

A PROPÓSITO DEL AUGE DE LA ALTA COCINA ESPAÑOLA

Rafael Jordano Salinas

Académico Numerario (electo)

PALABRAS CLAVE

Alimentos.
Gastronomía.
Alta cocina.

KEYWORDS

Foods.
Gastronomy.
Haute Cuisine.

RESUMEN

La alta cocina, expresión de cultura y arte, se ha convertido en un importante nicho de mercado gastronómico a nivel mundial. En el presente artículo se aborda el concepto de alta cocina, el auge de la española y las principales técnicas culinarias. Finalmente, se hacen unas consideraciones generales.

ABSTRACT

Haute cuisine, an expression of culture and art, has become an important gastronomic market niche worldwide. This article deals with the concept of haute cuisine, the rise of the Spanish and the main culinary techniques. Finally, some general considerations are made.

INTRODUCCIÓN

La ópera, la danza, el teatro y la gastronomía son manifestaciones artísticas que tienen mucho en común, son expresiones de cultura y arte que precisan de un escenario para que el público pueda conocerlas, gustarlas y aplaudirlas. En el caso de la gastronomía, el escenario es el comedor de casa o la sala de un restaurante; lugar donde se sitúa la mesa y donde pausadamente van apareciendo los platos, las recetas y las creaciones culinarias que los espectadores (comensales) comparten con el chef. Otra característica común de las cuatro es que son creaciones efímeras, finalizan en cada sesión, en cada representación, en cada comida. Si bien, en ocasiones, la degustación de una buena comida nos produce una sensación agradable que guardamos en el archivo de nuestra memoria. Un mismo cocinero, con idénticos ingredientes y la

misma receta consigue resultados diferentes en cada almuerzo o cena. Por el contrario, la arquitectura, pintura o escultura permanecen en ciudades y museos (Ansón, 2006).

La gastronomía, la cocina, merece un puesto en el patrimonio cultural de la Humanidad ya que es una de las disciplinas más importantes para el hombre del S. XXI (Ansón, 2006). Para dicho autor, la gran revolución experimentada en los últimos años ha situado a la gastronomía a la altura de las bellas artes y las más ambiciosas manifestaciones culturales. Los grandes chefs de moda, verdaderos artistas, creadores geniales y atrevidos, se han convertido en estrellas mediáticas.

El objetivo de este artículo es poner de manifiesto el auge que actualmente ha experimentado la alta cocina española.

CONCEPTO DE ALTA COCINA

A finales del S. XVIII se inventa la palabra restaurante (derivada de caldo restaurador...). Antoine Marie Carême (1783-1833), cocinero de los reyes y nobles (de Napoleón al barón Rothschild) y rey de los cocineros, estableció los principios de la cocina francesa (Zapata, 2016). El origen de la alta cocina (*haute cuisine*) data del S. XIX y surgió de los cocineros franceses (de ella hicieron un arte). La Revolución Francesa dio paso a un nuevo orden social, lo que propició la aparición de restaurantes en los que muchos cocineros de palacio encontraron una oportunidad. Aportaron técnicas culinarias y conocimiento del producto, a lo que unieron decoración y refinamiento (Caviartis, 2019). Transcurrido el ecuador del S. XX, dos cocineros míticos, Paul Bocuse (1926-2018) y Fernand Point (1897-1955), serán los propulsores de la *nouvelle cuisine*. Para el primero se trata de «la buena cocina de siempre»; ambos imponen la cocina de mercado frente a la de laboratorio (Zapata, 2016).

Existe cierta controversia sobre el concepto alta cocina, ya que suele asociarse a cocina moderna o molecular. No obstante, hay cierto consenso entre cocineros, gastrónomos y chefs (Institut Paul Bocuse-Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú) en los siguientes aspectos:

- Se hace en los grandes hoteles y restaurantes para satisfacer gustos exigentes y refinados.
- Los métodos son distintos de la cocina tradicional (productos de mayor calidad, técnicas de preparación novedosas, elaboración compleja, presentación cuidada y estética).

