

Nueva Cocina, de la evolución a la aberración, pasando por la extravagancia.

New Cuisine, from evolution to aberration, via extravagance.

Sukaldaritza berria, bilakaeratik aberraziora, bitkikeriatik igarota.

Pepe Iglesias

Antes de empezar, quiero explicar el motivo del título de esta charla.

Hace muchos años, cuando estudiábamos bachillerato, recuerdo que un profesor nos explicó lo que era una aberración matemática, y me fascinó ver como, mediante un proceso de desarrollo evolutivo impecable, una ecuación básica podía llegar a dar un resultado tan absurdo tal como que $5 = 6$.

Aquella explicación científica de lo que era una entelequia, se me quedó tan grabada que en muchas ocasiones he asociado trastornos de nuestra sociedad a aquel proceso que, partiendo de una realidad y siguiendo una evolución lógica y positiva, terminaba por caer en un absurdo (por ejemplo, el abuso de las subvenciones por paro laboral en la década de los 90, llegó a dejar de ser un bien social para convertirse en una carga insostenible para los propios trabajadores). En la Nueva Cocina partimos de una realidad, no solo indiscutible, sino fantástica, fabulosa, una verdadera revolución social, pero que, según ha ido evolucionando y hasta podemos afirmar que siempre en positivo, sin saber el como ni el porqué, poco a poco ha ido cayendo en el fracaso, en la aberración, y de hecho hasta podemos considerarlo ya como una entelequia culinaria, como algo falso que tiende a autodestruirse por su propia incongruencia.

Se ha olvidado que un cliente va a un restaurante para comer, y no para contemplar un absurdo desfile de vajillas, con montajes más o menos estéticos, pero de dudosa comestibilidad.

Falsos entendidos, algunos por dárseles se snobs, otros incluso por mala fe o por intereses espurios, adulan a jóvenes cocineros llamándoles artistas, y estos, inconscientes de sus responsabilidades empresariales, escuchan felices esos cantos de sirena hasta dar con sus naves en las rocas y perder hasta la camisa en una esperpéntica aventura que ya a costado la vida al más de uno.

Como resultado de estas frivolidades, puedo decirles que de las siete estrellas con que la guía Michelin

laureó a sendos restaurantes en Asturias en el último lustro, dos han cerrado y en otros tres, sus cocineros propietarios están haciendo trabajos extra fuera de sus respectivas casas para poder sobrevivir. Pero es que otros cinco de los que sonaban por los mentideros como estrellas casi confirmadas, han caído como los ninots en las Fallas, eso sí, arrastrando tras de sí, la ruina de muchas familias, incluso de algún proveedor confiado que apostó por seguir ese equivocado rumbo que cantaban las perversas sirenas desde los acantilados.

Muchos jóvenes me piden consejo sobre qué camino seguir y esta conferencia me va a servir para contestarles puntualmente, así que vamos a empezar a contar el cuento desde el principio, a desarrollar la ecuación hasta dar con ese punto de inflexión en que la realidad se tuerce y deriva hacia la esquizofrenia.

La evolución, Arzak y los once magníficos.

A principio de los años 80, cuando un servidor de ustedes aún se dedicaba a la hostelería, España se vio sacudida por una ola que, procedente de Francia, auguraba un cambio drástico en la hostelería: los restaurantes más caros ya no eran las marisquerías que servían angulas, ni los encorsetados comedores de rancio abolengo con cortinones de color rojo sangre venosa (podría decir Burdeos, pero en honor al auditorio, pues altero la descripción), sino un grupito de jóvenes cocineros que tenían la desfachatez de salir al comedor vestidos de tales, para decirle al ministro de turno, lo que le iban a servir ..., y sin rechistar.

