

MARICRUZ SÁNCHEZ (SPC)

Carme Ruscallea es todo un referente de la cocina dentro y fuera de España. Principalmente, porque tiene en su haber siete estrellas Michelin -tres en su casa madre, el restaurante Sant Pau de la localidad barcelonesa de Sant Pol de Mar; dos en Moments, de la Ciudad Condal; y otro par de astros en su segundo Sant Pau, que abrió hace un tiempo en Japón, en pleno centro de Tokio- que le convierten en la mujer con más distinciones de la prestigiosa guía gastronómica. Pero, ante todo, esta catalana de 65 años es un estandarte del trabajo duro, la tenacidad y la capacidad de superación personal: chef autodidacta, hace de la naturaleza su fuente de inspiración, en un constante homenaje al paisaje de su entorno y las materias primas que éste le proporciona y que aprecia como un tesoro. Una profesional, amante de los platos sensoriales, delicados y minuciosos que no cierra la puerta a los nuevos desafíos. El último, *La magia de la cocina* (Bridge), un libro para toda la familia, aderezado por las ilustraciones de Pilarín Bayés, con el que quiere ensalzar el buen hacer en los fogones como una de las actividades más interesantes de la vida.

Han pasado algunos años desde que publicó su último libro, *Recetas anti-aging* (2012). ¿Qué le ha impulsado a hacerlo ahora?

Me lo planteó la ilustradora Pilarín Bayés. Ella venía de la divulgación en un campo más científico y quería hacer algo relacionado con la cocina. La idea era profundizar en una materia que ya se está trabajando en las escuelas pero haciéndola más accesible para que, de una forma fácil pero realmente bien contada, la gastronomía esté al alcance de los jóvenes. Hay muchos colegios que tienen este empeño por parte de algunos de sus profesores, aunque no se trata de una materia incluida como tal en los programas educativos. Y así fue como un volumen pensado originariamente para englobar 50 recetas, terminó por incluir 280.

¿Por qué *La magia de la cocina*?

La cocina, si te acercas a ella con ilusión y convicción, es mágica. Pero si la practicas porque toca, es únicamente nutrición y simple supervivencia. Para mí, es una de las cosas más interesantes que hay en la vida.

Se lo dedica a sus nietas...

Vengo de una zona agrícola y pescadora, y veo que el mediterráneo y la tierra se están quejando. El mar ya no ofrece todos los peces que antes nos brindaba en cada temporada y en los cultivos se están perdiendo variedades que no eran productivas. De ahí mi tributo al producto natural, porque tengo la esperanza de que las futuras generaciones puedan disfrutar de un planeta lleno de alimentos como los que he conocido.

¿Cuándo supo que quería dedicarse a la cocina?

Tengo recuerdos de infancia subida a un taburete y ayudando en casa.

Con solo 10 años ya asumía el compromiso de preparar cenas familiares. Pero no lo sentía como algo pesado o esclavo, sino todo lo contrario. Lo hacía y disfrutaba con ello, aunque sí es cierto que nunca pensé dedicarme profesionalmente a esto. Sin embargo, a raíz de una evolución personal, por mi trabajo en la tienda de ultramarinos de mis padres y, posteriormente, con mi marido al montar un negocio de comida para llevar, descubrí que eso me limitaba a la hora de ponerle el detalle y el cariño que me gustaría realmente a cada plato. Así surgió la fuerza para abrir un restaurante.

¿Tienen que ver esos orígenes con su concepto de la gastronomía?

Estar profundamente arraigada a la tierra y el mar, a los valores tan pu-

ros que evocan en la mesa, está muy presente en mi discurso y en el sabor de cada plato. De hecho, el apego al entorno se traslada a las recetas sin darnos cuenta. Por ello, el producto juega un papel fundamental en mi trabajo, es el principal ingrediente. Me gustan las cosas sanas, naturales y hechas al momento, algo un poco raro en una época en la que abunda la tecnología.

Apuesta por la cocina sencilla, los sabores tradicionales, pero no deja de mirar lo que se cuece en los fogones de otros países...

Por supuesto. Y en ese sentido, me molesta que alguien sea fundamentalista y me diga que a un determinado plato no puedo ponerle un ingrediente concreto. Por favor, ¡libertad! buscando siempre, eso sí, un

resultado óptimo. Queremos divertirnos comiendo, tener salud, descubrir cosas nuevas en la mesa. Yo tengo un apetito infinito por conocer sabores distintos.

En este último trabajo pone todo su empeño, en vez de en los ingredientes como es lo más habitual, en las distintas técnicas culinarias (hervir, freír...). ¿Por qué?

Porque si tú dominas cada una de ellas, podrás cocinar lo que te apetezca independientemente del producto que sea. Si sabes hervir algo, no inundarlo en agua, estarás en disposición de aprovechar, además, el caldo resultante. Y con las frituras, por ejemplo, pasa lo mismo. No hay que estigmatizar este método, que aporta un color dorado y una textura crujiente a la comida, porque es

El producto es el principal ingrediente de mi trabajo

Me gustan las cosas naturales, algo un poco raro en una época en la que abunda la tecnología

Carme Ruscallea

ENTREVISTA | CHEF CON SIETE ESTRELLAS MICHELIN

«La cocina, si te acercas a ella con ilusión y convicción, es mágica»



tan bueno como los demás si no se abusa de él y se hace de una manera adecuada, con un buen aceite y limpio. También es importante contar con unos utensilios básicos que te permitan lograr el mejor resultado. No es necesario tener de todo, pero sí lo fundamental para hacer uso de las distintas técnicas. Eso y cariño te convertirán en el rey de tu cocina.

