

## “La Navidad es una época para recuperar las recetas tradicionales”

Salvador Gallego

Cocinero profesional

Es una referencia indiscutida de la cocina tradicional. Miembro destacado de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), y galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía en 1994, Salvador Gallego fue durante varios años el jefe de cocina en la Casa de Alba antes de abrir su propio establecimiento en la sierra de Madrid, donde también da clases. Con experiencia en Francia e Inglaterra, asegura que en todos los sitios se aprende y subraya la importancia de viajar para conocer otras propuestas gastronómicas y valorar las nuestras. Los platos que más disfruta son los clásicos, con sabores primarios y auténticos.

**España se caracteriza por su gran tradición gastronómica, aunque cada vez hay más propuestas de fast food. ¿Los comensales siguen apreciando los platos clásicos?** Ha habido un cambio generacional muy grande. La juventud ya no tiene tanto interés en la cultura gastronómica; se sienten más atraída por otros movimientos, por propuestas más económicas o de fusión de cocinas que ahora mismo están llegando de otros países, sobre todo de la zona asiática. Eso nos plantea una fuerte competencia, ya que se desestiman esas diecisiete cocinas que tenemos en España y que, multiplicadas por los municipios, son de una variedad y una riqueza enormes. La gastronomía española es una de las mejores del mundo y aún hay mucho por descubrir.

**En el mundo de la hostelería existen muchas apuestas por la innovación.** Son modas. Las modas van y vienen. Seguro que vendrá un movimiento en el que la juventud abra los ojos y se dé cuenta de que es en nuestra cocina tradicional donde realmente hay

que apostar e investigar. La historia de nuestra cocina es antiquísima y hay mucho por aprender. Seguro que los jóvenes se darán cuenta en algún momento y cambiarán.

**¿Apreciamos poco lo que tenemos?** Comparados con los franceses, sí. Una de sus cualidades es que han sido siempre muy conservadores, valoran mucho sus tradiciones y respetan a los grandes maestros que dedicaron toda su vida a la cocina. En eso les tengo envidia, porque aquí no se tiene tan presente, salvo excepciones. Generalmente, no se consulta a estos cocineros que han marcado una época y han hecho cosas maravillosas. No se les pide consejo y es una pena porque ese saber muere con ellos.

**¿Hay cosas que nunca pasan de moda?** Claro. La gente valora mucho los platos de cuchara en España, que ha sido la gran bandera de la cocina mediterránea. Pero, además, tenemos platos sencillos y típicos de cada zona, muy desconocidos para los demás. Los buenos platos no tienen por qué ser caros ni sofisticados, ni tienen que echar humo o incorporar el último ingrediente del confín del planeta. Con un huevo, un trozo de pan, un poquito de ajo y perejil podemos hacer verdaderas delicias.

**¿Qué platos no pueden faltar en Navidad?** Las tradicionales lombardas y los cardos. Son la riqueza de la temporada, al natural solo las tenemos en estas fechas. La lombarda, que es exquisita, la puedes adornar con muy poco. Basta añadir un poquito de pasas de corinto bien aderezadas y ya tenemos un gran plato, que puede servirse solo o como guarnición de cualquier ave o pescado.

**¿Cocinará en Navidad?** Siempre lo hago. Suelo hacer platos que tengan historia en la familia. En casa, elaboramos

un menú sencillo y humilde. Ningún año faltan las aves y evitamos irnos a las angulas, a las mariscadas y a caer en esos precios desorbitados tan típicos de estas fechas. Nos vamos a lo más simple.

**¿Se puede comer bien las fiestas sin gastar demasiado?** Desde luego. Aunque son fiestas religiosas, los excesos la convierten en una fiesta casi pagana, que lo dedica casi todo a la opulencia, al producto caro, a gastar lo que no tienes y a caer en las redes de los especuladores de la materia prima. La Navidad no es eso. Estas son fechas para hacer platos tradicionales, de toda la vida, como los que hacían los abuelos; platos humildes pero capaces de darnos muchísima satisfacción. Por desgracia, la sociedad de consumo nos absorbe y olvidamos esas recetas que nos dejó la abuela.

**¿Qué tipo de platos disfruta más cocinando?** En aquellos donde aparecen los sabores más primarios, en los platos de caza, ya que son carnes muy poco manipuladas. Hoy en día, tenemos criaderos de casi todo, pero todavía nos queda la madre Naturaleza que nos ofrece unas maravillas como la becada, el ciervo o el jabalí, animales que le dan a la cocina esa autenticidad de los sabores naturales.

**¿Cuál es el mejor elogio que puede recibir un cocinero?** Hay una escena clásica en la película “El festín de Babette”. Los comensales se quedan en un silencio absoluto mientras comen, casi levitando de lo bueno que está todo. Es un buen ejemplo de lo que supone el placer en la mesa. A un cocinero no hay que decirle nada, no hace falta felicitarlo. El cocinero disfruta viendo que su comida es bien recibida, que la valoran, que se la comen. No hace falta más. Ese es el mejor homenaje.

➤ [www.consumer.es](http://www.consumer.es)

