

48

SPANISH PODCAST *Español Podcast*

Guerra de Chefs

Hello and welcome to spanishpodcast. I´m Mercedes, from Barcelona. In our episode today we´re going to know what´s the matter with spanish top chefs and why they are at war.

Hola amigos y bienvenidos a Español Podcast. Soy Mercedes y os hablo desde Barcelona. Hoy asistiremos al debate planteado en la clase de Español Lengua Extranjera, sobre los conflictos que vienen planteando últimamente los más renombrados chefs de la cocina española. Averiguaremos por qué están en guerra.

* * *

Ahmed : - Soy Ahmed. **Para introducir el tema**, yo **me he preparado** una frase hecha en español, con un toque de humor. Cuando hay dos partes en guerra, se dice que mantienen las espadas en alto. Pues, **aquí, yo diría que** los grandes cocineros españoles mantienen los cucharones en alto. Esa es su arma de guerra.



Helga : -Ja, ja, ja ... es divertida tu adaptación. Yo soy Helga. Pero yo **no acabo de entender muy bien** el conflicto. **¿Qué es lo que pasa realmente?**

John : -Mi turno: John. **Por lo que yo sé**, uno de los grandes chefs, Santi Santamaría, ha acusado a los cocineros de vanguardia españoles de usar productos no naturales, e incluso peligrosos para la salud, en la elaboración de sus platos.

Brigitte : - Soy Brigitte. Bueno, **yo creo que** su acusación no va contra los cocineros de vanguardia en general, va directamente contra el máximo exponente de la cocina innovadora en España: Ferran Adrià. **A mí me parece que** lo odia, que no soporta su fama mundial.

Michel : -Soy Michel. Mira, **a mí todo esto me suena a** lo que hablaban mis padres hace años sobre las luchas entre los popes de la *nouvelle cuisine* francesa. Cuando algo o alguien se encumbra y se hace muy famoso, hay mucho dinero de por medio, e inevitablemente surgen las envidias y los celos.

Marcello : -Aquí Marcello. Bueno, pero hay un asunto que no hay que olvidar: reivindicar una cocina pura, tradicional, rica, natural y fresca, no está mal, ¿no?

Sonia : - Soy Sonia. No, no está mal, está muy bien. Pero **depende** del método que uses. Si lo haces, llevándote a tus compañeros por delante, intentando hundirlos, **entonces no me parece tan bien.**

Paul : - Soy Paul. **Seamos sinceros**, Santamaría no sólo reivindica los productos naturales; **sobre todo quiere** cargarse a Ferran Adrià, porque tiene mu-



cha más fama y reconocimiento social que él. Y porque es el número uno indiscutible.

Sofía : -Soy Sofía. **Yo creo que no tiene por qué** ser envidia. **Puede ser** honestidad. Quizás él quiere volver a las raíces, o salvar la tradición.

Alexander : -Soy Alexander. **Con las cosas que he leído para preparar un poco este tema, creo que** Ferran Adrià no reniega en absoluto de la tradición, sino todo lo contrario. Además, la hace compatible con la innovación, con la creatividad. **Por otra parte**, oye, Santamaría ha sacado a la luz la polémica, justo al publicar su nuevo libro "La Cocina al Desnudo". Mucha casualidad, ¿no?

Profesor : -Bien, ¿**cuál os parece** que ha sido el detonante de este enfrentamiento?

John : - Soy Jon. Ferran Adrià ha inventado nuevos platos con **nuevas presentaciones**, nuevos **sabores**, con nuevas **texturas**,...y para ello usa productos como la **metilcelulosa**, el **nitrógeno líquido**, la **lecitina de soja** o los **gelificantes obtenidos de las algas**. Santamaría dice que esos productos pueden ser **peligrosos** para la salud.

Profesor : -¿**Habéis averiguado si** pueden serlo realmente?

Ahmed : - ¡En absoluto! **Yo he leído que** la lecitina de soja se usa como un **suplemento dietético con fines medicinales**. Vale..., él lo usa para **emulsionar** -creo que se dice-, para meter **aire** en una crema, por ejemplo, y hacer sus **texturas** y sus inventos...pero de ahí a ser peligroso, hay una diferencia.



Helga : -Sí, pero... ¿**qué me dices del** nitrógeno líquido?