¿Cada detalle suma?

Por supuesto. El detalle de fuera la pereza sobre todo. Eso no puede existir. Hasta el punto de empezar planificando cada plato a pensar a quién vas a comprar el producto porque sabes que lo vende de calidad, cómo lo vas a limpiar, cómo lo vas a cortar, cómo lo vas a guardar en casa. Por todo ello, la pereza no tiene cabida en la buena mesa.

¿Qué les diría a todas esas personas que aseguran que no tienen tiempo para cocinar?

Esa es una excusa de quienes no incluyen la nutrición y la comida en la lista de cosas interesantes de su vida. De hecho, hay que cargarse las pilas para hacerlo porque lo que uno realmente quiere es divertirse después comiendo. Y como no estás dispuesto a consumir cualquier cosa, pones organización en tu plan de trabajo. Yo no quiero que nadie pierda el tiempo en la cocina, sino que lo invierta en salud y placer gastronómico. Por ejemplo, si haces un sofrito de verduras, haz mayor cantidad y guarda un poco para tenerlo siempre a mano para cuando prepares otro día una fideuá o un guiso. Para eso tenemos los fabulosos congeladores que existen hoy en día. Es gracioso pero, a veces pienso que si en la época en la que vivió mi tía abuela hubiera existido la túrmix o batidora eléctrica, se habría vuelto loca y se sentiría la jefa de la galaxia.

¿Ha tenido que renunciar a muchas cosas para llegar hasta aquí?

A placeres de ocio personal, sí, por supuesto. Tampoco he podido comprar muchas cosas que me apetecía en beneficio de mi trabajo profesional. En cualquier caso, todo ha sido por voluntad propia. No me siento para nada esclava de mi profesión. Al contrario, lo entiendo como el justo precio que tiene la libertad. Pero soy muy feliz, por haber sacado ade-

lanto este proyecto vital tal y como lo había planeado.

¿Por qué cree que hay tan pocas mujeres entre los grandes chefs del todo el mundo?

En realidad eso es algo que hoy en día está en mano de las propias mujeres. Son ellas las que deben decidir y organizar un plan familiar que realmente les dé apoyo. Yo eso lo he tenido, y es muy importante. Para formar parte de una profesión que reclama tantas horas de tu vida, aparte de ser una persona organizada, trabajadora y amante de lo que haces, tu mundo afectivo y familiar debe estar bien cubierto. Desgraciadamente esto, aún hoy en día, sigue siendo más fácil para ellos que para ellas. De ahí la escasez de mujeres que despuntan en un trabajo tan complejo y sacrificado como es la restauración.

¿Usted le ha enseñado a cocinar a sus hijos y nietos?

Claro que sí. Mis nietas y yo cocinamos juntas muchas veces. Les apetece y sienten curiosidad por las cosas. Eso me encanta.

¿Las nuevas generaciones están perdiendo esos conocimientos que antes se transmitían en familia?

Antes se aprendía, por así decirlo, por vía natural. Es cierto que eso se ha perdido bastante. Sin embargo, ahora una cosa que me parece maravillosa es que se enseña por igual a los niños y a las niñas. Cuando era pequeña, mi hermano no quería saber nada de nada que tuviera relación con la cocina. Ni siquiera quería ir a comprar el pan, ni poner la mesa. Y eso a nadie le preocupaba ni le parecía extraño, algo inaudito hoy en día. Otra cosa que me apasiona son los padres de familia a los que les encanta preparar la comida para los suyos. Porque cocinar en el hogar, por suerte, ya no es una tarea exclusivamente femenina. Mi madre lo hacía ya que no le quedaba otro remedio. Nunca sintió placer haciéndolo. Ahora, las familias modernas, en las que se organizan y cocinan el que le apetece o el que tiene más tiempo, son maravillosas.

¿Qué consejo le daría a aquellos que también aman la cocina y sueñan con ser grandes chefs?

Son muchos los jóvenes que acaban de terminar sus estudios de hostelería, sobre todo chicas, que se me acercan para pedirme opinión en este sentido. Y yo siempre les digo lo mismo: enamórate de esta profesión y ámala; dedícale lo mejor de tu vida; trabaja con honestidad; busca el mejor producto que puedas permitirte; y saca adelante con ilusión cada servicio, no solo cuando estás contento. Así, el éxito de público y el reconocimiento llegarán seguro.

¿Qué proyectos tiene en mente ahora Carme Ruscallea?

A pesar de que soy una persona muy activa y siempre estoy inmersa en muchas iniciativas interesantes, tengo que tener muy claro que mi fecha de caducidad en la profesión está más bien cercana (risas). Pero, a pesar de ello, mientras tenga ilusión y fuerzas, continuaré trabajando con el mismo empeño que lo he hecho hasta la fecha.

La pereza no tiene cabida en la buena mesa

Para formar parte de una profesión que reclama tantas horas, tu mundo afectivo debe estar bien cubierto