

[EURO-TOQUES]



La comunidad europea de la cocina

Comer bien, cuidar la salud y disfrutar de ello. Los grandes cocineros de Europa integran un colectivo, **Euro-Toques**, desde el cual promocionan los hábitos saludables en la mesa empezando por los colegios.

En España, **Pedro Subijana** lidera este proyecto que, por cierto, este año solicita el apoyo de los clientes de Caja Navarra. Hemos hablado con él.



En la foto pequeña, el cocinero Ramón Roteta, con un grupo de atentos alumnos. Arriba, Pedro Subijana y Borja García Argüelles preparando una receta sana.

Aunque uno sea pagano en la materia, es evidente que la gastronomía ha cambiado mucho en los últimos treinta años. La globalización se ha instalado en nuestras cocinas –a veces peligrosamente– y la alimentación se ha convertido en un grave problema sanitario en las grandes economías occidentales. Mientras medio planeta se muere de hambre, el otro debe concienciar a la población de la necesidad de comer de manera equilibrada y se ve obligado a desarrollar medidas tan controvertidas como las impulsadas por el ayuntamiento de Nueva York, que grava los refrescos con un impuesto para disuadir a los consumidores de su uso y abuso.

En Europa parece que los hábitos alimenticios son algo mejores y el porcentaje de obesos no ha disparado las alarmas hasta ese punto. Sin



embargo, los profesionales implicados en el negocio de la gastronomía no bajan la guardia y hacen de la pirámide alimenticia su bandera. Una preocupación que tiene su propia historia. Ya en 1986, cocineros del prestigio de Paul Bocuse, Juan Mari Arzak, Pierre Romeyer y Pedro Subijana fundaron Euro-Toques. Se trataba de una iniciativa promovida por el entonces presidente de la Comisión Europea, Jacques Delors, con el objetivo de promocionar, proteger y disfrutar del patrimonio culinario europeo.

Desde entonces, esta organización, que cuenta con más de 3.500 'chefs' de todo el continente (de los cuales 800 son españoles), realiza diferentes actividades en las que la investigación y el desarrollo en torno a los fogones son su detonante. Los cocineros españoles de Euro-Toques, en-

'Día del gusto y día del producto'

Entidad: Euro-Toques
Proyecto nº 17.381
en CAN.

Objetivo: promover la alimentación saludable. En esta edición, los cocineros de Euro-Toques enseñan a los niños las ventajas de consumir frutas y verduras.

Más información:
www.euro-toques.es

tre los que se encuentran Ferrán Adrià, Andoni Luis Aduriz, Joan Roca, Elena Arzak, Francis Paniego, Karlos Arguiñano, Quique Dacosta, Paco Roncero, Carme Ruscalleda, Dani García, entre muchos otros, imparten talleres en los que enseñan a niños de entre diez y doce años los secretos de una cocina sana. Se trata de un proyecto que los clientes de CAN pueden apoyar porque forma parte de la iniciativa 'Tú eliges: tú decides'. Estos profesionales organizan encuentros, reuniones y congresos de cocina, además de visitas a diferentes colegios para enseñar a niños y mayores cómo se cocinan y cómo se saborean los distintos alimentos. Este año, las frutas y las verduras serán los protagonistas.

Hemos hablado con Pedro Subijana. >>



[PEDRO SUBIJANA]

“Comer sano es comer de todo”

El cocinero Pedro Subijana lidera el proyecto Euro-Toques en España. Una iniciativa europea para que los niños coman cada vez mejor y más sano. Hablamos con él de gastronomía, de salud y del negocio. Subijana capitanea el Akelarre en San Sebastián, un restaurante con tres estrellas Michelin, en el que cada día se trabaja con la misma ilusión del primero.

¿Qué le ha llevado a implicarse en este proyecto? Llevamos veinte años haciendo hincapié en la importancia que tiene el conocimiento de la alimentación, por el efecto que tiene en la salud. Es de vital importancia que los niños tengan conocimiento, desde primaria, de lo que comen.

¿Cómo se lleva a la práctica? ¿Qué actividades se realizan? ¿Colaboran con los centros educativos? Normalmente ofrecemos una parte puramente teórica en la que les enseñamos cómo se captan los cuatro matices básicos del gusto: dulce, salado, ácido y amargo. Luego les damos las pautas sobre las proporciones de lo que hay que comer mediante la pirámide de los alimentos y para terminar realizamos una clase práctica de cocina con recetas que ellos sean capaces de elaborar en casa con sus padres. Todo ello de una forma amable y con premios para quienes respondan correctamente a las preguntas que les vamos haciendo.

¿Qué es lo que más les preocupa a los niños respecto a su alimentación? Lo que más les preocupa es si les va a gustar o no. No son conscientes de las consecuencias. Algo que se hace desde que se nace hasta que se muere, tres o cinco veces al día, es de mucha importancia. Habría que poner en alerta a los niños desde que nacen.

¿Por qué no les suele gustar la verdura? ¿Se pone poca creatividad en las recetas? En primer lugar, porque seguro que en casa nadie se ha empeñado en hacer que les guste. Es muy cómodo preparar todos los días pasta, huevos y patatas fritas. En segundo lugar, porque muchos padres no comen verdura y algunos, incluso, hacen alarde de ello.