En un sector donde la veteranía era un grado y hablar de endivias y aguacate era un exotismo, sacar una retahíla de platos a cual más preciosista, sin grasa, con carnes, pescados y verduras apenas pasados por la plancha o incluso crudos, y con ingredien-

Correspondencia:
Sr. Pepe Iglesias
Enciclopedia de Gastronomía
Correo electrónico: director@pepeiglesias.net
Web: <http://www.encyclopediadedegastronomia.es>
Enviado: 20/06/06 Aceptado: 20/07/06

tes como el Aceto Balsámico de Módena, parecía más cosa de alquimia o brujería, que de cocina como Dios manda.

Todo el mundo se quejaba de las pequeñas raciones y los grandes platos, pero al final, todo aquel que quisiera hablar de gastronomía, tenía que haber pasado por Arzak, Akelarre, Arguiñano y compañía.

Fue apasionante.

En una Tournée de tres días por Guipúzcoa, podías probar un centenar de platos, a cual más sorprendente y casi todos deliciosos.

Fue durante la I Mesa Redonda sobre Gastronomía que tuvo lugar en Madrid en el año 1976, cuando dos jóvenes cocineros donostiarras, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, fascinados por el discurso de Paul Bocuse, decidieron hacer un stage en Lyon y ver en qué consistía aquel movimiento llamado Nouvelle Cuisine que había puesto patas arriba los cimientos de París, la Mayor Cocina del Mundo.

Comprendieron que ese era el camino, aligerar salsas, presentar los platos con armonía, cuidar al máximo los aromas y sabores de la materia prima y, ya puestos manos a la obra y como eran vascos vasquísimos, pues recuperar aquellas antiguas tradiciones como la Zurrucutuna o la Purrusalda, que, que por ser domésticas, parecía no debían servirse en comedores de postín.

En poco tiempo reunieron a otros nueve compañeros (hay quién dice que eran catorce, pero Juan Mari afirma que eran once y siendo él quién organizó el contubernio, pues amén) y en un pispás, el Alto de Miracruz, Igueldo, Fuenterrabía o Zarauz, se convirtieron en Mecas que todo hostelero, cocinero, crítico o simple aficionado, tenía que visitar si quería poder abrir la boca en cualquier foro gastronómico.

Si hoy viésemos aquella cocina nos daría la risa, de hecho, revisando libros de aquellos tiempos, al ver las fotos me pregunto: "Si a esto le llamaban Nueva Cocina ¿Cómo sería la antigua?". Pero aún recuerdo el pastel de puerros que José Juan Castillo hacía en su restaurante de Beasaín, antes de coger el Nicolasa de San Sebastián, una golosina que intenté copiar mil veces y nunca volví a probar.

Poco a poco la revolución fue ganando seguidores y, más o menos adaptadas a los gustos de la zona, la Nueva Cocina fue abriéndose paso por toda la península, incluso en las islas, como el Tristán de Mallorca o Casa Pancho en Tenerife.

En Cataluña, Neischel había triunfado en El Bulli y hasta se había independizado.

En Madrid, El Amparo se metió entre los cinco mejores en apenas un año (hubo un periodo de muestreo en el desaparecido Bogui que ya había puesto la capital patas arriba a pesar de su carácter anárquico).

En Asturias Luís Gil Lus se gastó su fortuna y la de sus descendientes en el comedor más fascinante del

Principado, Casa Fermín y así, región a región, la Nueva Cocina iba arrasando con los que durante años había sido los popes de la hostelería.

He de reconocer que hasta yo mismo estuve en un tris de darle una vuelta completa a mi Horno de Santa Teresa y cambiar mi Fabada por alguna de esas frivolidades que tanto fascinaban a la prensa especializada.

Nueva Cocina y Nueva Hostelería, la gran revolución.

Hasta aquí hemos hablado de Nueva Cocina, pero donde realmente estuvo la revolución fue en las nuevas formas de vida, en los nuevos conceptos sociales que este movimiento aportó a al sector en todos sus aspectos.

Hasta los años 80, el que se dedicaba a la hostelería lo hacía porque no servía para otra cosa: porque la fortuna no le había sonreído, porque la sociedad no le había dejado otra salida, incluso porque había heredado un gran negocio que, a pesar de ser un sucio y detestable oficio, era tan rentable que ninguna otra carrera aseguraría tanta riqueza a la nueva generación.

