

REIVINDICANDO LA COCINA DE AUTOR

Incansable defensor de la gastronomía española desde el sillón de presidente de la Academia Catalana, **Carles Vilarrubí**, nos habló sobre herencia y progreso en la cocina.

Texto **Emilio Molines** Foto **Carles Allende**

Carles Vilarrubí tiene una amplia trayectoria profesional en el ámbito empresarial, cultural y deportivo. Fue vicepresidente de Relaciones Institucionales durante siete años del FC Barcelona. Y desde 2016 preside la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición (ACGN), cargo en el que ha sido reelegido hasta 2028.

¿Qué destacaría de su gestión al frente de la ACGN?

Desde el punto de vista de gestión profesional, analizar la academia poniendo unas bases sólidas de lo que es una institución, en referencia al Consejo Interacadémico de Cataluña; también hemos aprobado unos estatutos que regulan su funcionamiento y hemos creado cuatro secciones de actividad académica: la de cocina y mercado, cocina y gastronomía, documentales y audiovisuales e historia y filología. Simultáneamente, hemos consolidado durante estos años los Premios Nacionales de Gastronomía como el punto de encuentro del sector a todos los niveles y, para nosotros, es una gran satisfacción poder ser un referente en lo que es el pensamiento alrededor de la cultura gastronómica de nuestro país. En este sentido, hemos dotado también a la Academia de un relato,

un discurso y unos objetivos en los que estamos trabajando en estos momentos a toda máquina.

¿Cómo es la relación con la Real Academia de Gastronomía?

Puntual y muy buena. Yo ya conocía a su presidente, Luis Suárez de Lezo, y hace unos meses almorcé con él en Barcelona. Tuvimos un intercambio de impresiones muy positivas, ya que quiere darle un impulso más dinámico al sector, y nosotros nos congratulamos. Tenemos pendiente una reunión para poder hacer algo conjuntamente.

¿Qué radiografía hace de la cocina española?

La cocina española sufre la misma problemática que cualquier cocina regional europea con cultura propia, porque estamos viviendo la gran ola de una uniformidad en la oferta gastronómica, que acostumbra a ser multinacional, poniendo en peligro las raíces, las tradiciones y la cultura autóctona de un país. Así que no diferenciaría entre qué peligros tiene la cocina española de los que tiene la vasca, la catalana, la italiana o la francesa. Realmente, se trata de reflexionar en profundidad sobre lo positivo que aporta a nuestra gastronomía a la cocina de autor, porque no debemos olvidar que es la que nos ha puesto en el mapa mundial y ha provocado una

verdadera revolución, siendo nuestros cocineros los que han realizado el cambiado de cierto paradigma de lo que era la cocina internacional en los últimos 25 años.

En España, uno de los países donde nace la dieta mediterránea, vivimos un auge de la “fast food”. ¿Qué estamos haciendo mal?

Nos estamos poniendo en valor de cara a la gente joven para que se den cuenta de que la cocina tradicional es una vía de éxito y puede ser también de consolidación profesional al máximo nivel. Tenemos que intentar que los jóvenes vean que puede desarrollar un proyecto profesional alrededor de la cocina y llegar a ser grandes cocineros reconocido internacionalmente y tener éxito a través de la cocina tradicional.

¿Qué papel le otorga a Ferrán Adrià en la gastronomía española?

Ferrán es un revolucionario porque cambió el paradigma de la concepción y la idea de la gastronomía. A partir de aquí, es un hombre que no necesariamente es percibido como el abanderado de un país a nivel mundial, aunque, evidentemente, el mundo ilustrado sabe que es español. Dicho esto, nosotros tuvimos hace años el debate de si los cocineros debían ser miembros académicos o no, se decidió que sí y muchos entraron a formar parte de la Academia. 

Estuvimos
con Vilarrubi
en las oficinas
familiares de
Barcelona el 5
de noviembre.

