

Los Cocineros han pasado en los últimos veinticinco años de ser un grupo perteneciente a la parte invisible del iceberg social a ascender hasta el mismísimo pico. Pero cuando has llegado tan arriba el riesgo de que te pasen del pico a la picota es alto. Tras años de éxitos y oropeles televisivos de nuestros grandes chefs, estrellas comparables a músicos y artistas, empiezan a divulgarse informaciones en negativo de esas personas ya convertidos en personajes. Hace tiempo que ya nadie es intocable. Y si la pieza es caza mayor, mejor aún. Un sector en el que todo eran luces hasta hace bien poco empieza a sufrir el acecho de las sombras, en muchos casos en forma de periodismo oculto en el anonimato de las fuentes, con el mínimo respeto a los principios deontológicos del contraste de los datos y casi siempre espoleado por la fuerza despiadada e incontrolable de las redes sociales que convierten cualquier lluvia en riada. ¿Qué está pasando en la cocina? ¿Realmente está llena de empresarios-cocineros sin escrúpulos que maltratan a sus equipos como si volvieran los tiempos de Oliver Twist? No todos los casos son exactamente iguales, pero a varios de los más exitosos el último Eneko Atxa, antes la tocó a Ángel León o a Jordi Cruz- les están golpeando con acusaciones muy graves que ponen en riesgo reputaciones y negocios. La mayoría basadas en testimonios de personas que acuden a quien quiere escucharlas y les acepta el anonimato -aunque no parece que sus vidas correrían ningún peligro si dieran la cara- en vez de plantearse denuncias ante la dirección de sus escuelas, las inspecciones o incluso las magistraturas de trabajo si de verdad están ante situaciones graves. Haciamiento, jornadas interminables y abusos de todo tipo parecerían ser el pan de cada día en la trastienda de los restaurantes más punteros del país,

## Maestros y aprendices (1)

**Benjamín Lana**  
Un comino



ILLUSTRACIÓN: SR. GARCÍA

al menos si deciden darle crédito a estas alarmas.

La cocina vive en un proceso de cambios tremendo que dura ya tres décadas. Primero se transformó su producto y su posicionamiento social y ahora está en plena metamorfosis su sistema productivo. La cocina profesional se ha practicado hasta hace bien poco bajo patrones y esquemas muy antiguos que ahora se están cuestionando. El de cocinero es un oficio, no una carrera (como estudiar leyes no es lo mismo que ser abogado) y la cocina es una actividad básicamente artesanal que consiste en repetir con maestría -palabra que viene de maestro- día tras días la elaboración de un producto.

Desde la Edad Media los talleres artesanos de todos los gremios se organizaban del mismo modo a partir de tres figuras: el maestro, el oficial y el aprendiz. El primero llegaba a serlo tras aprobar un riguroso examen consistente en la creación de una obra maestra. El oficial cobraba un salario por su trabajo tras largos años de formación y el aprendiz vivía en el taller sin recibir ningún tipo de remuneración a cambio de aprender el oficio, un proceso largo y un conocimiento complejo basado en la práctica. Así lo hacían los joyeros o los zapateros. Y así ha sido en la cocina. Un maestro que ahora llaman chef, oficiales que ganan su sueldo tras años de formación y chicos aprendices, ahora llamados becarios o 'estayers' que aprenden y trabajan -en los oficios es muy difícil deslindar ambos conceptos- casi siempre sin salario a cambio de aprender y de poder escribir en su curriculum que han estado en los mejores restaurantes del mundo.

En las cocinas de la alta cocina española hay una gran competitividad interna. Jóvenes de todo el mundo se pelean por ser admitidos en ellas y muchos de ellos se exigen a sí mismos mucho más de lo que a cualquier jefe se le ocurriría pedirles.

**Desde la Edad Media los talleres artesanos de todos los gremios se organizaban del mismo modo a partir de tres figuras: el maestro, el oficial y el aprendiz**

¿Quién despreciaría ahora la posibilidad de vivir lo que pasaba en el Bulli aunque a cambio tuviera que echarle horas y limpiar la cocina como un poseo? Los umbrales del trabajo, el esfuerzo y la justicia, como el del dolor, son bien diferentes según las personas y según las culturas. Incluso lo son según las generaciones. Es probable que en algunas cocinas españolas haya excesos que se deben corregir, pero también que no se puede llegar a ser maestro sin ser aprendiz por mucho que se haya pasado por una universidad gastronómica que cuesta decenas de miles de euros.

Si arrecian los problemas, muchas grandes casas terminarán por no aceptar estudiantes para evitarse problemas, como ya ha empezado a ocurrir. La fama y el fulgor del estrellato de chaquetilla han producido un terrible daño colateral: una parte de los 50.000 jóvenes que cada año estudian cocina en España se frustran ante la primera experiencia profesional de sus vidas porque lo que viven y lo que está por venir no se parece a lo que habían imaginado, porque, en el fondo, quizás sin saberlo, algunos de ellos querían ser estrellas que crean y cocinan, no cocineros.

PD. Prometíamos hedonismo para este capítulo, pero la realidad lanza a veces esas flechas llamadas actualidad que obligan a cambiar el curso de las intenciones.

## LAS CATAS DE LA SEMANA



### Caserío de Dueñas Superior En Rama

La enóloga Almudena Alberca logra integrar y conservar todos los componentes originales de la uva verdejo en este vino blanco con mínima intervención, sin clarificación y sin estabilización. Elaborado con las uvas de la Finca Caserío de Dueñas (La Seca) y Segovia.

#### BODEGAS PALACIO 1894

**Ficha técnica:** Amarillo brillante con reflejos verdosos, su potencia en nariz recuerda a un gran perfume rico en matices con notas frescas de cítricos, hinojo y hierbas aromáticas. Gremosa en boca, sedoso y con gran intensidad y un final largo. **Zona:** as de la **Municipio:** Villaverde de Medina (Valladolid). **Precio recomendado:** 19 euros.



### Sardón 2016

Este vino todavía tiene mucho recorrido. Es el hermano pequeño de la bodega, pero no por ello de menos categoría. Es el más afrutado gracias a una mínima extracción. Envejeció durante seis meses de media en barricas de roble francés y pasó el resto del tiempo en fudres de 1.200 litros y depósitos de hormigol de forma ovooidal.

#### QUINTA SARDONIA

**Ficha técnica:** Notas de cereza, pimientos, guindas y un fondo espicado de la coiza en barrica. Buen equilibrio en boca entre las frutas ralas, la acidez y los taninos finos y saaves. **Zona:** Vino de la Tierra de Castilla y León. **Municipio:** Sardón de Duero (Valladolid). **Precio recomendado:** 9,5 euros.



### Celeste Reserva 2014

El enólogo Juan Ramón García, con el apoyo de Xavier Ausás, firma este nuevo proyecto de la bodega de la Familia Torres en Ribera del Duero. Procede de viñedos seleccionados, situados a unos 900 metros de altura, en la zona de Peñañel y la localidad de Fompedraza, donde se asienta la bodega.

#### PAGO DEL CIELO (FAMILIA TORRES)

**Ficha técnica:** Color granate oscuro bien cubierto. Fruta madura de confitura de moras con notas de ciruelas pasas y un toque elegante de roble tostado. En boca es aterciopelado, firme y camuso, con mucha persistencia. **Zona:** DO Ribera del Duero. **Municipio:** Fompedraza (Valladolid). **Precio recomendado:** 30 euros.



Nieves Caballero