

Estilos de vida

Cocina | Belleza | Decoración | Moda



ELLOS TAMBIÉN COMEN GUARRERÍAS

Los chefs no solo se alimentan de exquisiteces. De vez en cuando caen en la tentación de la bollería o las hamburguesas.

Los grandes de nuestra gastronomía desvelan sus placeres culpables.

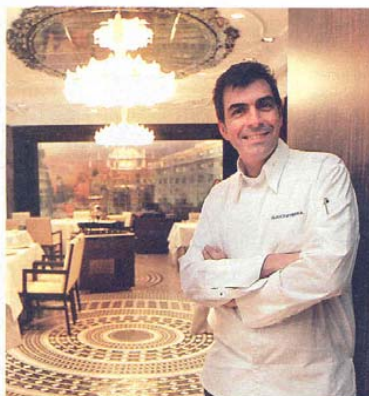
Por **Mikel Iturriaga**

Entregarse de vez en cuando a la comida más incorrecta no significa ser un zote gastronómico con el paladar maleducado

Si usted disfruta como un enano zampándose un pastelito prefabricado, una hamburguesa de McDonald's o un paquete de Doritos, relájese: entregarse de vez en cuando a la comida más incorrecta no significa ser un zote gastronómico con el paladar maleducado. Los grandes cocineros, esos señores que se pasan cada día probando las más altas exquisiteces culinarias, también lo hacen. Y gozan con parecidas *guarrierías* o, si quieren llamarlas de forma elegante, "placeres culpables" que todos nosotros.

Empecemos por lo más alto: Ferran Adrià. ¿Qué vuelve loco al número uno indiscutible de la cocina española, si no de la mundial? ¿Las ostras? ¿Las gambas? ¿El buey de Kobe? Seguramente las tres cosas, pero también un producto industrial que no está en la carta de ningún tres estrellas Michelin. Cuando la revista estadounidense *New York* preguntó al maestro de elBulli si tenía algún placer culpable, este respondió sin dudar: "Sí, el Bollycao". Después lo describía casi con amor: "Es una especie de pan, dulce y con sabor a huevo, con chocolate en el medio, con el que los niños crecían en España".

La infancia está en el origen de los placeres culpables de muchos chefs. En ese periodo de la vida, uno carece de todo tipo de prejuicio gastronómico, y le vale lo mismo un jamón pata negra que un huevo Kinder. Por muchas finuras que pruebe después y por muy consciente que sea de la necesidad de una alimentación sana, si algo le fascina, ahí se queda. Es lo que le ocurre al británico Gordon Ramsay con las chocolatinas y las gominolas, o al vasco Andoni Aduriz con el símbolo por antonomasia de la llamada bollería industrial: los *donuts*.



RAMÓN FREIXA

"Tengo un placer inconfesable: el helado con galletas Oreo"

Su amor platónico es Raffaella Carrà, su libro favorito lo escribió Lucía Etxebarria y su personaje histórico de referencia es Juana la Loca. Pero si Ramón Freixa tiene un pecado inconfesable, es el helado "de una cadena de *fast-food* bastante conocida con un *topping* [aderezo] de Oreo". El cocinero catalán evita nombrar dicha cadena, pero podemos suponer que se refiere al McFlurry, helado de McDonald's que se puede comprar espolvoreado con las famosas galletas de chocolate desmigadas. "Lo tomo por la tarde o por la noche cuando salgo de copas", revela. ¿Siente pudor al entrar en esta clase de establecimientos? "No tengo de qué avergonzarme".

DANI GARCÍA

"Las pipas con sal y los Happy Hippo son irresistibles"

"Una vez en una gasolinera de Marbella paré a comprar unas chucherías y unas pipas para ver el fútbol", recuerda el chef del restaurante Calima, Dani García. "El chico de la caja me dijo que si no me daba vergüenza comer esas cosas siendo yo. Desde entonces chantajeo a mi mujer para que me las compre ella". Según García, su esposa no favorece precisamente su rehabilitación de esta clase de productos adictivos. "Los pone en un armario de la cocina que está lleno de galletas y los consumo a menudo aunque no quiera". Si el chef tuviera que elegir, se decantaría por las pipas con sal y las chocolatinas Happy Hippo de Kinder. "Son irresistibles".



