

gones

goría de las comunidades en las que mejor se come de todo el Estado. «A revolución —explica Xoán Crujeiras— foi en pouco tempo. Fumos aprendendo de xente como Roberto Crespo ou Toñi Vicente e incluso aforrábamos cartos para ir cear a Arzak, no País Vasco, ou a Paul Bocouse (uno de los fundadores de la Nueva Cocina, que luego resultó que usaba caldo Maggi para hacer una sopa de trufa por la que cobraba 350 francos), en Francia. Íamos encoche só para cear. Había dúas opcións: ou arriscar ou acabar traballando en Sanxenxo. Agora hai xente que vai facendo cousas, pero todo vai a modo porque tés que ir da mano do comensal».

Y es que si no hay clientes, no hay negocio y no se puede evolucionar. «La clase media —comenta Marcelo Tejedor, el único cocinero que posee una estrella Michelin sin tener carta— empieza a cultivar el gusto, el buen comer, el buen beber, asociados a otras actividades como viajar o ir al teatro o al cine. Después también vamos a aprender con los que saben».

Educación del paladar no es tarea fácil. Alguien acostumbrado al raxo con patatas debe mentalizarse, antes de probar esta cocina, de que va a experimentar algo distinto. Los sabores pueden resultar familiares, aunque las texturas o la presentación sean diferentes. Las variaciones son infinitas y cada plato es producto de un largo proceso empírico que responde a la imaginación del artista (el cocinero) que ante los fogones se transforma en un Händel componiendo la sinfonía de *El Mesías*.

Experimentación

El trabajo puede empezar tomando como base un plato tradicional. La bechamel, por ejemplo. Si en lugar de leche de vaca se utiliza leche de coco varía totalmente la textura y el sabor, pero el resultado es excepcional. El autor hace distintas pruebas, se experimenta en cocina y luego lo dan a probar a gente de confianza antes de ponerlo en la mesa. Pero un plato nuevo siempre es una obra inacabada que se está perfeccionando de forma continuada. El afán por buscar e inventar provoca que las cartas sean caducas y varíen cada mes o incluso cada quince días.

El menú degustación, compuesto por cuatro o cinco platos diferentes servidos en una cantidad pequeña o moderada, ofrecen al cliente la posibilidad de probar de todo un poco. Se trata de que puedan saborear, que salgan satisfechos, pero nunca hartos. El precio de esos menús ronda los treinta euros, una can-

DOS VERSIONES DE UN MISMO PLATO



UN PULPO MUY CAMBIADO. Frente al plato de pulpo con cachelos tradicional, Pepe Solla ha trabajado y experimentado hasta crear el pulpo prensado con grellos y patata (foto superior).

MODERNIZAR LA VIEIRA. Javier González de A Rexidora ha buscado otras fórmulas para preparar las vieiras. El resultado es un plato elaborado con vieiras desconchadas (foto inferior).



tidad impensable a principios de los noventa para un establecimiento de la categoría de éstos. Sólo la elección del vino, una decisión que debería ser consensuada con un profesional de sala (sumiller) puede disparar la factura. Pero así como existen muchos cocineros punteros, Galicia carece de profesionales de sala. Aunque hay sumillers como Xoán T. Cannas, ganador de la Nariz de Oro 2004, ésta es aún una asignatura pendiente.

¿Caros o baratos?

Y la gran pregunta es, ¿son caros estos restaurantes? Los protagonistas de la revuelta culinaria gallega no sólo cambiaron el concepto de cocina, sino que también han revolucionado los precios. Aunque las facturas pasen siempre de los 30 euros por cabeza, estos restaurantes son baratos o incluso muy baratos si se hace un análisis de la relación calidad-precio. «Tratamos de encontrar una rentabilidad a lo que hacemos, hay que tener en cuenta las materias primas que se utilizan, los locales, la elaboración, todo el proceso —dice Marcelo— y eso fomenta que venga gente joven a nuestras casas».

«A xente que saía das escolas quixo quedarse en Galicia para cambiar a cociña tradicional»

JAVIER MONTERO
COCINERO

«Tratamos de usar productos de temporada, nunca se usan peixes de piscifactoría»

XOÁN CRUJEIRAS
COCINERO

«Hay que usar materias primas de aquí. No hay que recurrir al foie-grass para ser moderno»

MARCELO TEJEDOR
COCINERO

Aunque todos los profesionales de la nueva cocina recorran la misma vía (la corriente que nació en Francia, elevó a los chefs franceses al olimpo de los paladares hasta su excesivo celo profesional hizo que sus recetas y restaurantes acabaran estancándose), cada uno tiene su propio estilo muy marcado y su forma de interpretar y reinventar un plato.

«Cada uno de nosotros —indica Pepe Solla— realizamos una visión e interpretación muy personal de los platos dentro de unos cánones básicos».

Un punto en común que tienen todos estos locos de la sartén es el respeto a los productos tradicionales. «A xente nova —concreta Javier Montero, quien aprendió a diseñar platos con su madre Josefa Cabana, Toñi Vicente, Marcelo y Andrés Madrigal— que saía das escolas quixo quedarse en Galicia para cambiar a cociña tradicional con arte e imaginación». Y es que, como sostiene Pepe Solla, estos cocineros no son tradicionales, pero «hemos encontrado el equilibrio perfecto entre los productos que ofrece el entorno y los nuevos tiempos».

Elaborada preparación

Una de las principales características de la nueva cocina gallega es que no sólo se aprovechan de las carnes, los pescados, los mariscos, las verduras, las hortalizas y las frutas que ofrecen la agricultura, ganadería y pesca gallegas, sino que se para en su elaboración y no se confía únicamente como en la forma de preparación tradicional en el sabor y calidad de los alimentos que se toman como base. «Tratamos siempre —dice Xoán Crujeiras— de utilizar os productos de temporada, nunca se usan peixes de piscifactoría e sempre respetamos o sabor dos produtos e os tempos de cocción. As verduras teñen que servirse sempre nun punto xusto, igual que os peixes». La cocción es, sin lugar a dudas, una de las claves determinantes que pueden convertir un plato en un ferviente candidato a reposar en el cubo de la basura o ante el más exigente de los comensales. Además, todos los ingredientes son sumamente importantes a la hora de elaborar algo.

Cambio de concepto

Este cambio en el concepto de entender un plato de toda la vida se ve, por ejemplo, en la cocina de Pepe Solla. «Con el lacón con grellos —indica— no se trata únicamente de usar los productos de calidad, también hay que darle otras formas y recrearlas de un modo diferente. Cocer menos el grelo para que conserve el verde más vivo... El pulpo con cachelos, también se hace ahora distinto a como se realizaba hace años». Marcelo Tejedor es tajante: «Hay que tratar de afianzar la cocina moderna con materias primas de aquí. No hay que recurrir al foie-grass para ser moderno».