

Carme Ruscallea, primera cocinera poseedora de cinco estrellas Michelin

Carme Ruscallea es la cocinera española más reconocida mundialmente. Sus cinco estrellas Michelin (tres en el Sant Pau de Sant Pol de Mar y dos en su restaurante de Tokio), así como multitud de premios y galardones, la sitúan como una referencia mundial en los fogones. Desde 1988, cuando abrió el Sant Pau, hasta hoy, con la reciente apertura del restaurante Moments en el Hotel Mandarin de Barcelona, sus ganas de seguir creciendo, probando e investigando no decrecen. Y son contagiosas. **¿Cómo ha llegado a situarse en el lugar que ocupa actualmente?** Trabajando, creyendo mucho en esta profesión y dedicándole lo mejor de mi vida, te lo aseguro.

¿Cómo pasó de corretear entre los fogones a dedicarse profesionalmente a la cocina?

Se trata de una evolución profesional. Teníamos una tienda rústica que se convirtió en supermercado; el negocio familiar evolucionó estimulando mi creatividad y empezamos a entregar platos preparados a mi manera, entablando un diálogo con el público muy interesante a nivel local, primero, comarcal y más allá después. De esta manera fuimos creciendo y evolucionando hasta tocar techo porque no podíamos complicar más los platos porque la cocina que se entrega a domicilio tiene una limitación: el cliente no quiere cosas complicadas porque compra tiempo. Así, en 1987, decidimos crear en esta misma tienda un espacio con mesas a modo de restaurante. Entonces surgió la posibilidad de comprar el hostel situado en frente de la calle, y en 1988 nos lanzamos e inauguramos aquí el restaurante. En principio lo hicimos con la misma carta que teníamos en la tienda, pero el mar, que afortunadamente tenemos tan cerca, nos empujó a trabajar, además del bacalao, la merluza, el rape... Y a los establecimientos les acaba marcando el camino el propio cliente siempre y cuando estés atento a sus necesidades, claro. El cliente conocía nuestra faceta creativa y libre, y nos iba pidiendo cada vez un poco más. Y es así como fuimos creciendo de manera suave pero sólida.

¿Cree que hemos desterrado la idea de ir a según qué restaurantes a saciar el hambre con tal de vivir una experiencia más amplia?

No. ¡Protesto, protesto! Siempre he pensado que vas a un restaurante porque tienes apetito y lo que quieres es saciar el hambre, pero sabemos que hartarse es malo para la salud. Debes comer lo justo en relación a las calorías que necesites.

A los restaurantes vas a comer y vas a sentir; vas a vivir una experiencia sensorial y emotiva; quizás te recordaremos algo de tu infancia o te descubramos algo que tenías vetado y te lo estabas perdiendo... Y, finalmente, vas a saciar tu hambre: si te quedas con apetito no hemos cumplido el objetivo. Es más, si te quedas con hambre tienes que reclamarlo. Mucha gente que viene a nuestro restaurante no consigue terminar, por ejemplo, nuestro menú degustación. Cuando llegan a los divertimentos o postres, ya no pueden más, y es en ese momento cuando sentimos que hemos fracasado.

La catalana Carme Ruscallea ha hablado con RS sobre el placer de comer

¿Podría definirnos su cocina?

Cuando me piden una definición digo que es una cocina catalana moderna; catalana, por concepto, por ubicación, por cultura, pero moderna porque hay unos conocimientos técnicos que aplicamos a nuestro gusto. Es una cocina catalana y moderna ejecutada con libertad. Esa es la cocina que hacemos. A veces somos capaces de hacerles recordar a nuestros clientes cosas de su infancia o les descubrimos cosas nuevas. La belleza por la belleza no me interesa para nada, la mezcla por la mezcla tampoco. Cuidamos la estética porque el primer sentido que actúa es la vista, pero si no hay sabor, no nos va a recordar a nada. La cocina es un arte cuando está ejecutada con esa pasión, pero es un arte para comer, no para observar. **¿Ha cambiado en algo su percepción de la cocina?** Ha cambiado en que cada día aprendo cosas nuevas y por eso me atrapa. No ha cambiado la pasión por quien se sienta en la mesa y paga la factura, puesto que es quien me hizo decidir, me hace sufrir y me hizo tener esa fortaleza para tomar un vuelo propio.

Hoy en día tenemos mucha información sobre cocina, sobre cocineros –sobre todo de los que aparecen en televisión–, muchos restaurantes con cocinas de todo el mundo, pero ¿cree que comemos peor?

Hemos tocado fondo. Comíamos peor hace muy poco tiempo, pero soy optimista porque hoy la cocina se contempla como una fuente de salud; nos lo aconsejan no solo los dietistas y los médicos, también los medios y la televisión, que es docente, pedagógica y nos enseña a cocinar. Mucha gente ha aprendido a cocinar gracias a la televisión y a los libros; también hemos comprendido que debemos comer bien y que ya no es una tarea femenina, sino de una pareja que quiera crear un hogar con cultura culinaria para que sus hijos sepan comer. Incluso la propia escuela hace docencia, por lo que el niño reclamará en casa comer bien.

Alguna vez ha definido su establecimiento como una “casa del placer”. ¿La cocina doméstica es otra cosa?

La cocina doméstica es nutrición que va de la mano del placer. Es algo nutricional, lúdico y cultural.

“La belleza por la belleza no me interesa para nada, la mezcla por la mezcla tampoco”

¿Qué ha representado Japón en su cocina?

Esta primavera se cumplirán seis años que estamos en Japón. Ha representado abrir una puerta a un mundo y a una cocina totalmente distinta a la nuestra.

Aquí tenemos unos puntales como son el trigo, el aceite y el vino que allí no existen, pero nos parecemos muchísimo conceptualmente; como ellos, defendemos que hay que tomar los productos cuando están en la estación. Durante la ejecución debemos respetar el valor que tienen cuando estaban crudos y si eran más interesantes en crudo, solo hay que revalorizarlos. También existe el mismo juego entre cosas frías, calientes, secas, húmedas y crujientes. Nos parecemos y somos distintos al mismo tiempo, y ello nos permite aprender nuevas técnicas y conocer nuevos productos.

Se han hecho cargo recientemente del restaurante Monents del Hotel Mandarin, en Barcelona. ¿Qué les ha supuesto este reto?

Nos lo han propuesto en un momento en el que contamos con una buena cantera, joven, con la capacidad y la voluntad de ponerse al frente. Sin esos artífices nunca podrías abrir un

establecimiento. Los americanos dicen que para triunfar tienes que tener en cuenta tres cosas: primero la ubicación, luego la ubicación y después la ubicación. Nosotros, en Sant Pol de Mar, estamos desubicados pero hemos ido creciendo. Ahora, hemos abierto en Barcelona bajo el paraguas del Mandarin Oriental y con una ubicación buenísima, en el Paseo de Gracia. Tenemos, pues, el compromiso y ese rigor para que el cliente encuentre lo que está acostumbrado a tener en el Mandarin Oriental.

Y además de cocinar, ¿qué más le gusta?

Siempre estoy enganchada a la cocina y, aunque no esté físicamente, nunca desconecto porque tengo abiertos muchos frentes.