- No solo se define por los platos, sino por la experiencia culinaria (restaurante, ambiente, música, temperatura, exclusividad, calidad de elementos como manteles, vajilla, cubertería y cristalería). En resumen, prima el sabor y el status.
- No debe hablarse de alta cocina en genérico. De hecho, la Guía Michelin incluye diferentes tipos de cocina entre los restaurantes españoles distinguidos con estrellas: clásica, tradicional, moderna, creativa, mediterránea, peruana, mexicana, japonesa, euroasiática...
- Los protagonistas de la alta cocina son la calidad y la frescura de los ingredientes. Por ello los chefs más reconocidos trabajan con productos de km 0.
- No representa una amenaza para la cocina tradicional. No obstante, es más compleja y sofisticada.

ALTA COCINA ESPAÑOLA

En España, Mariano Pardo de Figueroa (Medina Sidonia, Cádiz, 1828-1918), en su condición de pionero de la crítica gastronómica, apuesta por que las élites influyan para que la española se incorpore a la alta cocina mundial (Zapata, 2016). Posteriormente, en la década de los setenta del pasado siglo surge una generación de cocineros, casi todos vascos, que introducen nuevas formas en la restauración. A finales del S. XX, el talento, la genialidad y la creatividad de una generación de chefs españoles traspasó fronteras y puso a España en el mapa de la gastronomía mundial. Es lo que Ansón (expresidente de la Real Academia de Gastronomía) denominó la Edad de Oro de la gastronomía española; protagonizada, inicialmente, por dos cocineros vascos (Juan Mari Arzak y Martín Berasategui) y uno catalán (Ferran Adrià). Para Zapata (2016), el ya citado Arzak, Pedro Subijana y Pedro Larumbe, entre otros, asumen los principios de la *nouvelle cuisine* y rescatan recetarios populares y las cocinas de sus madres para crear una «nueva cocina española». Elaboran un tipo de cocina que busca la experiencia sensorial total (cinco sentidos). Joyas hispánicas de la enogastronomía mundial de calidad diferenciada (Denominación de Origen Protegida, DOP) como el vino Pedro Ximénez (PX), el jamón de bellota 100% ibérico o el aceite de oliva virgen extra (AOVE) se reinventan en platos deconstruidos y en texturas novedosas (reducciones, espumas, esferificaciones, junto a elementos inéditos como el nitrógeno líquido).

En Córdoba, José García Marín («El Caballo Rojo», 1962), en paralelo al movimiento vasco, rescató viejos recetarios cordobeses y los puso al día renovando la cocina cordobesa. De sus aportaciones culinarias merecen

destacarse, entre otras, el cordero a la miel, el bacalao a la canela y el rape mozárabe. Posteriormente, Rafael Carrillo («El Churrasco», 1970) muestra una cocina tradicional cordobesa y andaluza elaborada con excelentes productos de proximidad y temporada. El nivel que, actualmente, ha alcanzado la alta cocina en Córdoba no puede entenderse sin la contribución del magisterio de ambos (Jordano, 2021). García Marín y Carrillo, de alguna manera, han sido los grandes pilares de la cocina tradicional cordobesa en los que se ha sustentado dicho logro. El posicionamiento de Córdoba en la Guía Michelin España & Portugal (2022) es buena prueba de ello: Kisko García obtuvo para su restaurante «Choco» la primera estrella cordobesa en 2011 y la ha mantenido desde entonces; mientras Paco Morales logró para «Noor» la estrella en el año de su apertura (2016) y la segunda en 2018 (Jordano, 2020).