No existía la vocación profesional, a pesar de que los empresarios dijese lo contrario, porque a nadie le apetece trabajar veinte horas al día, la mayor parte de las veces en condiciones insalubres de vapores de grasa y humo de tabaco. Se hacía por dinero y punto. Yo huí de aquella vida, pero un terrible accidente me hizo volver para hacerme cargo de aquellos restaurantes que tanto había odiado en mi pubertad. Fue entonces cuando mi querido amigo Ramón Ramírez, al que todo el mundo incluye entre los fundadores de La Nueva Cocina Vasca cuando en realidad es malagueño, me mostró el nuevo panorama.

Entre los nuevos hosteleros había médicos, abogados, arquitectos, personas cultas que habían renunciado a sus respectivas carreras por vocación a un oficio que se presentaba, no solo como muy rentable, sino incluso divertido y apasionante, porque ya no se trataba de encerrarse en un local de por vida, sino de viajar, investigar, innovar, en definitiva, disfrutar de la vida a través de una profesión que podía ser tan digna como cualquiera de las que amparaban nuestras respectivas carreras universitarias.

Se fundó la Agrupación de Restaurantes de Madrid, de la que fuimos nombrados presidente Luís Eduardo Cortés, abogado y propietario del restaurante Jockey, Tesorero Ramón, economista y propietario del restaurante El Amparo, y Secretario General, un servidor de ustedes, veterinario y propietario del restaurante Horno de Santa Teresa. Nos pusimos como primer objetivo, dignificar la profesión, y lo conseguimos.

Hoy día un cocinero es una estrella mediática, tanto como lo pueda ser un locutor de TV, un actor de cine o torero (dejo aparte a los futbolistas porque eso sí que es una aberración social).

Lo mismo sucede con un sumiller que igual conversa con un ministro, que escribe colaboraciones en un diario, da charlas, o imparte clases a titulados superiores.

Se trabajan ocho o diez horas e incluso hay descansos. El cocinero juega al Paddel antes de entrar al restaurante o se hace un Spa en su tiempo de siesta.

Ya no solo viaja el adinerado dueño en su portentoso Mercedes para comer en La Tour d'Argent, sino que lo hacen su chef, sus ayudantes y su sumiller, bien para dar una degustación en Nueva Cork, bien para traer ideas del ultimo bistrot que ha abierto Robuchon en París, o simplemente porque estos nuevos profesionales son verdaderos entusiastas de la hostelería y muchos de ellos gastan sus ahorros y tiempo libre en conocer algo más de su trabajo, algo que en los 80 les hubiera llevado directamente al manicomio.

Un camarero ya no tiene que ser servil, solo debe ser servicial, educado y sobre todo, buen profesional, porque la Nueva Cocina hizo una Nueva Hostelería, pero también una Nueva Clientela.

Hoy el cliente ya no quiere que el maître le bese los zapatos, pero sí que sepa qué uvas y qué madera intervienen en ese vino que le han recomendado para acompañar ese sofisticado plato de Mar y Montaña.

Las decoraciones son casi museos vivos y hasta se cuida la estética en el interior de la cocina.

Trabajar en un restaurante de nueva generación supone estar a la vanguardia de la moda y hasta de la sociedad.

Las decoraciones de los restaurantes son más vanguardistas que las propias galerías arte, pero es que hasta en los fogones se maneja el diseño.

Cuando revisamos las fotos de aquella decoración que Pascua Ortega puso en El Amparo, nos parece más una casita de turismo rural que un restaurante de lujo, pero en los 80 fue una verdadera revolución.

Claro que de ahí a esos comedores minimalistas que se llevan hoy, en que el cocinero metido a guía que nos explica como esas paredes desnudas recrean un movimiento de luz que resalta los volúmenes según las más estrictas normas Feng Shui, pues hay un abismo, sobre todo cuando el brazo del sillón se nos está clavando en los muslos, lo que les garantizo que rompe todo equilibrio de Ying Yang.

