

La agonía de Víctor Hugo Saldaña *Un argentino en el corredor de la muerte*
Linda Kremer *La nueva musa de Fernando Trueba canta pop*

EL PAÍS SEMANAL



GUERREROS DE LA NATURALEZA

OPTARON POR DEDICAR SU VIDA AL PLANETA.
A LOS MARES, A LA FAUNA Y LA FLORA
AMENAZADAS. A BORDO DEL 'RAINBOW WARRIOR'
O EN LA SELVA DE TANZANIA, ÉSTA ES LA HISTORIA
DE HOMBRES Y MUJERES QUE COMBATEN
EN LAS TRINCHERAS DEL MEDIO AMBIENTE

Domingo 10 de junio de 2014
N.º 1300

EL VALOR DE UNA COCINA ETERNA

POR *Anatxu Zabalbeascoa* FOTOGRAFÍA DE *Caterina Barjau*

Una mezcla de cautela, exigencia y calidad. Son algunas de las características de la excelencia que han alcanzado los hermanos Roca y Marc O. Eckert, director de la firma de cocinas Bulthaup. Para ellos, el lugar de los fogones es el alma de la casa, un espacio que debe resistir a las modas y perdurar en el tiempo.

COCINA

o cambian. Los tres hermanos Roca y los 70 empleados (45 en la cocina y 25 en la sala) que hacen posible que su restaurante, El Cellar de Can Roca, sirva platos inolvidables en Girona, siguen comiendo a diario gracias al buen hacer de su madre en los fogones. La familia Roca la completa el padre, que con 81 años abre cada mañana a las 6.30 el bar familiar donde los hermanos dieron sus primeros pasos.

No lejos de ese local se encuentra el laurado restaurante. Cuando iniciaron las obras en esta casona, las interioristas Isabel López y Sandra Tarruella les aconsejaron llevar luz al comedor agujereando el forjado y plantando un bosque de chopos en el centro. A los hermanos se les atragantó la comida. El padre no les digirió la palabra en meses. Pero para Joan este tipo de decisiones generosas –cambiar espacio para mesas por luz– terminan por decidir la suerte de un negocio. Lo explica mientras toma café con Marc O. Eckert, un abogado alemán que heredó la empresa de cocinas de máxima calidad fundada por su abuelo Martin Bulthaup. La exigencia y la hui-

da de las extravagancias caracterizan a ambos profesionales. Desde una mezcla de cautela y riesgo, ambos han alcanzado la excelencia.

“El diseño es peligroso: te gusta hoy, pero ¿qué pasará mañana?”, pregunta Eckert. Hace solo cuatro años que su tío Gerd Bulthaup le cedió el testigo de la firma. Desde el primer día tuvo claro que no llegaba allí para jugar al corto plazo. “Nuestras cocinas defienden unos valores, una postura en la vida. ¿Por qué ofrecer 99 tipos de tirador si nosotros sabemos explicar por qué el mejor es el único que fabricamos?”, se pregunta. Está convencido de que la época que vivimos diluye el valor de las cosas. Y asegura que su producto trata de protegerlo: “Son lugares para siempre, seguirán valiendo cuando mis nietos dirijan la compañía”, dice él, padre desde hace dos años.

Con todo, a pesar del origen familiar de sus ocupaciones, los reunidos en Girona (cocineros y empresarios) explican que han elegido la profesión que han querido. Los Roca construyeron su camino hasta la cima. Marc Eckert se la encontró al llegar. Para él

la excelencia no se alcanza nunca. “Aunque te perciban como el mejor, serlo es subjetivo. Todo varía en la vida, por eso los valores arraigan. Solo los principios sólidos pasados de generación en generación sirven de guía para adaptarse al futuro”.

La resistencia a las modas de la que habla Eckert la avalan arquitectos de mucho prestigio a los que su compañía ha dicho que no. “No somos una empresa de moda ni hacemos productos de temporada. En las ferias solo presentamos novedades cuando tenemos algo que mejorar. Preferimos la confianza a la sorpresa”, explica.

También Joan Roca piensa que “la autenticidad como valor supone una reacción ante el ‘más difícil todavía’ que ha caracterizado cierta gastronomía”. En su carta el cochinito es inmejorable, lo mismo que la tortilla de camarones, dos platos de siempre reconocibles. E irreconocibles. “Nos importa que lo que decimos con la comida se entienda”, cuenta Josep, el mediano de los Roca y sumiller del equipo. “Al final la gente quiere →



Solidez y confianza

→ Los tres hermanos Roca charlan con el director ejecutivo de Bulthaup. De izquierda a derecha, Josep Roca, el sumiller; Marc O. Eckert y Joan, el chef. De espaldas, Jordi Roca, especialista en los postres del galardonado restaurante gerundense. La calidad de los materiales, un diseño orientado a perdurar en el tiempo

y la distribución minuciosamente pensada para mantener el orden y la armonía en la cocina son señas de identidad de Bulthaup, una firma que persigue defender los valores que la han convertido en emblema de excelencia.