Paul : -Mira, **yo me he documentado**. Resulta que el nitrógeno líquido se usa desde hace un siglo, al menos en la cocina de mi país, en la cocina británica, para hacer sorbetes, por ejemplo. Pero aún no había entrado en la alta cocina.

Michel : -**Es cierto. Yo también he encontrado material sobre esto**. En los años noventa, el nitrógeno líquido era usado habitualmente por los grandes chefs de la *nouvelle cuisine française*, la cocina de mi país. Se dice que su uso era y es **inocuo** porque es **indigerible**, sólo se usa para dar una determinada textura a una mezcla, o para **congelar** algo **instantáneamente**.

Profesor : -Bien ¿Qué hay de los otros **aditivos**?

Brigitte : -Los **espesantes** obtenidos de las algas se usan en pastelería y en **preparaciones cremosas** desde hace muchos años. Algunos, como el **agar agar**, son usados con fines medicinales. Lo único que ha hecho Ferran Adrià es inventar las gelatinas calientes usando el agar agar como **gelificante**, para hacer **gelatinas**.
¡Vaya pecado!

Marcello : -De acuerdo, **pero no me diréis que** la **metilcelulosa**, ja,ja,... suena de lo más natural...

Sonia : -**Pues yo me he enterado de que** la metilcelulosa no es más que otra **sustancia gelatinosa de origen vegetal**. Procede de la **celulosa**, que es la **fibra**



de la judías verdes o de las habas, o de un montón de hortalizas y de frutas; por no mencionar que es el componente de todas las pastillas laxantes suaves que venden en las farmacias o en las herboristerías, precisamente porque es **pura fibra**. Aunque también se usa para **espesar**.

Alexander : -Pues si todo lo que usa puede considerarse **inocuo**, ¿**en qué se basa** Santamaría para acusar a los cocineros innovadores de que envenenan a sus clientes?

Profesor : -¿**Qué os parece? ¿En qué se basa?**

Ahmed : -¿**No será** pura envidia?

Michel : - Pero ¿envidia de qué? Santamaría tiene tres restaurantes: El Recó de Can Fabes, en Sant Celoni, con tres estrellas Michelin; el restaurante Sant Celoni, en Madrid, con dos; y el restaurante Evo, en un hotel de Barcelona, con una. Todos tienen estrellas Michelin **¿Qué más se puede pedir?**

Michel : -Pues...**supongo que** toda la gloria, la que tiene Ferran Adrià, el reconocimiento mundial de ser el número uno en cocina, en innovación, en creatividad, en calidad, en imaginación, en...

Brigitte : -Eeh, para, para,... ¡**que esto no es** un panegírico del dueño de El Bulli...!, ja, ja,ja,...



Michel : - Yo se lo haría de buena gana. Ese tío me fascina, me encanta. Es un auténtico creador.

Profesor : Bien, ¿**cómo definiríais** su cocina?

John : -Él mismo la ha definido ya: tecnoemocional.

Sonia : -¿Tecno...qué?

John : Tecnología punta al servicio de las emociones, tecnología para el placer.

* * *

En la clase de ELE (de Español Lengua Extranjera) de José María, **se ha pedido debatir** el tema de las **acusaciones** de uno de los más renombrados chefs catalanes, Santi Santamaría, hacia la cocina innovadora de los grandes chefs de la cocina de vanguardia, pero sobre todo, hacia Ferran Adrià, máximo exponente de la misma.

José María quiere que los estudiantes de Español Lengua Extranjera conozcan este tema y, de paso, **la actual gastronomía española**, famosa en el mundo entero.

Les ha pedido que **se preparen** un poco **el tema**, **que lean** alguna cosa de las muchas publicadas en torno al mismo, y **que contrasten sus opiniones**.

Ahmed introduce el tema de forma divertida. Ha transformado la frase hecha:

- "**mantener las espadas en alto**"

usada para expresar que hay **dos partes en conflicto**, por la de:



- **"mantener los cucharones en alto"**,

para especificar que:

* **la guerra es gastronómica,**

*que es un **conflicto** de grandes y reputados **chefs,**

*que está en juego **la cocina tradicional y la nueva cocina española** y

*que su **arma** para el reto podrían ser los **cucharones** (grandes cucharas);

*los cucharones como sustitutos de las espadas, pero eso sí, en alto, para indicar que hay duelo, que hay **enfrentamiento**, que hay lucha.

Helga se ríe, pero dice **que no acaba de entender el conflicto (el problema),** que **no sabe qué pasa** realmente.