SERGI AROLA

"La gente se ríe viéndome zampar 'donuts' de chocolate"

Acto delictivo: comer *donuts* de chocolate. Escenarios del crimen: la estación de Atocha o el Starbucks de la Gran Vía de Madrid. Momento: antes de coger el AVE o cuando va a la SER a colaborar en el programa *A vivir, que son dos días*. Estos son los datos básicos del auto de procesamiento de Sergi Arola por ingerir comidas impropias de un cocinero de altura. El cerebro del restaurante Gastro, que acaba de publicar el libro de cocina sana *La gastronomía del bienestar*, sabe que las rosquillas favoritas de Homer Simpson no son un producto ni artesanal ni saludable. Pero aun así las consume, y encima lo hace a cara descubierta. "La gente se lo suele tomar a cachondeo", reconoce, "porque les produce risa ver a un chef zamparse del tirón dos *donuts* de chocolate".

El programa de ETB 'Robin food' dedica una sección a las 'guarrindongadas' que sugieren los espectadores

> Aparte de motivaciones psicoanalíticas, la atracción de los chefs por la comida más o menos basura tiene una explicación relativamente sencilla: es una salida de su rutina. "En San Sebastián hay una hamburguesería en la que todos nuestros genios de los fogones se ponen como cerdos a *coca-colas* y bocatas con *ketchup* y mostaza chunga. Da asco verlos", asegura con sorna David de Jorge, presentador de *Robin food* en el canal de televisión ETB. Este programa de cocina tiene una sección dedicada a las *guarrindongadas*: esto es, los platos creativos que envían los espectadores y en los que se mezclan sin pudor la nocilla con el chorizo o la leche condensada con las anchoas. Según De Jorge, los chefs no son ajenos a estas prácticas: "Una comida en la mazmorra de una cocina suele ser un verdadero despiporre: se recocinan las sobras y se montan verdaderos gallineros alrededor de platos combinados imposibles".

Detrás de los placeres culpables se esconde una verdad esencial: siempre que se consuma de una forma ocasional, un alimento barato y desprestigiado o una mezcla delirante puede producir tanto deleite como la más refinada de las preparaciones. Incluso tomarlo en la clandestinidad puede dar un plus de emoción al acto de comer. Ante semejante evidencia, quizá lo mejor sea dejarse llevar al estilo de Nigella Lawson. "No tengo ningún placer culpable", aseguró la voluptuosa cocinera británica a una web gastronómica (*Slashfood*). "La única cosa con la que uno se debería sentir culpable es no disfrutar del placer". ●

PACO GUZMÁN

"Las pizzas, cuanto peores y más cutres, tanto mejor" El alma del Santa María y el Santa de Barcelona, Paco Guzmán, se pirra por las pizzas. "Cuanto peores y más cutres, tanto mejor, dado que las utilizo para calmar el ansia y no el apetito, para empacharme y no para nutrirme", asegura. Poco tiene que ver esta práctica con la cocina sana que se factura en sus restaurantes. "Quiero pensar que me dedico a dar de comer de una forma sensata y equilibrada a la gente". Guzmán suele engullir pizza cuando hace trabajo de despacho con su prima. "Si sobra, nos la desayunamos al día siguiente". Evitaremos transcribir con qué compara Paco Guzmán el ocultamiento de los placeres culpables: digamos que se trata de cierta práctica sexual dácilo-rectal que "a todo el mundo gusta, pero nadie cuenta".



KOLDO ROYO

"Me gustan las hamburguesas que llevan todo y de todo"

"Mi placer oculto es una buena hamburguesa grande, con todo y de todo: mostaza, *ketchup*, lechuga, tomate fresco, cebolla, queso cheddar que se funde, unas crujientes láminas de beicon y, por último, un huevo frito. Y no pueden faltar las patatas fritas", explica Koldo Royo, chef, comunicador y propietario del Aquiera de Palma de Mallorca. Ahora bien, Royo reivindica las hamburguesas de calidad y defiende que el plato no tiene nada indigno en sí mismo a pesar de su mala fama. "Yo creo que a todos nos gustan si están bien hechas. Además no las como cada día: para que no pierdan su misterio tienen que ser esporádicas".

MARTÍN BERASATEGUI

"Los domingos tomo rollitos de jamón con mahonesa"

Los rollitos de jamón con mahonesa son la perdición de Martín Berasategui. Al chef vasco le gusta preparárselos los domingos, cuando llega a casa "derrengado" de su restaurante de Lasarte-Oria (Guipúzcoa). Los hace "con jamón cocido del bueno y mahonesa casera". Esta *delicatessen* la marida con una bebida que para algunos constituirá un crimen en toda regla: champán en vaso con hielo mezclado con un chorro de licor de moras o de melocotón. "Las bebidas frías, muy frías, me apasionan, y esa combinación me parece la bomba".



