



“La Navidad es una ocasión estupenda para innovar y atreverse en la cocina”

Jorge
Bretón

Cocinero profesional

Su nombre y su trayectoria están ligados a la vanguardia. Tras formarse con grandes profesionales, Jorge Bretón desarrolló una propuesta muy personal en los fogones valencianos que le valió una estrella Michelin. Su interés por la novedad no solo le brindó el reconocimiento de los expertos y el aprecio de los comensales, también le colocó al frente del área de Innovación Culinaria en uno de los centros gastronómicos más prestigiosos del país, el Basque Culinary Center. Además, este año, en Master Chef, mostró a los participantes diversas técnicas de la cocina de vanguardia.

¿Cualquiera puede disfrutar de la cocina de vanguardia? Las vanguardias no son para todo el mundo. Si no, no serían vanguardias. Sin embargo, la gastronomía tiene una ventaja frente al arte, y es que la propuesta se come. Quizás no entiendas del todo lo que el cocinero intenta decir, pero estarás comiendo un plato rico.

¿Qué países innovan más en gastronomía? España encabeza la innovación gastronómica y lo hace en diferentes líneas: en lo técnico, lo tecnológico y lo conceptual. En técnica y tecnología, por ejemplo, El Bulli era el mejor restaurante del mundo. Ahora, de los diez mejores restaurantes, tres son españoles. Nuestra gastronomía sigue innovando.

¿Cuáles son las tendencias actuales? El concepto del momento es el “ház-telo tú mismo”. La gente ya no compra muffins, hacen los suyos propios, y hornea su pan. Además, hay una tendencia creciente del conocimiento de la gastronomía. La gente es más creativa en casa, hasta el punto de tener un sifón y usarlo para hacer cosas que los profesionales igual ni hacemos. Es impresionante.

¿Se puede innovar en casa? ¡Claro! Lo hacemos a diario. La innovación no es más que tener herramientas para solucionar unos problemas de manera original. Que una persona que vive sola sea capaz de prepararse platos frescos y ricos, y organizarlos en el congelador para tener comida casera durante la semana, es una innovación increíble. O cocinar algo diferente cuando hay invitados, incorporar algún producto *gourmet* para conseguir otros sabores, usar una vajilla bonita... Hasta los hornos domésticos ayudan con la innovación por su precisión. Para hacer un pollo, dices: “lo voy a cocinar 45 minutos a 120 °C y los últimos 15 minutos voy a subirlo a 220 °C para que quede jugoso por dentro y crocante por fuera”.

La Navidad es una fiesta tradicional. ¿Deberíamos ser más creativos en la mesa? Hay que quitarse de la cabeza que la Navidad, desde el punto de vista gastronómico, es una fiesta tradicional. De hecho, es una ocasión estupenda para atreverse un poco en la cocina. Es el momento ideal para usar a la familia como cobayas. Seguro que todo el mundo puede hacer una lista rápida de las diez cosas que más se cocinan en Nochebuena y en Navidad. Es preciso separarse de eso.

¿Cuál sería una propuesta innovadora para Navidad? Utilizar los ingredientes de siempre, pero de otra manera, intentando ser creativos. En lugar de la típica bandeja de langostinos y gambas, podemos servir a cada comensal un plato bien planteado, con su gamba, pero de un modo más divertido, que sorprenda. Lo mismo con los fiambres. En muchas casas se sirven platos fríos con los patés y el foie. ¿Por qué no jugar con eso? Hacemos una pequeña *mousse* con uno de esos patés y la enrollamos con alguno de los fiambres. Lo presentamos como un canelón frío y es

un plato fantástico. O ¿por qué no buscar qué se come en Navidad en otros países? Seguro que hay platos típicos riquísimos que aportarían originalidad y variedad. También se puede sustituir el cochinito por unas carrilleras de ternera: las cocinamos bien, hacemos unas guarnición con patatas y zanahorias pequeñas, y las mantenemos dentro del horno. Así estarán calentitas y listas para servir.

En Navidad, ¿cocina en su casa? Sí, siempre, e intento ser práctico, porque el gran problema de estas fechas es que disfrutan todos menos el que se agobia en la cocina preparando platos para catorce o quince personas, mientras el resto está sentado bebiendo cava. Eso no tiene ningún sentido. En mi caso, hago unas carrilleras de ternera ahumadas, unos zancarrones o un rabo de toro; después lo desmenuzo y preparo canelones. Eso me permite cocinar con antelación y, ese día, simplemente calentarlo y servirlo. Así, puedo estar en la mesa con los demás.

Los cocineros viven un momento dulce en España. Este es un país muy gastronómico. En las casas siempre se ha comido muy bien porque la cocina tradicional es variada y rica. Pero ahora la cocina tiene una dimensión social. Antes, una escapada romántica era irte a la Riviera Maya. Ahora, vas Bangkok y después a Chiang Mai para hacer un curso de cocina tradicional tailandesa.

¿Influyen los programas de cocina? Por supuesto. Hace ya muchos años que Karlos Arguiñano enseñó que un señor con chaquetilla era algo interesante. Qué duda cabe que hoy existe una influencia tremenda. Millones de personas siguen los programas gastronómicos de la tele. Podemos discutir sobre los formatos, pero es innegable que han conseguido mostrar que la cocina es mucho más que echar un trozo de carne a la sartén.