La contribución estelar de Andalucía a la alta cocina nacional e internacional es una obra colectiva en la que destacan, especialmente, dos chefs ejecutivos: Ángel León y Dani García. Zapata (2016) considera a ambos como los grandes innovadores del momento. El «Chef del Mar» atesora cuatro estrellas Michelin en dos restaurantes: tres en «Aponiente» (Puerto de Santa María, Cádiz) y una en «Alevante» (Chiclana de la Frontera, Cádiz). Sus principales innovaciones culinarias son una máquina para clarificar caldos (clarimax), el fitoplancton como ingrediente culinario y la elaboración de embutidos marinos. Su consagración internacional fue en 2011 y así lo reflejaron medios de comunicación de reconocido prestigio como *The Wall Street Journal* y *The New York Times*; en 2016, presentó en Harvard la «Luz del Mar». Dani García ha aportado a la alta cocina el nitrógeno líquido con el que hace magia cambiando texturas (fue pionero, le siguieron Adriá y Paco Roncero), la fritura a la antigua y los paisajes comestibles (Zapata, 2016). Tras obtener tres estrellas Michelin, decidió cerrar su restaurante e iniciar otros proyectos empresariales en el mundo de la restauración. Recientemente, ha recibido dos estrellas de una vez por su nueva propuesta *Smoked Room*.

En este contexto, es preciso destacar, la contribución de Marbella y su prestigiosa Escuela de Hostelería «La Cónsula», ya que ha sido esencial para el nivel alcanzado por la alta cocina andaluza. De ella salieron, además del ya mencionado Dani García, José Carlos García, Diego Gallegos, Paco García y la cordobesa Celia Jiménez (primera andaluza en obtener una estrella Michelin).

En conclusión, la alta cocina española muestra un excelente posicionamiento a nivel internacional por concepto, fundamento y, especialmente, por producto.

TÉCNICAS DE ALTA COCINA

Entre otras, se describen de forma breve las siguientes: sal viva; esferificación, nitrógeno líquido, espumas, elaboración a vacío y cocción a baja temperatura (Cisternino, 2019; Roca, 2020).

- «Sal viva». Esta aportación de Ángel León es «un giro definitivo» a la tradicional cocina a la sal. Combina cuatro sales diferentes de agua de mar. Al entrar en contacto con el alimento pasa de líquido frío a sólido caliente (cristales de sal). La temperatura, que puede alcanzar (135°C), cuece al instante el ingrediente y todo ello ocurre a la vista del comensal.
- «Esferificación». Hito que proyectó «El Bulli» de Ferran Adrià. Es una gelificación controlada de una preparación líquida. Se utilizan alginatos (agentes gelificantes a base de algas pardas que forman geles en presencia de calcio). Al líquido, de color y sabor deseado, se añade un % de alginato y luego se sumerge, con ayuda de cuchara o jeringuilla, en un baño de agua con calcio formando esferas rodeadas de una capa gelatinosa.
- «Nitrógeno líquido». Como ya se ha mencionado, Dani García ha sido un referente de esta técnica en España. Dado que su punto de ebullición es de -196°C, congela instantáneamente los alimentos. Es muy utilizado en alta cocina para helados y sorbetes con el añadido escénico del humo.
- «Espumas». Preparaciones calientes o frías elaboradas a partir de cremas, purés y líquidos a los que se añade gelatina. Se introducen en un sifón que funciona con cartuchos de óxido nitroso bajo presión (presuriza lo que hay en el interior de la botella una vez accionado).
- «Cocción a baja temperatura». Permite lograr el punto óptimo de cocción para cada alimento realzando su sabor, preservando las propiedades y alcanzando una textura sorprendente. Los hermanos Roca («El Cellar de Can Roca», Gerona) han sido pioneros. Es una técnica con historia que ya practicaban civilizaciones arcaicas hace miles de años. Se popularizó en el Reino Unido en la década de los setenta del pasado siglo. También el chef francés Georges Pralus (1940-2014) desarrolló técnicas de cocina al vacío a baja temperatura. Permite preservar las propiedades nutritivas de los productos y aprovechar mejor sus cualidades. Dependiendo del tipo de alimento, la temperatura ha de oscilar entre 50 y 100°C; siendo el control del factor tiempo determinante (Roca, 2020). Según dicho autor, las principales ventajas de la técnica son: cocciones exactas mediante el

control tiempo/temperatura; ausencia de oxidación, lo que unido al vacío impide la misma; texturas espléndidas (ej. carnes melosas, verduras jugosas y caldos cristalinos); sabores genuinos y alimentos saludables que preservan las propiedades nutricionales (ej. hortalizas cocinadas a vacío); transformación de productos humildes en perlas gastronómicas (ej. alitas de pollo); sobrecocciones controladas, indicadas en el caso de algunas elaboraciones (ej. personas con dificultades de masticación); y precisión. El manejo del binomio tiempo/temperatura ofrece confianza y tranquilidad.