John inicia su intervención con un:

- **"Por lo que yo sé..."**, que es como decir:

- **"por la información que yo tengo"**, o

- **"mediante lo que he leído..."**.

Dice que Santi Santamaría, uno de los más laureados chefs del panorama gastronómico español, con seis estrellas Michelin repartidas entre sus tres restaurantes, **acusa** a sus homólogos, es decir, a los grandes cocineros de la cocina de vanguardia, pues... **los acusa de** usar productos no naturales, es decir, potencialmente **pe- ligrosos** para la **salud** al ser ingeridos junto con la comida.

Brigitte no cree que sea un ataque contra la nueva cocina de vanguardia, en general, sino que es un **ataque personal contra** Ferran Adrià, su máximo exponente. Ella cree que el cocinero de Can Fabes odia al de El Bulli, que el primero -Santamaría- **no soporta** la fama y el reconocimiento mundial del segundo, de Ferran Adrià.

Michel, nuestro compañero francés, dice que todo esto **"le suena"**, es decir, **le re- cuerda** lo que sus padres habían comentado hacía años sobre las luchas entre los grandes chefs de la nouvelle cuisine francesa, en los años setenta.

Michel dice que cuando algo o alguien sube, se encumbra, asciende a lo más alto, a la cumbre, y se hace muy famoso, el dinero empieza a multiplicarse a su alrededor, es decir, hay mucho dinero de por medio, y surgen los **celos**, las **envidias**, en fin, los sentimientos negativos de destrucción del que es el más famoso y el más venerado.

Marcello dice que **a él le parece** que reivindicar, o reclamar, una cocina **pura, tra- dicional, sabrosa y rica, natural y fresca**, no está mal.



Y Sonia **está de acuerdo**. No está mal si lo haces reivindicando este tipo de cocina. Pero no está bien que lo hagas atacando a los compañeros de profesión, y lo dice con la frase:

- "**No está bien...si te llevas a tus compañeros por delante**",

es decir:

- Si los **atacas** o
 - Los **intentas destruir** con acusaciones muy graves.
 - Si **intentas hundirlos**,
 - **Si intentas arruinarlos** personal y profesionalmente.
- No está bien.

Paul dice:

- "**Seamos sinceros**", es decir, honestos, "digamos la verdad".
Santamaría no sólo reivindica, o pide, que los productos sean naturales; sino que sobre todo, por encima de todo, **quiere cargarse a** Adrià.

- **Cargarse a alguien** es:

- **Destruirlo**,
- **Arruinarle la vida**,
- **Hacerlo desaparecer**.

Bueno, con un arma, es matar.

Paul dice que la razón es que Ferran Adrià es el **número uno indiscutible**, es decir, el primero sin discusión, el mejor entre los mejores.

Sofía **no acaba de estar de acuerdo**. Dice que no tiene por qué ser envidia, que puede ser honestidad, sinceridad. Cree que Santi Santamaría puede querer:

- salvar la **tradicción**,
- **lo de siempre**,
- **volver a las raíces**,
- (volver) a los **orígenes**,
- (volver) a los **principios**.



Alexander dice que Ferran Adrià **no reniega de la tradición**, ¡qué barbaridad! Ni la niega, ni la desprecia, sino todo lo contrario, la tiene tan en cuenta que **la hace compatible** con la innovación. Se puede ser creativo respetando la tradición.

Alexander, además, ve una sospechosa coincidencia entre la feroz crítica de Santamaría a la **cocina de vanguardia** y la aparición editorial de su nuevo libro, "La Cocina al Desnudo", cuyas ventas -¡seguro!- se multiplicarán gracias a la **polémica** que él mismo ha creado.

El profesor pregunta por el **detonante** del enfrentamiento. El **detonante**, aquí, es la **causa**, el **motivo** de este conflicto que enfrenta, que hace rivalizar a dos grandes nombres de la alta cocina española.

Y John explica que Ferran Adrià ha creado muchos nuevos platos, nuevos **sabores**, muchas nuevas **presentaciones**, un nuevo **lenguaje**, nuevas **texturas**, y que ha utilizado algunos productos menos habituales, como:

- **la metilcelulosa**
- **el nitrógeno líquido**
- **la lecitina de soja**
- **los gelificantes obtenidos de las algas**

entre otros muchísimos productos.

