastronomía y por eso todo el mundo me asocia a ella, pero ello no significa que reniegue de lo demás.

– **Vayamos a los principios. Trabajaste en las cocinas de la ‘mili’... ¿anecdótico?**

– Ni mucho menos. En ese momento se comía muy bien en la ‘mili’ y dábamos de comer y cenar a 2.500 personas cada día. Lógicamente una experiencia muy válida.

– **¿Aprendiste algo en ‘la mili’ que no se puede aprender en un restaurante?**

– Aprendí todo, de la misma manera que se puede aprender todo en otro sitio. Simplemente hablamos de cosas diferentes, igual que es diferente conducir un fórmula 1, un utilitario, una moto a un camión; todo es conducir, pero todo es diferente... y no es mejor ni peor conducir un vehículo u otro. Pues lo mismo pasa en la cocina. Podríamos pensar que todos los cocineros deben saber hacer de todo, pero eso no es exactamente así. No es fácil preparar un banquete para 3.000 personas, ni llevar bien un restaurante a la carta, ni el comedor de un colegio. El responsable de la restauración de un hotel, por ejemplo, quizás no tiene que ser el mejor gastronómicamente hablando, pero tiene que ser una persona capaz de ‘tocar muchas teclas’ a la vez. Y a un cocinero con estrellas Michelin, a lo mejor le cuesta dar de comer a mil personas, porque ese no es su trabajo habitual.

– **No obstante, según que cocina ‘conduces’, se tiene una u otra consideración social.**

– Es verdad. Pero esto es así porque la sociedad es así y porque se le da mucha importancia al tema de los reconocimientos. La verdadera realidad, hablando del tema de las colectividades, es que el que manda no es el cocinero, es la economía. Se podrían llevar a cabo proyectos muy interesantes, y hablo, por ejemplo de hospitales o de escuelas, y como no hay dinero, no salen adelante. Al final es muchas veces un tema de populismo e hipocresía. La sociedad, y en el término incluyo las administraciones, quiere muchas veces las cosas bien hechas pero que se hagan sin gastar dinero, y eso es materialmente imposible. Cuando ves que proponen que se prepare un menú escolar con tres o cuatro euros, y que además sea fantástico, sano, equilibrado y no sé cuantas cosas más, te das cuenta de la falta de sensibilidad y conciencia económica que hay. Está claro que sin dinero, no se puede contratar personal, ni comprar comida ni nada, de nada...

El compromiso global y la falta de conciencia económica

– **Y ante eso... ¿qué podemos hacer?**

– Ante eso hay muchas cosas que se pueden hacer y ahí es donde interviene, por ejemplo, la Fundación Alícia. Alícia tampoco tiene un presupuesto enorme ni mucho menos, pero en ella se trabaja con muchas ganas, con ideas, con proyectos innovadores. Es importantísimo, por ejemplo, lo que Alícia ha hecho en Harvard. Estamos hablando de crear un curso conjuntamente con la universidad, no de dar un par de conferencias. Creo que desde aquí, a veces, no se valora lo suficiente todo este trabajo.

– **¿Se puede decir que Alícia marca las pautas?**

– Desde luego. Y tenemos ejemplos tan claros como el de la *Associació Sociosanitària de Manresa*, sobre un nuevo concepto de dieta triturada que recupera los sabores y olores de siempre. Ese proyecto ha sido un sueño, de verdad; tendría que hacerse un documental y emitirse por todo el mundo para decir “*mira, esto se ha hecho así y así se deberían hacer las cosas*”. De todas formas, no tenemos que perder de vista que normalmente las cosas no funcionan así. Hay que ser objetivos. En este proyecto no sólo hemos contado con los recursos, sino con un grupo de cocineros profesionales y de muchas más personas que se han implicado al 100% y que da gusto ver con el cariño y la responsabilidad con el que hacen su trabajo. Desde luego Alícia marca las pautas, pero este trabajo no serviría de nada si no hubiese un montón de gente que trabaja diariamente para que se coma mejor. La educación alimentaria y la concienciación deberían ser un compromiso global.

– **¿Te refieres por ejemplo, al trabajo hecho en las escuelas?**

– Entre otras cosas. De todas maneras no debemos olvidar que, aunque los proyectos son muy importantes, en el caso de los críos los padres tienen también mucha tarea que hacer en casa. No me gusta ser negativo y si hablamos de concienciación, está claro que estamos cien veces mejor hoy que hace cinco años... pero queda mucho camino por recorrer. Me gusta destacar además, que cuando ponemos en marcha alguna iniciativa en una escuela, y lo he vivido personalmente, es alucinante el interés que despierta el tema y la motivación de todo el profesorado. La educación relacionada con la alimentación es importantísima y en las escuelas se está haciendo muy buen trabajo.

– **¿Y respecto al tema de implantar una asignatura sobre alimentación?**

– A lo mejor podríamos decir que ese es un objetivo a largo plazo pero la verdad es que la experiencia me ha hecho ver que las imposiciones no nos suelen llevar a ningún lado. Más que una hora a la semana sobre cultura alimentaria, impuesta por decreto, creo que lo ideal sería ir introduciendo diariamente, en diferentes asignaturas, diversos aspectos que tengan que ver con la alimentación. Más que ‘aleccionar’, lo que tenemos que hacer ahora es concienciar, involucrar... si lo vamos haciendo así, quizás dentro de diez o quince años llegaremos de una forma natural, impulsados por la propia fuerza de la evolución en educación alimentaria, a tener esa asignatura. Ese sería el sueño.

