



BEST VERSION

¿QUÉ DEMONIOS ES LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE?

por PACO RONCERO

Para un cocinero, la sostenibilidad se parece mucho a lo que hacían nuestras abuelas hace años; vamos, gastar lo menos posible: ajustar los pedidos, aprovechar los productos al máximo y utilizar energía limpia. Ahora lo llamamos 'economía circular', esas pequeñas cosas que van reduciendo el gasto hacia la huella de carbono cero. Un campo muy interesante para un chef es investigar sobre cómo aprovechar los productos para reducir al máximo los desperdicios. Antes del parón en el que nos hemos visto todos envueltos, en nuestro nuevo taller de investigación, aún sin inaugurar, teníamos previsto un menú de 14 platos basado en un solo pescado, del que aprovechamos partes antes increíbles como la piel, los intestinos o el labio.

'Sostenibilidad' significa para nosotros apoyarnos en la cocina de temporada y, en la medida de lo posible, en la de proximidad. Sin exagerar, claro, porque estando en pleno centro de Madrid, como es

nuestro caso, es evidente que la oferta es reducida. Sostenibilidad también es pedir que te suministren en tu negocio energía renovable, cosa que por fin hemos conseguido en el NH Collection Casino de Madrid.

El gran reto de la sostenibilidad en un restaurante también radica en la organización, en la optimización de tus recursos. Se trata de intentar hacer pedidos bien estudiados y organizados para que el repartidor no tenga que venir con su camioneta cada vez que recibe una llamada nuestra; de ajustar los menús para tirar menos y que, poco a poco, vayan desapareciendo las cartas, un modelo de restauración en el que se desperdicia mucha comida y se malgasta mucho trabajo. Nosotros ya solo teníamos un 3% de carta, y por eso la eliminamos. Los menús degustación aprovechan al máximo el trabajo y la materia prima

Creo que no es solo una responsabilidad del restaurador: es un trabajo de todos.

Sufrimos un gran despilfarro cuando te dejan una reserva vacía. Si cocinas para veinte comensales y solo se presentan diez, se pierde dinero, sí, pero también se tira mucha comida, se malgasta energía y se pierde el trabajo de los cocineros.

Ser responsables con las reservas es un cambio que nos toca hacer a todos. Sé que es algo cultural que en España nos cuesta, pero los grandes chefs en EEUU cobran las comidas por adelantado y no pasa nada. En esto podemos aportar todos.

Creo que cuando acabemos recuperándonos de este parón, aunque los restaurantes vamos a pasarlo muy mal, nos reinventaremos, si es necesario, y pondremos más ilusión y energía, si cabe. saldremos a la calle valorando más lo que tenemos y dispuestos a cuidarlo. ■