Joan Roca, en la cocina del restaurante El Celler de Can Roca, junto a parte de los miembros de su equipo.

comprender de dónde salen las cosas, quiere ir a un restaurante donde el cocinero esté. Para nosotros poder estar es el lujo, solo aquí tenemos autenticidad, que es lo que la gente viene a buscar”, explica Joan.

¿Cómo llevar el gusto por la cocina a la vida cotidiana? El mayor de los Roca defiende que “hay dos cocinas: la buena y la mala. La mala está hecha por alguien que no tiene ganas de hacerlo. No transmite ningún afecto”.

Marc Eckert está de acuerdo. Por eso describe el principal atributo del espacio culinario como una atmósfera. No habla de encimeras ni de carpinterías. Se refiere a espacios capaces de cambiar casas. “Una buena cocina convierte una estancia en un lugar. Uno siente que ha llegado a un sitio que seguirá existiendo con el paso del tiempo,” explica. El alemán considera que la era de Internet ha resucitado el anhelo de la permanencia.

Así, para Eckert la cocina es un punto donde uno trabaja con las manos, un espacio que se rehace. El diseñador Otl Aicher estaba convencido de que la mejor decoración para esta habitación eran los alimentos y Eckert le suma el trasiego de la gente: los que están a la faena y sus amigos o familia. Por eso la defiende como un lugar para los cinco sentidos. La antítesis de lo exclusivamente funcional. También en eso están de acuerdo Eckert y los Roca: en que ese cuarto es el alma de la casa.

La vivienda de Joan Roca está sobre la cocina del restaurante. Cada tarde, antes de regresar al trabajo, prepara la cena para su familia. Lo ayuda su hija Marina, de 10 años. “Lo que hacemos es romperle la monotonía a una dieta equilibrada, investigar, llevar el mundo a los fogones”. Para que la gastronomía sea un juego, el espacio debe ser cómodo y estar integrado. La cocina de Joan es abierta “me gustan las estancias donde pasa la vida”. Bajo

“Una buena cocina convierte una estancia en un lugar. Uno siente que ha llegado a un sitio que seguirá existiendo con el paso del tiempo”

su casa, en la del restaurante, ciertamente eso ocurre. Hay más gente que en el aula de un colegio, pero se respira orden y organización. Nada más entrar, un fuego quema todo el día leña de encina para hacer las brasas y una estantería se muestra repleta de libros de cocina. El diálogo entre las brasas y las máquinas define lo que allí se cuece.

Joan pertenece a la generación de profe-

sionales que vieron las grandes cocinas de los hoteles en los subterráneos. Ahora la mesa situada al lado de los fogones es la más preciada. Sucedió lo mismo con su profesión. “Si a tu profesor le decías que querías ser cocinero él decía que no, que tú sacabas buenas notas”. Explica que fue la *nouvelle cuisine* francesa la que inició el cambio “el cocinero pasó a ser el propietario del restaurante. La cocina es su casa, es lógico querer compartir ese espacio”. Se trata de eso. A pesar de estar cada vez más tecnificadas, las cocinas son amables, abiertas. “El fin no es solo comer sino el camino hacia la comida, la preparación, la compañía. Hemos vuelto al origen de la casa”, explica Eckert, que cuenta que en su empresa no hay una filosofía del diseño, “hay una actitud: la pureza convierte los muebles en atemporales y la sensualidad evita la frialdad de las máquinas”. El lujo que defiende Bulthaup es lo contrario al oropel: “Se trata de inspirar a la gente, no de manipularla”.

Cocineros y empresario coinciden en que buscan “esencia y no sorpresa. No queremos estar obligados a hacer fuegos artificiales continuamente”, afirman. Bulthaup y los Roca son de los mejores y defienden el largo plazo. Están de acuerdo en que es la materia prima lo que le da solidez a lo que hacen. “Ha habido un momento en el que se confundió el juego con el producto”, dice Eckert, “pero los grandes cocineros y los grandes fabricantes no juegan con lo que define su identidad”.

Los retos de los Roca están ahora cerca de relacionar gastronomía con bienestar. “Es un vehículo para crear conciencia. Ahora que nos escuchan, tenemos la responsabilidad de enviar el mensaje”. Pocas cosas más sostenibles que una cocina que dura toda una vida. “Los principios guían, pero es importante ser abierto”, dice Eckert. La madre de los Roca sí parece verlo casi todo. Cuando le preguntaron por qué no subía el precio del menú de su bar respondió: “¿Qué culpa tienen mis clientes de que mis hijos se hayan hecho famosos?”.

A Joan esa fama le incomoda: “Piensas que hay gente que hace cosas importantísimas para la sociedad que no tiene tanto reconocimiento. El bum de la cocina es bonito porque es un lenguaje para unir a la gente”, opina. Pero sabe que son las digestiones las que deciden las cosas ●