¿Ha detectado alguna vocación entre los niños que participan en estos programas? Nos dirigimos a niños de 10 a 12 años. La vocación, si existe, se despierta más tarde.

¿Cómo surgió la suya? ¿Viendo cocinar? Dudo que exista esa vocación, a pesar de que yo podría ser un claro ejemplo. Pero, ¿quién me dice a mí que si hubiera sido médico, que es lo que iba a estudiar, no hubiera sido igual de vocacional? Yo empecé de niño: con 14 años me metía en la cocina o ayudaba a mi padre en los festejos familiares. Pero hasta los 17 años y en puertas de la universidad, siempre pensé en ello como un hobby, no como una profesión.

¿Tan mal comen nuestros niños que hay que ‘reeducarles’? Ya lo he dicho, hay que reeducar a los padres y a los educadores.

¿Ha comido alguna vez en un comedor escolar? Muy pocas. Pero hay una gran diferencia entre los comedores que yo conocí, que eran gestionados por el propio colegio, y los de ahora. Este servicio se ha externalizado y algunas empresas lo hacen muy bien y cuentan con sus propios nutricionistas y, otras, no tanto.

¿Tiene en la memoria algún plato de cuando era niño? Sí, muchos. Algunos de mi casa y otros de las casas de mis abuelos. Pero hay un factor emocional que idealiza cosas que pueden no ser ideales desde el punto de vista que estamos tratando.

¿Alguna receta ‘heredada’ que siga realizando? Algunas veces hago, para mi casa o para la comida de ‘la familia’ en el restaurante, platos que

“Los domingos por la noche cenamos todos juntos (padres, hijos, cónyuges y nietos) y vamos dando gusto a las debilidades de todos”

“En una dieta infantil no deben faltar los lácteos, la fruta y verdura frescas, los cereales y las legumbres”

aprendí en casa, donde el que cocinaba bien era mi padre. Mi abuelo era un gran gourmet y me llevaba a los mejores restaurantes del país. Sigo cocinando pastel de arroz con leche, ensaladilla, sopa de Navidad, redondo asado, merluza rellena...

¿Qué es para usted comer sano? Comer de todo, pero en las proporciones adecuadas.

¿Qué alimentos no deben faltar en una dieta infantil? Los lácteos, la fruta y verdura frescas, los cereales y las legumbres.

En general, ¿sabemos comer? En general, no. En particular, la gente está, cada vez, más concienciada, aunque es difícilísimo cambiar los hábitos. Por eso hay que empezar desde muy niños.

¿Los filósofos se han colado en los fogones? Filosofía es casi todo en la vida. Otra cosa es utilizarla como estrategia de marketing y otra, peor, es no ser coherente ni sincero. Es inevitable que existan estos comportamientos.

¿Hay que ser un intelectual para poder disfrutar de la gastronomía actual? No, pero hay que ser respetuoso con quien lo es y con quien hace de la comida un ritual mucho más elevado que simplemente echar gasolina al motor para que ande. Hay momentos para todo. Una comida cuyo objetivo sea el hecho gastronómico requiere que se le preste mucha atención.

¿Cuál es el futuro de la cocina española? ¿Habrà una nueva ‘Era Adrià’? Verdaderos profetas ha habido muy pocos. La cocina española empezó su despe-

