

Jordi Estadella, palabra de "gourmet"

Afable y cercano, este periodista conocido en toda España por su etapa en el "Un, dos, tres..." y otros programas televisivos, hace años que conduce, en el circuito catalán, el programa de gastronomía "De boca en boca" en Com Ràdio. Estadella es un verdadero pozo de sabiduría en este terreno.

¿Por qué la cocina catalana ha logrado tal reconocimiento mundial?

El éxito de la cocina que se ha hecho en Cataluña durante los últimos 25 años sólo tiene un nombre: Ferran Adrià. Él ha sido el Picasso, el innovador, el creativo, el genio, que no sólo ha sabido difundir una cocina diferente, que podríamos denominar de vanguardia, sino que ha creado métodos, técnicas y maquinaria que hace 15 años podían parecer de laboratorio, pero que hoy ya están en muchos hogares, como el termomix. Muchos de otros países del mundo han adaptado muchas de sus técnicas y esto ha sido el motor de este reconocimiento, ya que, al fin y al cabo, la alta gastronomía es como la Fórmula 1 de este aspecto cultural de las personas que se alimentan.

¿Todo es mérito suyo?

Tras él también ha surgido un grupo de cocineros catalanes con una muy sólida profesión, formación no sólo europea, sino autóctona, que han sabido investigar dentro de nuestra cocina de una manera muy seria. Son Carles Gaig, Xavi Pellicer, Carme Ruscalleda, los hermanos Roca, etc. Esto incluso ha ayudado a la cocina tradicional, que hoy en día ya aplica estas técnicas. Hemos olvidado un poco la cocina de la abuela porque las abuelas también nos provocaron muchas digestiones difíciles. Hoy en día podemos comer más o menos con los mismos sabores, incluso con productos más cuidados y con una mejor digestión.

Hay cocinas menos flexibles ante las innovaciones.

En este caso, seguramente se ha tratado más de una necesidad que de una flexibilidad. También la sintieron primero en Francia y, después, en el País Vasco, porque las condiciones de vida han cambiado. Somos isotérmicos (podemos tener prácticamente la misma temperatura en casa que en el coche o que en el puesto de trabajo) y gastamos muy pocas calorías en nuestras actividades diarias, y la alimentación tiene que adecuarse a ello. En Cataluña cuajó el cambio, casi como una especie de conexión interplanetaria. Tanto en el País Vasco como en Cataluña, los productos eran muy buenos, pero la cocina era muy sencilla, aunque rica en preparaciones: carne, pescado, vino, setas...

¿En qué otros lugares de España existe cocina innovadora?

Están emergiendo cocinas maravillosas por ejemplo, en Andalucía, con Dani García y Ángel León; en Galicia, con Marcelo Tejedor y en Valencia, con Quique Dacosta, entre otros nombres destacados. El centro de la Península es lo más conservador a nivel culinario. En otras zonas hay establecimientos destacados como De la Osa, en Cuenca, o el Atrio, en Cáceres.

Las condiciones de vida han cambiado mucho y la cocina tiene que adaptarse a ellas.

¿Se puede ser un tanto "gourmet" y comer bien sin gastar mucho?

No sólo es posible, sino que es necesario. En muchos sitios se puede encontrar lo que un amigo mío llama "bistronomía", una cocina buena, bien hecha, no de vanguardia pero sí de alta calidad en cuanto al producto y a la elaboración, a un precio muy razonable. En Barcelona, que es la ciudad que yo conozco mejor, tenemos, por ejemplo, a Jordi Vilà en el Alquimia, que tiene unos menús entre 35-45 euros fastuosos, o los restaurantes Coure o Isop. Lo mejor no es lo más caro, sino lo que te llena y te complace más. A la antigua relación calidad-precio hay que añadir ahora una variable más, la satisfacción. Yo conozco a un sommelier, el tercero más importante del mundo, que confiesa su amor tan sólo por cinco

vinos y se dedica a ellos de una manera muy entrañable. Deberíamos saber elegir qué productos valoramos y amamos.

¿Qué productos amas tú?

¡Muchísimos! Todos los del Club del Gourmet, que es mi despensa.

¿Y qué productos españoles pueden ser adorados en el extranjero?

Hace tiempo que el aceite de oliva y los vinos están en expansión. El jamón serrano puede encontrarse en casi toda Europa, aunque preocupa un poco que China y EEUU conviertan la demanda en insostenible. También comienzan a ser muy valorados los embutidos ibéricos y los quesos.

¿Qué productos de otros países pueden tener un buen calado aquí?

Es imprevisible porque en este país somos un poco especiales en nuestros gustos. ¿Sabes que somos el segundo país consumidor de foie-gras, un producto delicioso, pero con mucha grasa saturada? ¿O que en el litoral mediterráneo el producto más demandado en los restaurantes de una estrella es la vieira, aunque procede del Atlántico?

Debemos saber elegir qué productos amamos, y no confundir precio con calidad.

Tu padre posibilitó que hoy seas un gastrónomo reconocido.

Sí, él trabajaba todo el día, pero, a menudo, cuando volvía a casa traía productos nuevos, con todo tipo de sabores. Desde niño probé diferentes gustos y texturas y eso abrió mi mentalidad. He procurado transmitir lo mismo a mis tres hijos.