Y aquí ya empezamos con las aberraciones, porque todo lo que he descrito es una evolución magnífica, sobre todo para los profesionales que ahora trabajan en condiciones palaciegas.

Los conceptos de elegancia han cambiado y las cornucopias ya solo se ven en los chinos de todo a cien, pero un comedor debe ser confortable, y si sacrificamos el placer por la extravagancia, caemos en la aberración.

Cerramos el capítulo de las bondades y entramos en la decadencia.

Iñaki Izaguirre o el principio del fin de la honestidad.

Ya en aquellos 80, no todo el monte era orégano, también hubo listos que se subieron al carro del dinero fácil.

Mi primera alarma se disparó en el edificio Windsor de Madrid, ese que ardió hace un par de años, y de aquella, no fue precisamente por fuego.

Un tal Iñaki Izaguirre, supuestamente el representante de la vanguardia de La Nueva Cocina Vasca en Madrid, nos preparó un menú estafalario, en el que incluía unos ravioli de carne, marca Hero (puedo asegurarlo porque comí muchos, en mis años de estudiante). Me pareció tal desfachatez que cuando apareció aquel gigante pelirrojo de grandes bigotes con guías, se lo dije y, echándose a reír, me respondió algo así como "No se lo digas a nadie, ese será nuestro secreto".

De allí lo echaron por no sé qué turbio asunto con la sociedad gestora y abrió junto al Palacio de Liria.

Más de lo mismo. En una comida que ofreció el Ayuntamiento a la junta directiva de la Asociación, yo salí indignado de la tomadura de pelo. Tal fue el descaro que, a pesar de contar con el apoyo de aquel triunfal PSOE, se hundió y, cuando estaba arruinado, le pegó fuego y cobró el seguro. Volvió a abrir y le volvió a pegar fuego, pero esta vez lo metieron en la cárcel. Luego abrió en Pamplona y tuvo que salir huyendo hasta Sevilla, de donde creo que también salió por pies y no sé cuantas trastadas más haría, pero el movimiento de La Nueva Cocina Vasca estaba irremediabilmente tocado, porque este es un caso, pero pronto fueron legión y así lo comprendieron los grandes fundadores que renunciaron a tan mancillado nombre.

Arzak y Subijana siguieron siendo los maestros de referencia, los fundadores, las piedras angulares, firmes y bien consolidadas, capaces de soportar cualquier temporal.

Otros como Tatus Fombellida o José Juan Castillo, se centraron en sus respectivos restaurantes casi como anacoretas.

Arguiñano se dedicó a enamorar a todas las señoras, poniendo cada día una ramita de perejil en cada hogar desde la TV.

Y, a pesar de que habían surgido nuevas grandes figuras como Berasategui o Hilario Abelaiz, el movimiento de La Nueva Cocina Vasca se fue diluyendo porque nadie quería ser encasillado en algo que se había corrompido y así empezaron a surgir nuevos apellidos hasta llegar a dar con el de Cocina de Autor, algo que al parecer satisfizo a los nuevos cocineros que así se sentían realmente reconocidos como creadores, como artistas, como los demiurgos de una nueva expresión cultural.

Realmente fue un segundo cambio, aunque en este caso, más técnico que social.

La profesión ya era reconocida socialmente, las condiciones de trabajo eran admirables, la renovación de las recetas estaba por doquier, las decoraciones se habían adaptado al inminente nuevo milenio, los medios de comunicación estaban ya implicados en la gastronomía, y en realidad lo que se estaba dando era otro golpe de tuerca a un tornillo que ya estaba bien apretado.

Personajes como Hervé This y su cocina molecular, daban ese toque científico que le faltaba a la cocina.

Nuevos aparatos salían al mercado posibilitando a estos demiurgos a sacar nuevas texturas y hacer malabarismos culinarios que años atrás, sin esta tecnología hubieran sido imposibles.

