Cecilia GARCÍA- Madrid

Creatividad, ingenio, sapiencia gastronómica y, lo más importante, crecerse ante cualquier reto y la presión de resolverlo mientras se mira al reloj de reojo. Estos son algunos de los ingredientes de «Top Chef», que afronta su cuarta temporada con la premisa de sorprender al espectador y a los concursantes con pruebas que les dejen el mejor sabor de boca. Entre 10.000 aspirantes, se ha elegido a 14 cocineros profesionales que salen de su zona de confort para someterse a la exigencia y el nivel de excelencia que pide el jurado formado por Alberto Chicote, Susi Díaz y Paco Roncero. Y parece que han cumplido con sus expectativas. Además de confirmar que el nivel de los concursantes es altísimo –Chicote afirmó durante la presentación que «les pedíamos cocinar más y mejor y han elaborado platos que son para volverse loco»–, van a tener que poner a prueba su capacidad de adaptación con alguna sorpresa que puede cambiar la dinámica en un instante. «Pensábamos que lo teníamos todo hecho, pero lo de esta temporada es brutal», explicó Susi Díaz. Tanto, como ver a los participantes pescar en la Albufera la materia prima con la que prepararán sus delicatessen.

Los jueces del programa: de izda. a dcha., Susi Díaz, Alberto Chicote y Paco Roncero

Antena 3 estrena hoy en «prime time» la cuarta entrega del «talent», producido por Boomerang TV, en el que compiten 14 cocineros profesionales

«TOP CHEF» RENUEVA SU CARTA: MÁS Y MEJOR COCINA

MANTENER LA IDENTIDAD

Las innovaciones se han planificado sin que se altere la identidad del «talent». Recorrerán la geografía española y estarán en el circuito de El Jarama –en el que prepararán un menú para varias decenas de motoristas–, en el aeropuerto Adolfo Suárez y se mantendrán las pruebas clásicas como la guerra de restaurantes, el reto del espectador y la visita de las madres. Al programa nunca le ha faltado la carga emocional, que se manifiesta en el trabajo de los chefs. «Los platos son un reflejo de sus vivencias, cocinan como sienten», comentó Paco Roncero, que se distinguió, o al menos así se vio en la pequeña pantalla, por ser el jurado más estricto de la tercera edición, un calificativo que matizó: «No creo que sea así, pero sí que es verdad que intento ser coherente al analizar sus trabajos».

Exponerse en televisión les ha salido más que rentable a los que han participado en anteriores entregas. Chicote subrayó que, «les ha cambiado la vida, para ellos es un antes y un después. Además de que han aprendido a superarse, sus establecimientos funcionan mucho mejor». Roncero va más allá al precisar que «también hay una transformación interna, ya que aprenden a superar sus miedos y a no acomodarse».

Para ellos, el cocinero ideal es aquel que sea multidisciplinar y que sepa conjugar la gastronomía tradicional con la innovación, «aunque la mayoría tienen un punto negro: la repostería», confesó el creador de los gastrobares Estado puro. Aunque están al otro lado, los miembros del jurado se hubiesen presentado a un «talent» como este. «Iría de cabeza, no por ganar sino para vivir la experiencia. Cuando se termina cada edición y conversas con ellos siento envidia sana por no haber estado al otro lado del espejo», comentó el propietario de Yakitoro. La fiabilidad de «Top Chef» está contrastada en términos de audiencia. En sus tres temporadas en emisión ha logrado una media de 15,9 por ciento de cuota de pantalla y más de 2,5 millones de espectadores.