

Miradas Cruzadas “Gastronomía y Marca País”

Mantener las raíces de la cocina tradicional es fundamental para fomentar el turismo gastronómico

Las chefs Ghislaine Arabian y Susi Díaz destacan la importante contribución de Ferrán Adrià en el actual liderazgo internacional de la cocina española

Madrid, 5 de abril de 2017 – Una de las claves para mantener y fomentar el turismo gastronómico en España y Francia es respetar las raíces de la cocina tradicional, tal y como se concluyó ayer en el debate Miradas Cruzadas “Gastronomía y Marca País” celebrado en el Hotel InterContinental Madrid con las chefs **Ghislaine Arabian** y **Susi Díaz**. Organizado por Diálogo con el patrocinio de Crédit Agricole, el encuentro fue moderado por la escritora gastronómica **Inés Ortega**.

“En España, la gastronomía es fundamental y no podemos olvidar nuestras raíces, de dónde venimos, quiénes somos y el legado que nos han dejado. Tenemos que luchar por la cocina española, nuestra cocina, aunque actualizada. Si la perdemos, vamos a perder turismo”, afirmó Díaz durante una de sus intervenciones. Por su parte, Arabian destacó la rica gastronomía de las regiones del país vecino: “Francia no se limita a París. En provincias tenemos una riqueza gastronómica totalmente diversificada y es allí donde se puede disfrutar de una comida francesa muy rica”.



Ghislaine Arabian, Inés Ortega y Susi Díaz.

Asimismo, ambas chefs coincidieron en señalar a Ferrán Adrià como el hombre clave en posicionar a la gastronomía española en primera posición. Díaz lo tiene claro: “Cuando vamos a un restaurante como El Bulli, no solo queremos comer, sino también tener sensaciones, vibrar, que nuestro pensamiento se vaya a otra parte. Y eso lo ha hecho muy bien Adrià. Gracias a que no tiene secretos somos los mejores del mundo. Todo lo que piensa, sus descubrimientos y en lo que cree lo ha compartido con sus compañeros de profesión, lo que ha hecho que todos seamos más grandes y que la cocina española esté donde está”.

Arabian destacó que cenar en El Bulli fue una de sus mayores emociones culinarias: “Fue una experiencia fantástica, pero lo que es terrible son los cocineros que, intentando imitarle, han convertido su cocina en una mala copia. Esto es una pena por Adrià, que es alguien que realmente consiguió hacernos vibrar con sabores que desconocíamos. Esa especie de reticencia que tienen los consumidores hacia este tipo de cocina deriva de aquellos que han intentado imitarla”.

Siguiendo con esta idea, Arabian hizo hincapié en que los fogones españoles se han salvado gracias a la imaginación Adrià. “En cambio, Francia se duerme en sus laureles confiada en su reputación. Se dice siempre que es la mejor gastronomía del mundo y no es cierto. Si Francia se despertara quizás podría conquistar nuevos laureles. España tiene una especie de juventud inventiva que es extraordinaria y que en Francia no se da, porque hay muchos jóvenes cocineros en auge pero no tienen una cocina personal”, destacó.

Tradición vs. Vanguardia

¿Existe algún tipo de enfrentamiento o incompatibilidad entre la cocina tradicional y la vanguardista? Susi Díaz afirma que no y apuesta por una convivencia pacífica: “No todos los días apetece comer lo mismo. El ser humano necesita emociones y éstas las percibe tanto con una cocina tradicional puesta al día como con una cocina vanguardista. Todas tienen su lugar y deben existir y fusionarse. Los cocineros, al menos en España, somos un gremio que nos queremos muchísimo. No nos vemos como rivales”.

Ghislaine Arabian va un paso más allá y considera que la cocina moderna es una evolución de las cocinas tradicionales tras recibir influencias de todo tipo. “La cocina es una identidad y cuando las identidades se mezclan es genial”, afirmó no sin añadir que la cocina está viva, en continuo cambio y crecimiento, por lo que no tiene sentido nombrarla Patrimonio de la Humanidad, tal y como pretendió Nicolás Sarkozy en 2008 con la cocina francesa.

En cualquier caso, más allá de la creatividad y la innovación, la base del éxito de un buen plato es la utilización de productos de calidad. Para ello, ambas chefs destacaron la importancia de trabajar con proveedores de plena confianza que ofrezcan tanto productos novedosos, como de toda la vida, pero siempre con la máxima garantía de calidad.

Por otra parte, las ponentes y la moderadora coincidieron en que incluir la cocina en los planes escolares de estudios es una buena forma de fomentar la pasión por la gastronomía desde la infancia, aprovechando además el gran éxito actual de programas culinarios en televisión.

Sobre Diálogo

Desde 1983, Diálogo tiene por objetivo contribuir al mejor conocimiento de las realidades de Francia y España y enriquecer la relación entre ambos países. La Asociación promueve actividades de carácter empresarial, cultural, social y formativo, y ayuda a jóvenes estudiantes a tener una primera experiencia en el mundo de la empresa.

Diálogo tiene como Presidentes de Honor a su Majestad el Rey de España y al Presidente de la República Francesa. Su Patronato de Honor está formado por empresas francesas en España y españolas con intereses en Francia. La Junta Directiva de Diálogo, integrada por personalidades del mundo político, económico y social, está presidida por José María Segovia.