Dice This:

La Gastronomie moléculaire a quatre objectifs:

- la modélisation des pratiques culinaires
- le recensement et l'exploration physico-chimiques des "précisions" culinaires
- l'exploration physico-chimique de la composante artistique de la pratique culinaire
- l'exploration physico-chimique de la composante "amour" de la cuisine

En portada de su web nos explica el desarrollo físico-químico del Choclat Chantilly, como las moléculas de la yema de huevo barnizan las micro gotas de chocolate formando las partículas tenso activas que configuran una emulsión.

Es realmente interesante, pero a finales de los 60, Martín, el cocinero del restaurante de mi hermano, un gigante bonachón y casi analfabeto, ya hacía una mousse chocolate tan deliciosa y aérea como la This, aunque eso sí, no tenía ni idea que, con sus manazas de cocinero viejo, estuviese formando partículas tenso activas.

La delgada línea que separa la extravagancia del

esperpento

En verano de 1986, la revista Club de Gourmets celebró su Nº 100 con una fastuosa fiesta a la que invitó a los que, según sus calificaciones, en aquel momento éramos los 100 mejores restaurantes de España.

Durante la cena, Juli Soler me anunció que había descubierto al diamante en bruto que haría que su restaurante, El Bulli, saltaría hasta lo más alto de la hostelería mundial: Ferrán Adriá, un tímido cocinero con ideas extravagantes que pondría del revés todo lo hasta entonces conocido.

Fui, lo probé, y me dejó aturdido, pero no me gustó.

“¿Tu crees que esto va gustar tanto como para que la gente venga hasta aquí y pague esta salvajada?” le pregunté a Juli, y este me respondió: “Esto es una operación de marketing a gran escala. Tenemos el suficiente respaldo económico como para mantener durante el tiempo que haga falta el restaurante con perdidas. Cuando triunfe en los medios, venderemos muchas cosas”.

Cinco años después consiguieron la segunda estrella Michelin, al año siguiente publicaron su libro El sabor del Mediterráneo, dos años después abrieron en Barcelona su empresa de catering (Bullicatering), y a partir de ahí la máquina empezó a dar rendimiento: banquetes, dirección técnica de restaurantes y cadenas hoteleras, publicaciones propias con tiradas Best Seller, alquiler de imagen, participación de empresas de alimentación, el delirio.

El gran proyecto que se escondía tras la fachada del restaurante El Bulli, había dado fruto.

Y como fortuna llama a fortuna, en el 98 consiguieron la tercera estrella y El Bulli se convirtió en un santuario.

Ya no había que vender comida, ni dar de comer a los clientes: uno iba a El Bulli para tener una experiencia gastronómica, no para disfrutar comiendo.

El Bulli se había convertido en una macro estructura hotelera, financiera, editorial, alimentaria, ceramista, cultural y no sé cuantas cosas más, de la que el restaurante tan solo era la cabecita del iceberg, la puntita visible, el cartelín de la fachada, un restaurante que gana dinero a espuestas pero que si perdiese millones, tampoco pasaría nada, porque su imagen genera más beneficios que las amorosas sonrisitas de Beckham.

Juli Soler había triunfado. Había pulido su diamante en bruto hasta llevarlo a la portada del Times. Su gran proyecto de marketing había triunfado.

Pero ... ¿se han fijado ustedes que desde que he empezado a hablar de El Bulli no he hablado de cocina?

La última vez que comí en El Bulli fue en 1999 y juré no volver a hacerlo, porque salvo unos tagliatele de gelatina de tartuffi, el resto de los platos me parecieron absurdos, incluso alguno deplorable, pero entre los críticos que participaban de aquella mesa, hubo algunos que levitaron, precisamente con algunas de las creaciones más rocambolescas e incomibles.

Y con esto entramos de lleno en drama.