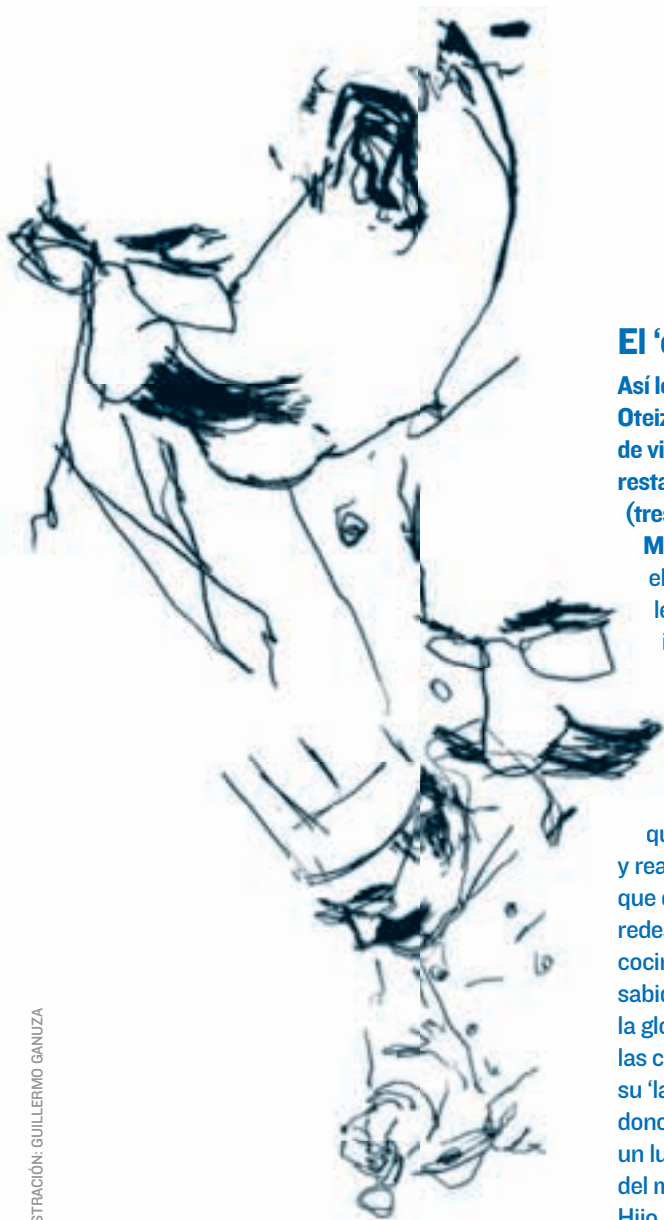


ILUSTRACIÓN: GUILLERMO GANUZA

El 'cocinólogo'

Así le bautizó Jorge Oteiza en el libro de visitas de su restaurante Akelarre (tres estrellas

Michelin). Además, el escultor vasco le dibujó con un interrogante en la cabeza porque Pedro Subijana es eso, una mente que no descansa,

que evoluciona y reacciona, que después de redescubrir la cocina vasca ha sabido adaptarse a la globalización de las cocinas desde su 'laboratorio' donostiarra situado en un lugar privilegiado del monte Igueldo. Hijo de un pastelero, abandonó los estudios de Medicina para dedicarse a una pasión que le latía dentro, y no se equivocó.

Estudió en Zarauz con Luis Irizar, a quien considera su mentor y una de las personas más influyentes de su vida. Familiar (tiene tres hijos), inquieto y trabajador infatigable, disfruta siempre del final de la jornada, supervisando todo antes de volver a casa con su 'Ada' particular.

>> akelarre.net

que en los años ochenta, con el movimiento denominado 'La Nueva Cocina Vasca'. Luego se trasladó a Madrid, Cataluña... y poco a poco a todos los rincones de España. Ferrán Adrià ha culminado una era que ha sido la más gloriosa que ha vivido este país. ¡Ojo! Y no lo dejemos sólo en la cocina. Ha supuesto poner de moda lo español en el mundo. Lo que pasa es que las nubes de otros problemas del país pueden nublar el sol que se ha conseguido a través de la cocina.

¿Estamos defendiendo bien nuestro patrimonio culinario? Los cocineros, sí. Otros se aprovechan y a otros les fastidia que "los cocineros" tengan tanto protagonismo. Siempre ha habido personas que ni comen ni dejan comer.

¿Hasta qué punto es buena la globalización en las cocinas? El egoísmo y la usura son dos de los peores defectos que hay. Si unos han podido conseguir determinados avances y descubrir nuevas vías... ¡qué mejor que compartirlas! Y si los demás adaptan esas novedades a sus vidas y les sirve para mejorar, no hay nada que objetar. Tiene sus connotaciones negativas, sí, pero no seamos demagogos, hay muchas más positivas.

¿Qué le diría a alguien que está pensando en abrir un restaurante en este momento? Que es un momento difícil, pero que si tiene los conocimientos y la experiencia... el éxito o el fracaso están en su mano. No hay peor gestión que la que no se hace.

¿Qué les pide a sus colaboradores? A mis colaboradores siempre les exijo tanto como a mí mismo: implicación, trabajo, constancia, honestidad, la ilusión del comienzo.

¿Cuántas personas forman su equipo? ¿Cuántas son mujeres? Somos cuarenta personas en la plantilla del restaurante, diez son mujeres.

¿Es una profesión muy dura? ¿Ha pensado en abandonar en algún momento? Es una profesión sacrificada y de horarios incómodos, pero también es apasionante, variada, de relaciones humanas, de satisfacciones inmediatas. Lo peor para mí son 'los dineros' y la parte social. Alguna vez sí he pensado en abandonar. Pero respiro hondo y se me pasa.

¿Le gusta viajar? ¿Cuál es el último restaurante que ha visitado en el extranjero? Sí, me gusta mucho viajar, pero no siempre con un objetivo gastronómico. El último restaurante que he visitado es el de Gordom Ramsey, en Londres.

¿Quién cocina en su casa? ¿Con qué plato se rinde? En mi casa cocina mi mujer, aunque prácticamente no estamos en casa y nuestros hijos ya se han emancipado. Mantenemos una tradición los domingos por la noche, cenamos todos juntos (padres, hijos, cónyuges y nietos) y vamos dando gusto a las debilidades de todos.

¿Qué le gusta hacer cuando no cocina? Muchas cosas. Ese es mi mayor lamento: que no me queda tiempo para nada. Me gusta el cine, el teatro, la música, caminar, viajar, leer, andar en bici, en embarcación, tantas cosas y tan pocas que puedo practicar.

¿Cómo y dónde se inspira? La inspiración puede venir de lo menos esperado. Pero yo comparto sobre todo la idea de que te tiene que pillar trabajando. ✕