

Jolonch, en la cocina de la vida

EL MIRADOR

Lluís Amiguet



El ingrediente que marca la diferencia en la cocina del periodismo es la sinceridad. Y es el que confiere un adictivo y estimulante sabor a los encuentros de Cristina Jolonch con los protagonistas de *De carne y hueso. Conversaciones sobre la gastronomía y la vida* (Libros de Vanguardia).

La periodista sabe que la buena mesa no es sino la puerta de la inteligencia a través de la emoción de los sentidos. Y sabe abrirla para desvelarnos escalofriantes intimidades y reflexiones atinadas que sólo adquieren el tono justo después de horas de su sabroso chup chup de palabras sin prisas.

La chef Begoña Rodrigo empieza así hablando de matizados sabores hasta que el de su propia y amarga experiencia de maltratos llena de lloros su testimonio. También Quique Dacosta pone la sal de las lágrimas a sus palabras al recordar en qué consistía el único de sus platos que no le ha gustado a su madre y que confeccionó como homenaje a su hermano fallecido.

Esa autenticidad impregnó ayer los testimonios de los protagonistas del libro en su presentación en el pabellón Mies van der Rohe, donde el creativo publicitario Toni Segarra y Ferran Adrià dialogaron sobre creatividad; Carme Ruscalle-



XAVIER CERVERA

da ponderó el lado humano de la gastronomía y desveló algún detalle sobre la cura de desintoxicación de su hijo, tras contar que había rechazado un premio "a la mejor cocinera", porque no tiene sentido segregarse al oficio por sexos.

Los escuchaban Javier Godó, conde de Godó, presidente del Grupo Godó; Carlos Godó, consejero delegado, y Ana Godó, directora de Libros de Vanguardia y *Vanguardia Dossier*, además de los empresarios Luis Conde y Enrique Lacalle. Y numerosos asiduos del exito-

so canal Comer de la web de *La Vanguardia*, que dirige la periodista, junto a lo más granado del gremio, que asintió sonoramente cuando el director del diario, Màrius Carol, describió a Jolonch como "poseedora de la rara virtud de conjugar el periodismo de excelencia con la bondad como persona". Carol pidió que le reconocieran el "pequeño mérito" de haberla fichado y ser su primer jefe.

A la constatación del éxito de Jolonch sucedió la reflexión sobre el fracaso en las cocinas y sus parado-

jas con Sergi Arola, que explicó sus problemas financieros, a pesar de haber ganado dos estrellas Michelin. También resultó de una frescura inusual Jordi Vilà al admitir que "la obsesión por ser creativos y rompedores nos ha llevado a algunos a dar mal de comer en alguna ocasión" y Nando Jubany, que confesó que "chefs creativos hay cuatro: el resto copiamos". También los hermanos Roca se sinceraron al reconocer que hay muy poca distancia entre el genio y el ridículo; entre la apoteosis y el fraude en mu-

EL PABELLÓN

El uso original del Mies van der Rohe

El pabellón Mies van der Rohe se usó como salón de recepciones en la Exposición de 1929. Casi un siglo después, aún cumple esa función. El acto de presentación ayer de *De carne y hueso* contaba con El Corte Inglés como patrocinador principal y con la colaboración de Vilaviniteca, Fundació Mies van der Rohe, la escuela CETT, Triticum y Euroselecció-Riedel.

Javier Godó, Carlos Godó y Ana Godó, junto a una veintena de chefs, con Cristina Jolonch en la presentación del libro

chos menús. Y la chef neoyorquina Daniela Soto Inés puso la anécdota *flipante* de postre al contar la tarde en que su cocina probó unos bombones "delisiosos" que alguien -nadie sabe quién- les había regalado. Tuvieron que cerrar el Cosme, toda una referencia *trendy* en Manhattan, en plena Nochebuena.

Pero, al saborear las confidencias sobre la tradición de José Gómez, artífice del corte de la tarde con un inolvidable *Joselito*, todos convenimos que vale la pena seguir arriesgando.●