Hay críticos que en su casa comen prefabricados y cuando salen a un comedor, no pueden comprender que un simple gazpacho bien hecho tiene mucho más mérito que esa pamplina con trufas que acaba de presentar Sergi Arola, porque el Tuber Melanosporum se vende ya en cualquier tienda, pero unos tomates de huerta hay que buscarlos con teleobjetivo.

Me decía un gran cocinero asturiano: "Pepe, es que Rafael García Santos me ha dicho que para mantener mi calificación en su guía, tengo que presentarle cada año diez platos radicalmente nuevos ¿Tú crees que yo puedo dedicarme a la investigación, como hace Adriá, que cierra seis meses para diseñar nuevos platos, so pena de perder puntos en una guía?"

Este año la estrella nacional es Quique Da Costa, algo así como el Adriá de Denia, tan místico y tan etéreo, que cuando probé sus arroces pensé que iba a salir volando. Como sería de sutil su menú, que ni me presenté, porque si hubiera tenido que darle mi opinión, creo que hubiéramos terminado mal.

Pero es la revelación, aunque entre nosotros ..., lo que está buscando es que algún grupo hotelero le contrate para poder vender su imagen y forrarse sin tener que dar de comer cada día en su chalecito de El Poblet.

Y aquí abordamos la realidad ¿Qué está pasando? Pues que estos cocineritos solo ven la fachada, ese cartel de El Bulli que sale en todos libros y revistas, pero no saben que detrás de Ferrán Adriá hubo un genio del marketing llamado Juli Soler, un montón de millones y muchos años de profesión, dirigidos hacia un objetivo concreto que nada tenía que ver con vivir de un restaurante y de un oficio.

El resultado es que miles de jóvenes están siguiendo la estela de Adriá, sin comprender que Ferrán se ha convertido en el flautista de Hamelin y muy pocos recuerdan como acababa aquel cuento, aunque muchos de ellos ya se han despeñado por el abismo.

No desprecio en absoluto a Adriá, al contrario, lo admiro, lo respeto y lo ensalzo, porque ha llevado la imagen de la cocina española a la portada del Times. Gracias a Ferrán España está en lo más alto del podium mundial.

Tampoco le critico por haber arrastrado tras sí a miles de chavales a la ruina, él hizo su negocio y el que haya elegido el camino de la copia, pues cargue con sus aperos.

Solo expongo la realidad que estamos viviendo: un cocinero tiene que pensar en como hacer felices a sus comensales, no en lo bonita que va a salir la foto de su último plato en la revista o TV de turno.

Dentro de aquel movimiento evolutivo que supuso la Nueva Cocina, era muy frecuente ver como se caía en la extravagancia, pero era un pequeño riesgo que había que correr del mismo modo que ese artista que quiere ir a la moda y se cuelga un pendiente de brillantes para dar esa nota extravagante que roza el límite del buen gusto.

Pasándose de la raya, se llega al esperpento, como cuando Elton John se pone esas gafas romboidales con cristales de color rosa.

Hace unos días, en un menú que nos sirvió Ramón Freixa en su comedor del hotel Guadalpín, nos puso una Tempura de flores. Realmente las flores no tiene un sabor agradable, salvo excepciones como las de acacia. Poner algunos pétalos en una ensalada o una guarnición es un detalle elegante, precioso. Poner como entrada un tempura de flores, es una excentricidad, algo simpático, un divertimento. A continuación nos sirvió un caviar Beluga sobre una crema de coliflor y lo adornó con una hojita de pan de oro. El oro no tiene sabor, pero contando con que el caviar ya supera el millón de pesetas/kilo, pues poner un adorno de oro, es una excentricidad, un ir más allá.

Hace algunos años, Ferrán Adriá, me sirvió una empanadilla de aceite de oliva. Aquello era un esperpento, una majadería. Según alguno de comensales, era una virguería culinaria, un malabarismo, una acrobacia casi inverosímil de realizar, pero ¿y el out put? Aquello era una porquería, sobre todo teniendo en cuenta lo fácil que resulta mojar un trozo de pan en un platillo con aceite y sal y, sobre todo, lo rico que está.