ANDONI ADURIZ

"No he probado 'donut' artesano que iguale al de fábrica"

Bajo su apariencia dulce, el maestro de ceremonias de Mugaritz debe de ser un tipo resistente. Andoni Aduriz ha logrado superar el incendio de su restaurante... y la ingestión de numerosos *donuts* sin ponerse redondo. Y de los de fábrica, nada de los caseros. "Soy consciente de que es un producto manufacturado y que tiene todos los peros de la bollería industrial. La paradoja es que no he probado ninguno artesano que iguale al fabricado en masa". A Aduriz le gusta la rosquilla "que se recubre con una fina cobertura de azúcar".



PACO RONCERO

"Soy un forofó de los helados"

En su página web, el chef Paco Roncero se declara aficionado a la vida sana y a actividades deportivas como correr. Su placer culpable no incurre necesariamente en contradicción con lo saludable, porque se trata de un vicio que, en dosis moderadas, no tiene por qué atentar contra el cuerpo. "Soy forofó de los helados", afirma. "No tengo una marca en concreto, aunque sí distingo entre los americanos y los italianos". Roncero los consume con fruición en las vacaciones de verano – "me puedo comer uno al día" –, mientras que fuera de temporada suelen caer los domingos después de comer. ¿Qué opina la gente que le rodea? "Se han aficionado conmigo".



JOSÉ ANDRÉS

"Me pirran las ostras"

Cuando se le pregunta sobre sus vicios gastronómicos ocultos, José Andrés contraataca: "¿Por qué esos placeres tienen que ser siempre comida basura o algo malo para nosotros?". Al chef asturiano aficionado en EE UU le pierden las ostras, "uno de los alimentos más sofisticados, pero a la vez algo básico, quizá grotesco, bruto. Las ostras están entre las primeras cosas que cualquier ser humano comió hace miles de años". José Andrés las toma siempre que puede, "sobre todo con champán". "Aquí tenemos una gran variedad. Me encantan las del Pacífico, de los tipos *kumamoto* y *olympia*". ¿Se siente un poco mal al tomarlas? "Los placeres gastronómicos siempre nos hacen sentir algo culpables porque nos hacen pensar en toda la gente que no tiene suficiente de comer".

edición **especial**

Prorrogado hasta el 5 de junio de 2011

Rinconera componible **Improviste** en piel

4.550 € en vez de 5.620 €



Colección Los Contemporáneos

Precio válido prorrogado hasta el 05/06/2011 en Península (Baleares e Islas Canarias 4.780 € en vez de 5.900 €), Rinconera componible **Improviste** L. 309/238 x H. 76 x P. 103 cm), diseñada por Sacha Lakic. Revestida de piel Tendress, vaca flor recificada pigmentada (más de 50 colores). Costuras «invertidas» en el asiento y el apoyabrazos. Asiento y apoyabrazos capitonés. Patas de metal cromado. Edite en otras medidas, en sofá recto, chilo y puff. Mesa de centro **Spirale**, diseñada por Clément Rabut, **Silènes Spirale**, diseñados por Roberto Toppani y Maurizio Manzoni. Múltiples soluciones de financiación en tienda y en www.roche-bobois.es

rochebobois
PARIS

50 AÑOS DE CREACIONES

ROCHE BOBOIS ESPAÑA (CENTRAL): 022 404 056 - ALICANTE: 965 982 138 - BARCELONA: 932 404 055 - BILBAO: 944 239 039 - BURGOS: 947 256 040 - CÁDIZ: 957 406 734 - DENIA: 965 789 856 - GIRONA: 972 206 023 - GRANADA: 958 800 210 - JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ): 956 350 066 - LA CORUÑA: 981 387 486 - LAS PALMAS DE GRAN CANARIA: 929 432 577 - LEÓN: 987 071 062 - LOGROÑO: 941 245 100 - MADRID: 917 911 793 - MÁLAGA: 952 777 858 - MURCIA: 969 220 941 - OVIEDO: 965 272 330 - PALMA DE MALLORCA: 971 726 313 - PAMPLONA: 948 267 022 - SANTA CRUZ DE TENERIFE: 922 275 924 - SEVILLA: 954 980 086 - TARRAGONA: 977 235 911 - VALENCIA: 963 536 057 - VALLADOLID: 983 353 571 - VIGO: 986 473 911 - ZARAGOZA: 976 212 855. www.roche-bobois.es