

# La revolución está en los fo

Curiosos y románticos. Así son los cocineros que han descorchado la botella en la que se ha macerado la cocina gallega tradicional. A partir de esa esencia han provocado una revolución.

MARÍA CEDRÓN | TEXTO  
XURXO LOBATO | FOTOS

Los ritmos de la cocina gallega suenan distinto desde hace poco más de una década. Aunque los restaurantes de tarta helada y al whisky (con chorro de licor incluido) son inmortales, existe una nueva generación de chefs (con edades comprendidas entre los 30 y los 40 años) que han provocado una gran revolución en los fogones. Su fama ha traspasado fronteras y algunos como Taky, ex cocinero del Playa Club, han «fichado» por restaurantes de prestigio de cadenas internacionales a cambio de cantidades casi galácticas.

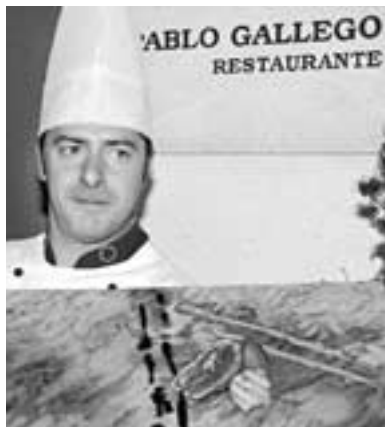
El trabajo de algunos, como Pablo Gallego, del restaurante del mismo nombre (A Coruña) o los miembros del grupo Nove —Javier González, de A Rexidora (Bentraces); Pepe Solla, de Casa Solla (Poio); Marcelo Tejedor, de Casa Marcelo (Santiago); José Torres Cannas, del Pepe Vieira (Sanxenxo); Eduardo Pardo, de la Domus (A Coruña); Miguel Campos, de A Gabeira (Ferrol); Xoán Crujeiras y Miguel Silvarredonda, de A Estación (Cambre) y Taky, que ha fichado por La Taberna del Alabardero, en Washington— ya están totalmente reconocidos, pero también hay otros como Javier Montero, de El Callejón (A Coruña); Juan Mato, del Artabria (A Coruña); Carlos Gayoso, del Gayoso (A Coruña); Flavio, del Galileo (Pereiro de Aguiar); Miguel González, de A Rexidora (Bentraces); Ramón Martínez, de La Bufona (Moaña); Manuel Chaves, del Reina Maud (Oleiros); Belén Varela, del Torre de Lorbé (Oleiros); o los responsables del Palacio del Carmen (Santiago), el Salero o el Agás Agás, que comienzan a despuntar con fuerza garantizando el relevo generacional en la cocina.

Este despegue culinario se debe a la conjugación de diferentes factores. La eclosión de las escuelas —en poco más de una década se ha pasado de tener sólo un centro de formación en Santiago (el instituto Lamas de Abade) a contabilizar casi una decena, además de la Escuela Superior de Hostelería de Santiago— es un elemento fundamental en este auge, ya que estas escuelas permiten a sus alumnos realizar prácticas con los mejores restauradores de todo el mundo. De hecho, aunque algunos de los protagonistas de esta revolución romántica tienen también una larga tradición familiar son todos



#### UN TRABAJO CONSTANTE.

Xoán Crujeiras y Miguel Silvarredonda (A Estación); Marcelo Tejedor (Casa Marcelo), Pablo Gallego (Pablo Gallego) o Javier Montero (El Callejón) son algunos de los héroes de una revolución que ha desmontado la cocina de las abuelas, aunque sin olvidar los productos que ellas siempre utilizaban para sus guisos, sus carnes y sus mariscos.



#### Algunos cocineros han fichado por restaurantes de grandes cadenas por cantidades casi galácticas

gente de escuela. Pero como en todo, aquí también hay alumnos buenos y ormales. Lo más complicado en esto es despuntar. Pero la curiosidad de estos jóvenes, a los que les gustaba experimentar guiados por maestros como Toñi Vicente o Roberto Crespo (pioneros de la nueva cocina en Galicia) e incluso el Maximin (el que cambió la vida a Ferrán Adriá y del que es discípulo Marcelo Tejedor), sumada al reconocimiento de la profesión gracias a la popularidad alcanzada por profesionales como Arquiñano hace unos años y ahora potenciada por figuras como Ferrán

Adriá, Sergi Arola o Pedro Subijana también han contribuido de forma fundamental a este despegue.

Pero como en la receta de la salsa de menta, el ingrediente que ha hecho cuajar a esta nueva generación dentro del panorama gastronómico gallego es el cultivo del gusto y del buen comer entre los comensales.

#### Un largo camino

Todavía hay mucho camino por andar porque, aunque se ha progresado mucho, vascos y catalanes aún juegan con ventaja. Y eso es bueno. «En el 87, cuando yo em-

pecé —explica Pablo Gallego— el oficio de cocinero en A Coruña no era muy reputado, al contrario de lo que pasaba en Madrid o el País Vasco. Después se puso de moda ser cocinero, pero tenías que explicarle a la gente qué era el cebollino o el perifollo. En esto ayudaron mucho algunos nuevos supermercados que trajeron a Galicia productos (especies y legumbres) que no podías encontrar en la comunidad».

Tampoco se trata de imitar a otras grandes cocinas, sino de crear una propia basada en los productos que hasta ahora han logrado elevar a Galicia a la cate-