Como decía Joaquín Merino en su libro Titanes de los Fogones: "... soy uno de esos hipócritas que, tras proferir unos "ohes" y "ahes" de rigor ante la tortilla deconstruida, se pregunta para qué narices hacía falta deconstruirla, si estaba tan rica de toda la vida."

Conclusión, el buen ejemplo de los buenos vinos.

Como las moralejas no me gustan y prefiero que cada cual saque sus conclusiones, voy a terminar esta charla con un ejemplo evolutivo similar, pero que supo parar el carro antes de precipitarse en el abismo del esperpento.

En los años en que despertó La Nueva Cocina Vasca y dentro de aquel movimiento revolucionario europeísta de la transición política española (segunda mitad de los 70), las bodegas empezaron a plantearse una renovación parecida a la de la cocina.

Recuerdo que el primer vino que rompió los moldes fue el Contino.

Luego llegaron algunos blancos de La Mancha que olían a plátano y piña.

En 1980 se creó la Denominación Específica Albariño (la D.O. Rías Baixas no se aprobó hasta 1988 pero la fiesta empezó en el 80) y España empezó a oler a mango, maracuyá, litchys y otros perfumes propios de la uva Sauvignon blanc.

La serie Falcon Crest trajo la Cabernetmanía y los catadores, que por aquella época éramos como un híbrido entre el profesor Tornasol, Nostradamus y el Gran Houdini, pasamos de tener que buscar novedades para nuestros lectores (de aquella yo estaba en el comité de cata de la guía de vinos Gourmets con Andrés Proensa), a no saber como planificar aquella avalancha de nuevos productos, a cual más rabiosamente espectacular y muchos de ellos, realmente magníficos.

Cada día las maderas eran más tostadas y poderosas, los aromas más intensos y exóticos, hasta que llegó un momento en que parecía que la extravagancia de algunos enólogos hacía que su albariño pareciese más una frutería caribeña que un vino y que su Tinto de autor invitase a mojar galletas, por el exceso de vainillas y cacao con que le había perfumado la barrica nueva rayada y súper tostada.

Poco a poco la prensa especializada empezó a protestar de tanto empalague y en lo que va de siglo, o sea en este lustro, rara es la bodega que no ha sabido frenar antes de caer en ese esperpento que hubiera supuesto hacer el ridículo ante el resto del mundo.

Salvo algún trapezista que ha dado con el filón del gran mercado, la mayoría de los bodegueros de Pontevedra han dado marcha atrás y sus albariños están siendo cada vez menos espectaculares y más en la línea real de los perfiles de la tipicidad de esa uva, que nunca olió a maracuyá salvo que le echasen frasquito y levaduras foráneas.

Hay grandes marcas como Torres que hacen caja vendiendo su perfumadito Viña Esmeralda a los guiris que visitan las terrazas de la Costa del Sol y a las señoras que salen de cena elegante el sábado, pero la vanguardia está en hacer Verdejos secos con levaduras autóctonas para que no sepan a Fransola.

Hasta los tintos han frenado en seco la carrera en busca de la súper madera y se está evolucionando del espectáculo deslumbrante, a la elegancia de la integración.

Las historias de Rocambole han terminado.

Hubo algunos malabaristas, como los que montaron aquel show del Culmen, que se iban a comer el mundo, pero que tras el fracaso (tirar con pólvora ajena es fácil y como los millones son de otro, pues tira millas) han desaparecido de la faz de la Tierra.

Yo creo que la cocina de estos próximos años irá en la línea de los vinos, aprovechar todo lo bueno que la tecnología y la evolución han aportado al sector, pero hacerlo para el disfrute del consumidor, no para extasiar a críticos funámbulos ni para salir monos en las revistas del corazón.

Muchas Gracias.

**Diario Médico entrega el premio
“Las mejores Ideas 2007”
a la Academia de Ciencias Médicas de Bilbao
por la Cátedra de Humanidades Médicas**