

La gastronomía española, en peligro según los cocineros

El País

sábado 9 diciembre 2006

Algunos cocineros españoles protestan porque la obligatoriedad de congelar pescados y mariscos que se vayan a consumir crudos o poco hechos se ha tomado, por un lado, sin hablar con este colectivo, y por otro, sin tener en cuenta la excelencia de la materia prima con que trabajan. Así opinan algunos afamados chefs

Algunos cocineros españoles protestan porque la obligatoriedad de congelar pescados y mariscos que se vayan a consumir crudos o poco hechos se ha tomado, por un lado, sin hablar con este colectivo, y por otro, sin tener en cuenta la excelencia de la materia prima con que trabajan. Así opinan algunos afamados chefs.

JUAN MARI ARZAK "Se cargan el patrimonio cultural gastronómico"

Desde su famoso restaurante en San Sebastián, este chef expresa su indignación ante el nuevo decreto: "Antes de tomar una decisión tan drástica hay que estudiarla bien, y a nosotros, como cocineros, no nos ha consultado nadie. Nuestra merluza de anzuelo, si la congelamos, se rompe toda su textura. Ofrecerla poco hecha en el interior es una costumbre. Así nos estamos cargando el patrimonio cultural gastronómico".

MARTIN BERASATEGUI "Ojalá todo fuera igual de bien que la cocina"

Poco antes de empezar a servir comidas en su restaurante de Lasarte-Oria (Guipúzcoa), el chef vasco dice: "Cuando me lo dijeron pensé que estábamos en el Día de los Inocentes. Me parece una falta de respeto terrible que la gente hable sin saber. Nuestra cocina está reconocida en todo el mundo, ayer mismo recogí un premio en Italia y es una gozada ver cómo nos valoran. Cuando te encuentras aquí este tipo de torpezas, me da vergüenza. Somos unos privilegiados en cuanto a las materias primas que manejamos. Que nos dejen cocinar a los cocineros, ojalá todo fuera tan bien como la cocina. Y mientras, pueden tomar con nosotros como mínimo una taza de café antes de tomar una decisión así".

PEPE SOLLA "Me niego a prescindir del lujo del pescado fresco"

Uno de los restauradores más afamados de la nueva hornada gallega asegura desde Casa Solla, en San Salvador de Poio (Pontevedra), que así se va a "acabar con el mercado del pescado fresco". "No estoy dispuesto a pagar por el lujo del pescado fresco y luego congelarlo. Si se limpia escrupulosamente, no hay riesgo. Esta medida es horrible. La semana que viene me reúno con otros cocineros, como Arzak o Berasategui, y lo voy a comentar con ellos, porque todavía no hemos dicho nada juntos. Además, se está creando alarma social, la gente va a desconfiar de comer pescado. Hay que tomar medidas, pero no a la ligera y sin consultar a los profesionales".

QUIQUE DACOSTA "Nadie tiene en cuenta el ciclo vital del pescado"

En su restaurante el Poblet, en Denia (Alicante) trabajan con "pescado vivo". "Tengo la suerte de que me lo traen vivo los pescadores, y en esa condición el anisakis no pasa del tracto digestivo. Esta norma, como todas, habrá que acatarla. El pescado pierde al congelarlo, depende de la parte o la especie. Nosotros congelamos con la batidora de temperatura, que en media hora pone dos kilos de pescado a -40º, o con nitrógeno líquido, que es algo inmediato y lo deja en -160º. Nadie tiene en cuenta además que los buques de carga limpian el pescado antes de congelarlo, y luego esas vísceras llenas de anisakis son devueltas al mar, con lo que continúa la contaminación".

MIGUEL GARCÍA "El pescado pierde, es contraproducente"

La Trainera es uno de los más prestigiosos restaurantes de pescado y marisco de Madrid desde hace 30 años. Su dueño lamenta la orden del decreto: "La merluza, la pescadilla, el lenguado pierden mucho al congelarlos, su sabor, su textura. Lo único que el cliente acepta bien es el carabinero, si es de buena calidad aguanta bien la congelación. Yo no daré nunca la merluza congelada".

PRIMITIVO COSCAYA "Con los boquerones es complicado, se les destroza"

Este profesor de la Escuela de Hostelería de Sevilla, con el restaurante la Taberna del Alabardero como mascarón de proa, incide en las diferentes formas de congelado. "Al congelar en casa, a un máximo de -20º, se forman cristales que rompen la fibra del pescado. Nosotros ya lo hacemos como medida de precaución, pero con los boquerones es complicado, los destroza y pierden mucho gastronómicamente. Pues no los serviremos más".