



IV Foro de Gastronomía de Aragón (I) Científicos e intelectuales y humanistas debaten sobre el estado actual de la cocina en 'El comensal del siglo XXI'

VOTE ESTA NOTICIA



MARIO HERNÁNDEZ BUENO Dos días: del 25 al 26 del pasado mayo, casi sin parar, concentrados en el hotel Palafox, intelectuales de diversas disciplinas pero tocados por el mismo hilo conductor: El comensal del siglo XXI, expusieron sus reflexiones. El Gobierno de Aragón cursó dos cartas de invitación: Ferrán Adriá. No contestó. Su participación era esperada en tanto que se abordaría también el estado de la cocina de vanguardia, que han bautizado "gastronomía molecular": Hervé This, y "cocina tecno-emoción": Pau Arenós; y porque el chef de Rosas dice con entusiasmo: "A mi restorán no se acude para comer, sino para tener una experiencia" (A mí no me atrae siquiera la idea de subirme a un globo); o que otro chef planetario, Andoni Luis Aduriz, sostenga que esos restoranes tan premiados "son factorías de elucubraciones" y que "Nuestras madres serán las multinacionales de la alimentación". ¿Y quién dice que no será así? Creo que fue el filósofo Spinola quien sentenció: "No amamos las cosas porque son buenas; son buenas porque las amamos".

Jesús Contreras, catedrático de Antropología de Barcelona, Director del Observatorio de la Alimentación (Odel) y prolijo autor, abrió las sesiones con ¿El comensal del Siglo XXI...? Muchos comensales diversos. Sobre el sedentarismo que se ha instalado en el primer mundo y la abundancia que padecemos dijo -entre muchas cosas- que "desde la Biblia se nos ha inculcado que ganarás el pan con el sudor de tu frente, pero hoy lo ganarás y luego tendrás que sudarlo en el gimnasio". Ve a ese comensal como un individuo que busca en la comida placer, confortabilidad y salud: "Superada la necesidad de nutrirse el hombre sigue buscando la satisfacción en la comida; desea hacerla con personas y en lugares y manifestaciones folclóricas, amicales y familiares que le procuran bienestar, al tiempo que mantendrá cierta preocupación ante el binomio comida-salud. Nadie quiere morir a la carta, aunque hacemos más de 2.000 ingestas al año y no siempre sabemos lo que los cocineros nos meten en la boca.

Tal como está ahora el asunto puedo confirmarles que existen ocnis: objetos comestibles no identificados, y que el dicho aquel de José Plá, "La cocina es el paisaje puesto en una cazuela" podría ser el paisaje puesto en un microondas. Un supermercado de Calcuta poco se diferenciará de otro neoyorquino. Antes la gente iba a comer a un restorán, por ejemplo, canelones; pero ahora no tiene ni idea de lo que tiene en el plato, no entiende nada. ¿Existe un código gastronómico? ¿Quién lo elabora? ¿Por qué? Francisco García Olmedo, catedrático emérito de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad Politécnica de Madrid, avisó que manejamos errores conceptuales. En su exposición El mito de los alimentos naturales recordó que "ciertos productos como castañas, espinacas, papas y otras solanáceas? en crudo contienen ciertos tóxicos que les sirven como blindaje contra sus depredadores naturales, y en el caso de la yuca, si no se procede a un rayado y un lavado concienzudo para eliminar un derivado del cianuro, llega a producir

enfermedades neurológicas graves. Las preocupantes sequías en África y, los escasos lavados consecuentes, están generando una epidemia". Además, "las setas comestibles absorben ciertos metales pesados (plomo) cuando surgen cerca de las carreteras, o que el perejil en exceso es cancerígeno. Lo natural no es sinónimo de inocuo: la propia domesticación es un proceso antinatural".

El esperado Santi Santamaría en su intervención ¿Quién decide lo que cocinan los chefs? no se anduvo por las ramas: "las multinacionales", dijo, y volvió a tratar sin ambages el proceloso asunto de la química en la alta cocina de vanguardia. "Son elementos casi imprescindibles para facturar esa cocina molecular, efectista". Con aureola de erudito expuso que en unos momentos de tanta complacencia es necesario la crítica: "La cocina de vanguardia es transgresora con lo cotidiano, con la tradición, quizá esto es lo que entusiasma últimamente a los neocomensales, que sólo buscan experiencias. Los chefs más laureados no hablan ya de la máxima calidad de sus productos: patos, bueyes, pescados? sino de aditivos efectistas. La alta cocina ha de ser el referente a donde podemos acudir para deleitarnos al tiempo de fomentar los productos de máxima calidad. Pero la cocina molecular, valiéndose de productos estándares e invadida por la química de las industrias alimentarias y el empeño de los chefs más mediáticos sigue en alza. En diez años se han cerrado en España 5.000 pescaderías, y el proceso no se detiene. En EE UU ya no hay quien compre crustáceos con las cabezas: van a las multinacionales de la dietética". Lo que recuerda al negocio de la leche desnatada, el arroz sin cascarilla... La heredera de Nestlé se permitió hace poco regalarle a un amigo mil millones de euros. ¡Las fortunas que manejan las transnacionales de la alimentación!