

## A TRADICIÓN O INNOVACIÓN

### Lee

**1** ¿Te gusta salir a comer fuera? ¿A qué tipo de lugares sueles ir? ¿Qué es lo que más valoras en un restaurante?

**2a** En los últimos años se ha creado una polémica entre aquellos que prefieren la cocina tradicional y los que defienden la nueva cocina de diseño. Lee estas opiniones y comenta con tu compañero si estás de acuerdo con ellas.

- a La nueva cocina es pretenciosa.
- b En la alta cocina también hay espacio para la tradición.
- c Los nuevos experimentos culinarios son un gran engaño.
- d La cocina de diseño puede ser asequible para mucha gente.
- e Los nuevos platos buscan una experiencia sensorial que va más allá de la degustación.

**2b** En el siguiente artículo, varios expertos en cocina opinan sobre esta polémica. ¿Quién de ellos ha dado cada una de las anteriores opiniones? ¿Cómo lo expresan?

**3a** En la lengua es común que ciertos adjetivos aparezcan acompañados de un determinado nombre. Fíjate en el texto y relaciona estas parejas de palabras.

1 Prestigio	a activos
2 Grandes	b sublime
3 Formidable	c internacional
4 Ilustre	d artística
5 Concepción	e estratosféricos
6 Placer	f miembro
7 Crítica	g despegue
8 Precios	h inmisericorde

# Brillo de cuchillos EN LA COCINA

René Magritte pintó un día una pipa y a continuación escribió debajo: "Esto no es una pipa". Los grandes cocineros españoles han alcanzado prestigio internacional aplicando la misma receta.



**C**olocando un plato frente al estupefacto comensal para decirle: esto no es una tortilla. Podía ser una tortilla desestructurada, con el huevo, la patata y la cebolla cocinados por separado, convertidos en espuma, gelatina o caramelo; podía ser un concepto, un juego o una genialidad... Pero no era solo una tortilla.

(...) Santi Santamaría, chef catalán con seis estrellas Michelin repartidas entre tres restaurantes, reclamó que la tortilla era en realidad parte de un menú "que ni ellos mismos comerían".

10 Santamaría puso en entredicho uno de los grandes activos culturales de España. Consiguió que los medios de comunicación pasaran una semana hablando de una cocina que, por su elevado precio, es ajena a gran parte de la población. De paso, colocó un debate sobre la mesa: ¿de qué hay más en la alta cocina, de arte o de globo comercial?

(...) Los superchefs españoles se quejan de que el debate que plantea Santamaría no tiene fundamento. "Amamos la cocina tradicional y la practicamos", explica Ferran Adrià. (...)

20 La cocina de vanguardia española ha experimentado un formidable despegue. En unos años ha asistido a una lluvia de estrellas Michelin y a la entronización internacional de Adrià, portada en *The New York Times*, propietario del mejor restaurante del mundo según la revista *Restaurant*, y uno de los cien hombres más influyentes del mundo en 2004, en opinión de la revista *Time*. Junto a él, existe una legión de chefs de prestigio: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Carme Ruscalleda...

30 Andoni Luis Aduriz, un ilustre miembro de esta vanguardia, considera que la clave de su éxito está en aplicar el teorema de Magritte: la alta cocina no es simple cocina. "Nosotros no



**3b** Escribe tres preguntas usando estas combinaciones de palabras y házselas a tu compañero.

-¿Alguna vez has comido en un restaurante con prestigio internacional?

-Sí, una vez estuve en un restaurante al que le habían dado varios premios. Fui con mi novia para celebrar su cumpleaños.

## Escucha

**4** **10** Escucha este programa de radio que habla sobre estos dos tipos de cocina y responde a las siguientes preguntas.

- a ¿Qué objetivo común comparten ambos tipos de cocina?
- b ¿Qué busca la cocina moderna? ¿Y la cocina tradicional?
- c ¿Qué motivos nos hacen elegir entre un tipo u otro de restaurante?

## El Celler de Can Roca

Fotos de izquierda a derecha  
José Mari Arzak, Joan Roca,  
Carme Ruscalleda, Ferran  
Adrià y Andoni Luis Aduriz.



intentamos nutrir, para eso está la nevera. El 90% de las veces como para alimentarme, pero en mi restaurante estamos para crear un momento", explica. En la misma línea, Adrià ha repetido hasta la saciedad que en sus platos quiere que concurren los cinco sentidos, y uno más: la provocación y el chiste. Una búsqueda conceptual que enfrenta cada día a Aduriz a la necesidad personal de transformar el hecho biológico en placer sublime o, como él dice, a "conmover, robar el corazón de las personas".

**40** No todo el mundo comulga con esta concepción artística del mundo de los fogones. En opinión de Carmen Casas, está algo exagerada: "¡Parece que ahora estamos obligados a emocionarnos con cada bocado! Está bien una cocina que apele a la inteligencia, pero no hay que pasarse". (...)

**45** La frontera entre ser un *gourmet* y un *snob* no está muy clara. Los grandes restaurantes de vanguardia tienen precios estratosféricos y listas de espera de meses. Los chefs repiten que sin esos precios no cubrirían gastos. Aduriz no considera que el fenómeno sea tan exclusivo. "En nuestra sociedad cada vez **50** más gente tiene la oportunidad de disfrutar de una experiencia distinta con la comida. Al menos, una vez en su vida, se lo puede permitir". (...)

Queda por ver si las acusaciones de Santamaría afectarán a la proyección de la generación de cocineros españoles más **55** brillante.

Jerónimo Andreu  
Extraído de [www.elpais.com](http://www.elpais.com)