



“O Nadal é unha ocasión estupenda para innovar e atreverse na cociña”

Jorge
Bretón

Cociñeiro profesional

O seu nome e a súa traxectoria están ligados á vangarda. Tras formarse con grandes profesionais, Jorge Bretón desenvolveu unha proposta moi persoal nos fogóns valencianos que lle valeu unha estrela Michelin. O seu interese pola novidade non só lle brindou o recoñecemento dos expertos e o aprecio dos comensais, tamén o colocou á fronte da Área de Innovación Culinaria nun dos centros gastronómicos máis prestixiosos do país, o Basque Culinary Center. Este ano, en Master Chef, mostroulles aos participantes diversas técnicas da cociña de vangarda.

Calquera pode gozar da cociña de vangarda? As vangardas non son para todo o mundo. Se non, non serían vangardas. A gastronomía ten unha vantaxe fronte á arte, e é que a proposta se come. Quizais non entendas de todo o que o cociñeiro tenta dicir, pero estarás comendo un prato rico.

Que países innovan máis en gastronomía? España encabeza a innovación gastronómica, e faino desde un punto de vista técnico, tecnolóxico e tamén conceptual. En técnica e tecnoloxía, El Bulli era o mellor restaurante do mundo. Agora, dos dez mellores restaurantes, tres son españois. A nosa gastronomía segue innovando.

Cales son as tendencias actuais, por onde van as culleres? A tendencia está enfocada á cociña na casa. O concepto do momento é “faino ti mesmo”. A xente xa non compra *muffins*, fai os seus propios, e enforna o seu propio pan. Ademais, hai unha tendencia crecente do coñecemento da gastronomía. A xente é máis creativa na casa no momento de ter un sifón e usalo para facer cousas que os profesionais igual nin facemos. É impresionante.

Pódese innovar na casa? Claro! De feito, faise a diario. A innovación non é máis ca ter ferramentas para solucionar uns problemas de maneira orixinal. Que unha persoa que vive soa sexa quen de preparar pratos frescos e ricos, e organizalos no conxelador para ter comida caseira durante a semana, é unha innovación increíble. Como tamén o é cociñar algo diferente cando temos convidados, incorporar algún produto gastronómico para conseguir outros sabores, usar unha vaixela bonita... Ata os fornos domésticos nos axudan coa innovación porque teñen unha precisión marabillosa. Para facer un polo, mézelo no forno e podes programar, por exemplo, o seguinte: “Vou cociñar o polo 45 minutos a 120 °C e, os últimos 15 minutos, vou subir o forno a 220 °C para que quede zumarento por dentro e crocante por fóra”.

O Nadal é unha festa tradicional, deberíamos ser máis creativos na mesa? Hai que quitar da cabeza que o Nadal, desde o punto de vista gastronómico, é unha festa tradicional. De feito, é unha ocasión estupenda para atreverse un pouco na cociña. É o momento ideal para usar a túa familia de cabaia. Seguro que todo o mundo pode facer unha lista das dez cousas que máis se cociñan na Noiteboa e no Nadal. É preciso afastarse diso.

Cal sería unha proposta innovadora para o Nadal? Utilizar os ingredientes de sempre, pero doutra maneira e intentando ser creativos. En lugar da típica bandexa de lagostinos e gambas, podemos servirlle a cada comensal un prato ben presentado, coa súa gamba, pero dun modo máis divertido, que sorprenda. O mesmo cos friames. En moitas casas sérvense pratos fríos cos patés e o *foie-gras*. Por que non

xogar con iso? Podemos facer unha pequena *mousse* cun deses patés e enrolala con algún dos friames e, finalmente, presentala como un canelón frío, o que será un prato fantástico. E por que non buscar que é o que se come no Nadal noutros países? Seguro que hai pratos típicos riquísimos que aquí nos achegarían orixinalidade e variedade. Tamén podemos substituír o leitón por unhas faceiras de tenreira, que se poden preparar do seguinte xeito: cociñámolas ben, facemos unhas guarnición con patacas e cenorias pequeniñas, e mantémolas dentro do forno. Así estarán quentiñas e listas para servir.

No Nadal, cociña na súa casa? Si, sempre, e intento ser práctico, porque o gran problema destas datas é que gozan todos menos un, ou unha, que se angustia na cociña preparando pratos para catorce ou quince persoas, mentres o resto está sentado bebendo cava. Iso non ten ningún sentido. No meu caso, fago unhas faceiras de tenreira afumadas, un anaco de xarrete ou un rabo de touro. A continuación, esmiúzoo e preparo canelóns. Iso permítame cociñar con antelación e, ese día, simplemente hai que quentalo e servilo, de maneira que podo estar na mesa cos demais.

Os cociñeiros viven un momento doce en España. España é un país moi gastronómico. Nas casas sempre se comeu moi ben porque a cociña tradicional é variada e rica. Pero agora a cociña ten unha dimensión social. Antes, unha escapada romántica era ir á Ribeira Maia. Agora, vas a Bangkok e despois a Chiang Mai para facer un curso de cociña tradicional tailandesa. Iso véndese xa como un paquete. As parellas non van a Tailandia ver as praias, senón a aprender como se fai un *curry* de polo.