

- [[Portada](#)]
- [[Artículos](#)]
- [[Noticias](#)]
- [[Libros](#)]
- [[Vinos](#)]
- [[Recetas](#)]
- [[Entrevistas](#)]
- [[Restaurantes](#)]
- [[Alojamientos](#)]
- [[Nuestras firmas](#)]
- [[Trucos Culinarios](#)]
- [[Prod. Recomendados](#)]
- [[El cocinero responde](#)]

El amigo americano

Si antes se les decía a los niños: «Manolín, Manolín, en la mesa no se lee», en el futuro se les aconsejará todo lo contrario y tendremos que observar las etiquetas con cuidado exquisito.

JOSÉ MANUEL VILLABELLA

De todos los congresos culinarios celebrados este año a los que el firmante ha tenido ocasión de asistir, el IV Foro de Gastronomía Aragón 09, patrocinado por el Gobierno de dicha comunidad y organizado por Juan Barbacil y José María Pisa, ha sido, sin duda, el más interesante.

En la mayor parte de los congresos se dice siempre lo mismo, asisten las inevitables estrellas cocineras que están encantadas de haberse conocido y suelen repetir hasta la saciedad lugares comunes y tópicos al uso. En Zaragoza, afortunadamente, se ha optado por la reflexión y por echarle una ojeada al futuro, por intentar intuir cómo será el comensal del siglo XXI.

Ocho conferencias y un debate final, en jornadas maratónicas de mañana y tarde han servido para que Jesús Contreras, antropólogo; Francisco García Olmedo, catedrático de bioquímica y biología molecular; Santi Santamaría, cocinero; Jörg Zipprick, escritor gastronómico; Javier Pérez Escotado, escritor y profesor universitario; Jean-Claude Ribaut, crítico gastronómico del diario Le Monde, Jean- Pierre Poulain, sociólogo y Jeffrey Steingarten, temido crítico gastronómico de la revista Vogue, ilustrasen a medio centenar de congresistas entre los que se encontraban periodistas, críticos, bloggers, académicos, etcétera.

Por razón de espacio no puedo comentar cada una de las intervenciones y me centraré exclusivamente en las tres que me resultaron especialmente sorprendentes. El catedrático Jesús Contreras fue sin duda el más divertido de los conferenciantes: ameno, desenvuelto, brillante, dibujó con una soltura y un desparpajo digno de encomio el futuro que nos espera y llegó a la conclusión de que los comensales serán múltiples, variados; o sea, como hasta ahora. Si antes se les decía a los niños: 'Manolín, Manolín, en la mesa no se lee', en el futuro se les aconsejará todo lo contrario y tendremos que observar las etiquetas con cuidado exquisito y estar atentos a los añadidos, espesantes y colorantes que ponga el cocinero y de los que tendrá que informar al comensal. Me gustó tanto la intervención de Contreras que estuve a punto de salir corriendo para comprar uno de sus libros, pero, afortunadamente, una amiga me advirtió a tiempo de que todo lo que tiene de brillante en las charlas lo tiene de plúmbeo en los libros.

En el foro hablaba para la gente y en la cátedra escribe para sus colegas. La Universidad suele ser endogámica, solemne y envarada y nos priva en ocasiones de la brillantez y de la frivolidad literaria de los educadores. Lástima.

El filólogo, profesor y escritor Javier Pérez Escotado en su ponencia 'Gastronomía recreativa: industria y milagro', desarrolló una tesis en la que desmonta la cocina de Ferrán Adrià con un notable ingenio y un discurso esplendoroso. Conecta la cocina actual del maestro catalán con las recetas y trucos de lo que se llamó en la Edad Media alquimia recreativa. Al margen de que tenga o no razón –uno estima que Ferrán es el mejor cocinero de todos los tiempos– el profesor Pérez Escotado es tan brillante en su tesis que el firmante se sintió fascinado por sus palabras. Es la alternativa al papanatismo y a la hagiografía que rodea al genio de El

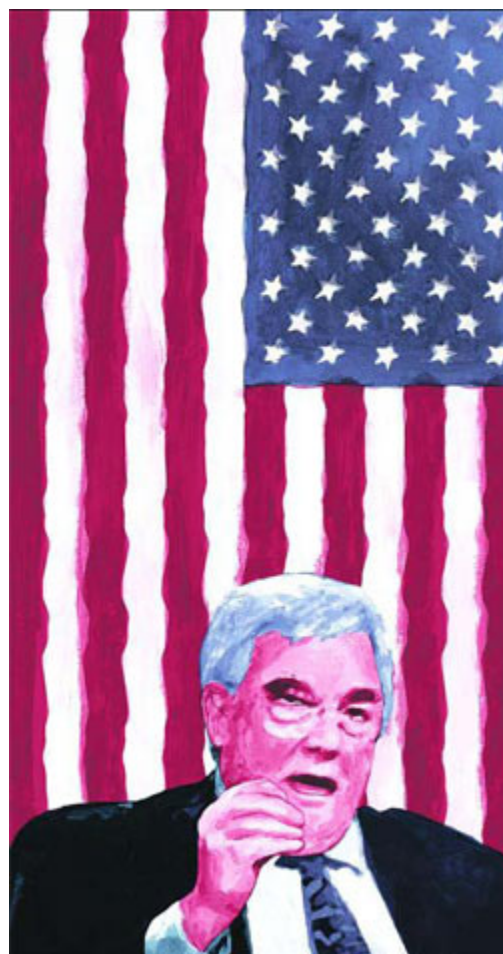


ILUSTRACIÓN: DANIEL CASTAÑO

Bulli que es preciso tener en cuenta para que el pensamiento único no se apodere de la gastronomía española.

Un poco de aire fresco en el panorama gris de las letras culinarias se agradece.

El crítico de los Estados Unidos Jeffrey Steingarten vino precedido de su impresionante currículum y decepcionó al respetable. Con un tono monocorde y en una charla caótica en la que se perdía una y otra vez por los cerros de Massachusetts ante el desconcierto de los asistentes y la desesperación del moderador, repartió cera para los presentes y para los ausentes, nadie se libró de sus diatribas. Don Jeffrey, que ha comido por todo el mundo y ha escrito páginas memorables, arribó al estrado español para hacer una labor de aliño y sin ningún mérito. Viajó a la periferia y no se ganó el jornal. Riñó a todo el mundo desde su autoridad y menos mal que entre el público había un venerable anciano y comatoso caballero de 87 años, que dijo ser el más viejo de los asistentes, el cuarto más gordo y uno de los más calvos que con voz temblorosa le reconvino y puntualizó que en España las conferencias se preparan y se estructuran con más rigor. El amigo americano, sin inmutarse, adujo en su favor que en la jornada precedente había oído tantas opiniones críticas contra Ferrán Adriá que renunció a asistir a la cena y cambió el contenido de su presentación. O sea, no como rancho para que se chinche el sargento.

Qué berrinche, qué intolerante, qué fanático. Don Jeffrey, por su comportamiento, en lugar de un americano impasible parecía un español de pura cepa.

▪