– **Los padres compran a los niños móviles de última generación y no quieren pagar 10 euros más por el comedor escolar... ¿se entiende?**

– Es lo que venimos hablando de la hipocresía de la sociedad y la falta de concienciación. Lo que quizás hace falta también es cierto grado de libertad como para poder escoger. Los condicionantes económicos están claros pero... ¿no sería interesante, por ejemplo cuando tienes un familiar ingresado, tener la opción de pagar un poco más cada día para que el enfermo pueda comer mejor? Esto sería un buen principio para poder realizar un trabajo muy bien hecho... la segunda parte sería ver cuántas personas estarían dispuestas a pagar ese ‘plus’.

– **Esa falta de conciencia económica, ¿se da en todos los ámbitos?**

– En unos quizás más que otros pero sí. Preparar un catering, por ejemplo, es muy caro. Según cómo y dónde se tenga que montar, es casi como montar una obra de teatro para sólo un día. Tiene que ser caro por fuerza. Otro ejemplo, la gente se sienta en una terraza del Paseo de Gràcia de Barcelona y pretende pagar 15 euros por una cena o un euro por un café... imposible. El lujo de sentarte en pleno Paseo de Gràcia vale dinero.

Cultura alimentaria

– **Tú que viajas muchísimo... ¿cómo crees que estamos en España en cultura alimentaria respecto a otros países?**

– Creo que en España y en todo el mundo, falta esa concienciación de la que venimos hablando... aunque, como ya he repetido,

vamos mejorando mucho. Y en cuanto a la educación, hay que decir que las carencias son mucho mayores en lo que respecta a la alimentación y salud que en lo que respecta al aspecto gastronómico, porque la gente tiene voluntad de aprender sobre gastronomía, por la parte lúdica y de placer que tiene, no tanto sobre alimentación.

– Y siguiendo con los viajes y la educación, ¿qué nos dices del catering de los aviones?

– Pues que uno de los grandes problemas es, volvemos a los mismo, la falta de concienciación y el desconocimiento. ¿Por qué crees que en los aviones se sirven tortillas de huevo hechas con polvos?

– ¿Por?

– Porque la gente insiste en comer cosas calientes cuando todo el mundo sabe que en un avión eso es imposible porque no hay espacio para cocinar. Es muy curioso observar que la gente está más dispuesta a comerse un filete recalentado que un buen sándwich que podría estar fantástico. Además a un avión no vas a comer... con un tentempié tienes bastante. Sería mucho mejor tener tres o cuatro productos buenos y bien preparados, que los menús que se ofrecen actualmente.

– Las técnicas de la alta cocina, ¿son aplicables en alguna medida a la restauración social?

– Como todo en la vida hay algunas que sí y otras que no. Tenemos el ejemplo clarísimo de los triturados del proyecto de Manresa (ligado al tema de la deconstrucción), pero hay otras muchas cosas que no. No obstante, y respecto a la alimentación en general, lo que está claro es que la industria alimentaria está llegando a unos niveles tecnológicos que nos permiten hacer cosas impensables y disfrutar de los alimentos de una manera que hace unos años ni nos lo imaginábamos. El vino de ahora es por ejemplo mucho mejor que el de antes, igual que el aceite y que otras muchas cosas. Falta ver, y volvemos al tema económico, si la gente está dispuesta a pagar la calidad.

– En la restauración social, ¿apostarías por la externalización o la cocina *in situ*?

– Yo apostaría por una cocina mixta. Está claro que hay preparaciones que se pueden hacer en cocinas industriales perfectamente pero hay cosas que, por lógica, necesitan hacerse y acabarse al momento.

– ¿Qué es para ti el lujo?

– Comer lo que me apetece en cada momento... seguramente para muchos el lujo es conseguir cosas inalcanzables y después vienen las decepciones.

– Hace un par de años publicaste el libro ‘La cocina de la salud’, del que eres coautor junto al cardiólogo Valentí Fuster y el periodista Josep Corbella. ¿Cuál es el objetivo del libro?

– Es sobre todo un libro escrito desde una vertiente muy pragmática. Hemos querido explicar que a la hora de comer lo que debe imperar es la lógica. Hay temas delicados como por ejemplo el de la ecología y los alimentos orgánicos. Está claro que los alimentos orgánicos son buenos pero no podemos hablar de ellos en un hospital o en una escuela cuando el presupuesto no llega ni para los menús habituales. Hay que tener claras las prioridades, ser prácticos, lógicos y tener sentido común.

– ¿Se puede comer de todo?

– Sí. Si los alimentos son sanos o no, es un concepto que, en general, tenemos totalmente equivocado. Tendemos a pensar que las cosas buenas son sanas y no siempre es así. Todo es bueno en la medida justa. La sal es buena, pero si comemos mucha no es sana. Por otra parte, no podemos confundir lo que nos gusta con lo sano.

– ¿Entonces?

– Entonces lo único que está claro es que se debe comer de todo con moderación. Nuestro cuerpo necesita una serie de cosas y no debes darle más que eso. Los excesos los puedes cometer un día, pero no todos. También te digo que las prohibiciones son contraproducentes. No hay que prohibir, hay que informar. Si prohibes la gente ‘se rebota’.