

Prólogo

En los últimos tiempos se ha hablado mucho del movimiento culinario que ha cambiado el panorama internacional de la alta cocina: este movimiento no es otro que el que se inició a mediados de los años noventa en España y que constituye la mayor transformación que se ha producido en décadas en gastronomía en todo el mundo. Como consecuencia de aquel germen de 1994, que tuvo su origen en elBulli y en otros restaurantes, y de su positiva y radical evolución posterior, España se convirtió en una referencia mundial.

¿Cómo pudo producirse esta (r)evolución? Seguramente existen múltiples factores. Sin duda, durante la larga posguerra era muy difícil, por no decir imposible, que se desarrollara en nuestro país una gastronomía de alta calidad abierta al mundo, como existía en Francia y comenzaba a producirse desde mediados de los años cincuenta en otros países europeos. Cuando surgió el movimiento de la *nouvelle cuisine* a finales de los años sesenta, se produjo una especie de efecto dominó en Alemania, Italia, Bélgica y Suiza, países donde los cocineros, sobre todo los jóvenes, se sumaron a la nueva tendencia.

En España, hasta la Transición, no se sentaron las bases de un país moderno, en condiciones de competir con Europa y de mirar al futuro. El creciente y cada vez más generalizado bienestar de la población provocó un mayor interés por la gastronomía en amplios sectores de la sociedad; un factor indudablemente determinante sin

el que habría sido imposible desarrollar una cocina sólida de alta categoría. Además de estos factores históricos y socioeconómicos, no hay que olvidar los culturales y patrimoniales: una tradición culinaria muy rica, y variadísima, gracias a la diversidad de las comunidades autónomas, y una despensa de productos difícilmente igualable por otros países.

Pero existe otro factor que no tiene raíces en nuestro pasado sino que es fruto de una conjunción de circunstancias afortunadas. Me refiero a la aparición de una generación de cocineros jóvenes que añadían al *savoir faire* un indudable talento y la voluntad de cambiar la cocina española. La primera fase de esta nouvelle cuisine ibérica fue la llamada «nueva cocina vasca», protagonizada por hombres como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Ramón Roteta, José Juan Castillo, Karlos Arguiñano, etcétera. Estos cocineros supieron interpretar a la perfección los nuevos vientos en cocina sin traicionar el riquísimo patrimonio culinario vasco. En Cataluña, chefs y restauradores como Josep Mercader, Ramón Cabau o Francesc Fortí, entre otros, también introdujeron nuevas maneras.

A partir de ahí, la historia ya es conocida. Las estrellas de Zalacaín a finales de los años ochenta, el paso firme de aquellos jóvenes vascos de los años setenta que seguían abriendo caminos, la aparición de una segunda generación, de una tercera... Poco a poco, los polos ya no fueron tan solo el País Vasco, Cataluña y Madrid, sino otros lugares de la geografía española. Cuando a mediados de los años noventa comenzaba a aparecer este nuevo estilo que se ha afianzado en los últimos quince o veinte años, el panorama culinario español no tenía nada que ver con lo que había sido durante las décadas anteriores. El campo estaba abonado y ya se podía hablar del paradigma de la nueva cocina española.

Como he dicho en otras ocasiones, todos estos hechos son conocidos y comprobables: fechas, nombres, movimientos, estilos, acontecimientos. Lo que tal vez nunca ha sido motivo de análisis o de reflexión es algo quizá más intangible: el carácter espontáneo, autónomo, de este movimiento. España es una referencia mundial

en tendencias culinarias, mueve a cientos de miles de personas que se sienten atraídas por nuestros restaurantes; nuestros cocineros ocupan portadas de revistas especializadas, incluso de revistas que tratan de otros temas en todo el planeta, y son personajes de cartel en los más prestigiosos congresos y eventos gastronómicos mundiales. Y todo ello se ha producido sin ninguna estrategia, sin que nadie lo planificara ni fomentara, sin que se redactaran protocolos ni declaraciones de intenciones, sin conversaciones ni acuerdos con las instituciones.

En cuanto a los propietarios de restaurantes, cocineros o restauradores, la mayoría de ellos no seguía ninguna estrategia empresarial, ni contaba con experiencia en temas económicos ni de gestión; administraban sus negocios por intuición y experiencia y, desde luego, lo hacían con una pasión enorme. Hoy, cuando hablamos de la cocina española de vanguardia, hablamos tranquilamente de creatividad, I+D, innovación, talleres, interdisciplinariedad. Esto era impensable hace apenas veinte años. Y, todo hay que decirlo, en este aspecto también fuimos pioneros en el mundo.

Esta situación de increíble dinamismo, talento, valentía y voluntad de colaborar ha propiciado el panorama del que hemos gozado hasta hace bien poco. En los últimos años ha hecho su aparición un nuevo factor de importancia fundamental, la crisis económica, que en su oleada arrastra no solo a la cocina sino a todos los estamentos, fenómenos y procesos sociales y económicos. La recesión económica que estamos atravesando no tiene parangón y está modificando comportamientos y cortando las alas a iniciativas que en otros tiempos habrían sido viables. En esta nueva coyuntura, la rentabilidad de un negocio ya no se puede valorar como hasta hace unos años. Y, en el mundo de la restauración, sucede tres cuartos de lo mismo. Pensar en abrir y llevar adelante un restaurante de alta cocina es muchísimo más difícil ahora que a comienzos de la década anterior.

Ante esta realidad, el sector de la restauración está protagonizando una nueva transformación, que, al igual que la revolución de

hace veinte años, se está produciendo por puro dinamismo interno, sin estrategias ni inyecciones de dinero público. La crisis ha propiciado que muchos cocineros que se habrían dedicado a la alta cocina hayan reconsiderado sus proyectos y, por utilizar un término del sector de la moda, opten por hacer un *prêt-à-porter* culinario; es decir, una oferta que lleva su impronta de calidad y su personalidad, pero que se ha ideado con otros parámetros de rentabilidad. Otros cocineros alternan ambas fórmulas y, sin abandonar su restaurante «estandarte» de alta cocina, abren otros negocios de gastronomía de gran calidad más asequibles. Ya veremos adónde nos llevan estos movimientos, pero en cualquier caso quiero reiterar que el sector gastronómico en España está mostrando su vitalidad y su gran capacidad de reinventarse. Y que, una vez más, hace frente a la recesión con el arma que más nos ha distinguido en los últimos años frente al mundo: la creatividad.

FERRAN ADRIÀ

Cocinero, copropietario de elBulli
y presidente de elBullifoundation