- «Elaboración al vacío». Un ejemplo es la «intxaursalsa» (sopa dulce a base de nueces típicas de la cocina vasca). Es una mousse helada sometida a vacío para lograr una textura única, parecida a una esponja helada que se deshace en la boca como si fuera algodón de azúcar.

La aplicación de dichas técnicas de elaboración, esencial en la alta cocina del S. XXI, no está reñida con la búsqueda de la sostenibilidad. Así, la Guía Michelin (2022) identifica con un trébol verde a aquellos restaurantes que siguen prácticas medioambientales recomendables, reconociendo y recompensando a los cocineros que se preocupan por el impacto que tiene su actividad en el planeta. Igualmente, la Guía Repsol (2022) hace lo propio distinguiendo con el distintivo sol sostenible el esfuerzo y compromiso con la sostenibilidad. Valora los siguientes aspectos: consumo eficiente de energía, gestión responsable, uso de renovables, huella de carbono, movilidad, digitalización, aprovechamiento, autoproducción y uso de productos con garantía de origen.

CONSIDERACIONES FINALES

El interés por la alta cocina ha motivado su consolidación a nivel mundial. Prueba de su auge es que Michelin opera ya en cuarenta países de cuatro continentes. España es un referente internacional en la alta cocina, especialmente el País Vasco. San Sebastián-Donostia es la ciudad española con mayor nivel en restauración de alta cocina; no es casual que aloje al *Basque Culinary Center*. Andalucía, particularmente la ciudad de Córdoba, cuenta con un excelente posicionamiento gastronómico a nivel nacional. El conocimiento de las técnicas de alta cocina se ha generalizado en las escuelas de hostelería. Se tiende hacia una alta cocina sostenible incentivada por las guías gastronómicas de referencia internacional mediante la adjudicación de distintivos identificativos. Es destacable que chefs formados con reputados maestros poseedores de estrellas Michelin retornen a sus localidades natales y abran restaurantes que acaban siendo reconocidos por

la Guía Roja. Es preciso mantener e incrementar la I+D+i en la alta cocina en colaboración con la Universidad y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANSÓN, R.: Cultura y gastronomía. Revista Cuenta y Razón, 143: 17-26. 2006.
- CAVIARTIS: www.caviartis.com/alta-cocina-definicion-y-tecnicas-utilizadas. 2019.
- CISTERNINO, Alessia: www.abc.es/sumum/gastronomia-gourmet/abci-diez-tecnicas-alta-cocina-sorprender. 2019.
- INSTITUT PAUL BOCUSE. Universidad San Ignacio de Loyola (USIL). Lima, Perú.
- JORDANO, R.: Contribución de la Producción Agroalimentaria Andaluza de Calidad Diferenciada al Posicionamiento de la Gastronomía de Andalucía. Córdoba, Ediciones Don Folio, 2020.
- _____. Recopilación de Artículos en *Córdoba* y *ABC: Gastronomía, Seguridad Alimentaria, Tauromaquia y Rafa Nadal*. Córdoba, UCOPress (Editorial Universidad de Córdoba), 2021.
- MICHELIN. La Guía Michelin España & Portugal. Michelin. Madrid, 2022.
- REPSOL. Guía Repsol. Repsol. Madrid, 2022.
- ROCA, J.: Cocina a Baja Temperatura. Planeta, Barcelona, 2020.
- ZAPATA A.: Del Garum al Caviar Ecológico. Hitos y ritos de la gastronomía andaluza. Sevilla, Fundación Corporación Tecnológica de Andalucía, 2016.



