

La cuina nacional

THOMAS SPIEKER

El restaurant El Racó de Can Fabes no ha pogut sobreviure la desaparició del seu fundador i ànima, Santi Santamaria. El xef més mediàtic, Sergi Arola, ha hagut de tancar el Vi Cool a Roses i pateix greus problemes amb Hisenda al seu restaurant "bandera", el madrileny Gastro. Les obres d'El Bulli Foundation encara no han començat i ningú diu per què. Enguany, reservar taula a molts dels restaurants "estrellats" de la demarcació, amb l'afortunada i merescudíssima excepció d'El Cellar dels germans Roca, és molt més fàcil que cap altre any. Que està passant als fogons de casa nostra? S'ha acabat un cicle?

"Esperem que no", és el primer pensament que em ve al cap. Es clar que la maleïda crisi explica una certa desacceleració, també, del negoci de la restauració d'elit. És cert que semblava que resistiria millor que la més "tradicional", però quan els sous, les despeses de representació, i la permissivitat de les dietes minven, al final fins i tot l'elit pateix.

En segon lloc, cal analitzar cadascuna d'aquestes "desgràcies gastronòmiques" en el seu propi context. Els restaurants més famosos del món depenen en bona mesura del lideratge i de la creativitat dels seus impulsors. En Santi Santamaria era una "màquina de fer diners", no només per la venda de menús al seu restaurant, sinó per tot el negoci complementari que generava: llibres, assessoraments, publicacions, conferències, franquícies, etc. En mancar ell, no només manca "el motor", sinó també el principal actiu per generar aquests ingressos paral·lels que moltes vegades són essencials per mantenir viva la flama de la "mare dels ous". El cas d'en Sergi Arola és diferent i no el conec prou com per poder-lo analitzar amb justícia, però sembla que la seva diversificació l'ha dut a una espiral deficitària. A Ferran Adrià sembla que alguns dels seus principals "mecenes" se'ls han acabat les alegries per poder donar suport a un dels genis més importants del segle XXI i ara li calen alguns reajustaments. Però no sembla que el seu projecte perilli. I allò de poder demanar taula amb relativa facilitat a alguns dels millors restaurants del món, doncs també és una oportunitat, oi?

Tot i així cal estar amatents. Durant molts anys semblava que la cuina havia de convertir-se en la principal targeta de presentació del nostre país. Però encara que els cuiners siguin éssers humans molt creatius i innovadors, les seves obres només duren el que els seus admiradors tarden a devorar-les. Potser cal plantejar-se un model menys dependent de circumstàncies tan efímeres.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2013/07/23/cuina-nacional/627461.html?utm_source=rss