Productos estos que Santi Santamaría dice que son **potencialmente peligrosos para la salud**, es decir, que pueden ser **dañinos**, pueden hacer daño.

Pero Ahmed dice que **se ha informado** y que la **lecitina de soja**, por ejemplo, es un **suplemento dietético** usado con **fines medicinales**.

Un **suplemento dietético** es algo que tomas además de tu alimentación diaria para **compensar** algún déficit de la misma, o alguna **carencia** en tu dieta. Dice que Adrià lo usa para hacer espumas, para poner "aire" en algunas preparaciones, o para hacer texturas cremosas, etc. pero que eso no entraña ningún peligro.

Entonces Helga interviene preguntando:

- **¿Y qué me dices del nitrógeno líquido?**

Paul les explica a sus compañeros que el nitrógeno líquido **se usa en cocina desde hace un siglo**. Él lo sabe porque **ha leído sobre** el uso de este congelante en la cocina británica, la cocina de su país, por ejemplo para hacer los sorbetes. Pero que



no se había usado en la llamada **alta cocina** hasta que Ferran Adrià se atrevió y experimentó con él.

Michel **corrobor**a la opinión de Paul argumentando que también en Francia se ha usado y se usa, ya desde los noventa, por parte de los grandes chefs de la *nouvelle cuisine* francesa. Michel **se ha informado** de que:

- el nitrógeno líquido **no** es **digerible**, es decir,
- **no se digiere** y
- no **pasa** al metabolismo,
- es **indigerible**,
- se usa para **congelar instantáneamente, al momento**, algunas preparaciones. Nada más.

Brigitte **aporta argumentos** similares al hablar de las sustancias obtenidas de las **algas** como el **agar agar**, conocido desde hace siglos por muchas cocinas de otros países, y usado también como suplemento de salud, además de como un **espesante** en algunas preparaciones culinarias.

Ferran Adrià revolucionó el uso de los gelificantes elaborando **gelatinas** calientes gracias al agar agar, cosa que había sido imposible hasta ese momento.

Por eso Brigitte añade:

-¡Vaya pecado!

Es decir, hacer gelatinas calientes... ¡vaya falta!, ¡vaya pecado! Una forma de decir que no es ningún pecado, que no hay falta ni error en ese uso.

Marcello ataca con la famosa **metilcelulosa**, preguntándole a sus compañeros si consideran eso muy natural.

Sonia **expone sus averiguaciones** en torno a esta sustancia. Y dice que es una **fibra** de origen **vegetal**, la celulosa, presente en verduras, frutas y hortalizas. Y presente también en las pastillas usadas como fibra laxante, vendida en farmacias y herbolarios con todo tipo de **garantías** sanitarias.

Alexander plantea entonces que **en qué se basan** las acusaciones de Santamaría, en qué se fundamentan, en qué se apoyan.

Ahmed se pregunta **si no será** pura envidia, aunque Michel también se pregunta que envidia ¿de qué? Dado que Santamaría es un reputado chef laureado con un sinfín de estrellas Michelin y reconocido como uno de los mejores. Por eso dice:



- ¿Qué más se puede pedir?

Michel **supone** que puede ser el deseo de gloria, de la gloria de los elegidos, el deseo de ser el número uno.

Brigitte le dice que pare, que se detenga, que este **debate** no era para hacer un **panegírico** de Adrià.

Un **panegírico** es un **elogio** inmenso, una **gran alabanza**, una **loa** incondicional.

Michel dice que a él no le importaría hacerlo porque Ferran Adrià **le fascina**, es decir, le seduce, lo deslumbra, le encanta.

Cuando el profesor pregunta **cómo definirían** la cocina de Adrià, John toma una de las últimas definiciones dadas por el propio chef y dice que es una cocina **tecnoemocional**.

A Sonia casi se le traba la lengua cuando intenta repetirlo. Pero John se lo repite y se lo explica: cocina, gastronomía, comida tecnoemocional, es decir **tecnología punta al servicio de las emociones, tecnología para el placer**.

* * *

Bueno, amigos míos, después de un episodio tan tecnoemocional y tan *sabrosón*, os deseamos lo mejor hasta que volvamos a reencontrarnos, dentro de muy poquito. Saludos desde Barcelona. Recibid, como siempre, nuestros mejores deseos. Adiós a todos.

<http://www.spanishpodcast.org>

info@spanishpodcast.org