

«Nos falta mucho para apreciar lo japonés»

Albert Raurich Chef de Dos Palillos

El restaurador catalán, descendiente de la escuela bulliniana y con una estrella Michelin, diserta el viernes sobre la cocina japonesa en Murcia Gastronómica

■ ROSA MARTÍNEZ

MURCIA. La delicadeza, la forma de mimar un plato, el estudio minucioso de cada textura, de cada sabor y de cada corte, fue lo que cautivó hace años a Albert Raurich (Barcelona, 1970) del encanto nipón. También una mujer, la sumiller japonesa Tamae Imachi, con quien comparte vida y sueños desde hace cinco lustros. Ella es precisamente la que le ha internado en la cocina japonesa, en su origen y en la tradición oriental de la mesa repleta de manjares que, avisa, no aparecen colocados sobre el mantel por azar. Todo está medido; investigado. Raurich, una estrella Michelin y exjefe de cocina en El Bulli, es el responsable del restaurante asiático Dos Palillos de Barcelona, también del local de tapas mediterráneas Dos Pebrots, ubicado igualmente en la ciudad condal. El viernes interviene por primera vez en el Congreso Murcia Gastronómica, que este fin de semana –hasta el lunes– celebra su séptima edición con un amplio programa de actividades en el que están previstas 28 conferencias, además de talleres, degustaciones y catas, entre otros.

–¿Qué presentará el viernes en su visita a Murcia?

–Dos Palillos ha celebrado este año su décimo aniversario. Ha sido un año repleto de actividades, tanto culturales como gastronómicas. Hemos tenido una ceremonia del té, una cena amenizada por una concertista japonesa y totalmente en silencio; otra cena maridada con productos no orientales en la que el protagonista fue el sake... Vinieron a cocinar amigos, como Joan Roca, Ferràn Adrià... Cada mes hacíamos un evento, y todos los platos que se servían durante este día tenían que ser nuevos. Ha sido un año de mucho trabajo, pero que, a la vez, nos ha abierto unas perspectivas tremendas de evolución; tenemos que ser conscientes de que llevamos diez años, ya no somos novedad, y en Barcelona la competencia que hay es brutal, por lo que debemos exigimos, reinventarnos, y dar un paso adelante. Una de las cenas más importantes que ofrecimos fue la que hicimos con Ferràn. Aquí el hilo conductor –todos los eventos lo tenían– fue muy interesante: nos propusimos conceptualizar la cocina japonesa desde la perspectiva de unos bullinianos, cómo serviríamos nosotros una tabla de sushi, por ejemplo, u otros platos japoneses. Elaboramos el menú en base a tres conceptos básicos: uno, el histórico y el



El chef catalán Albert Raurich.

ancestral de la cocina japonesa; otro el sushi en el siglo XXI, y el tercero, la alta cocina japonesa. En Murcia, lo que vamos a intentar transmitir serán los dos últimos.

–Lleva años en contacto con la gastronomía japonesa, ¿le sigue sorprendiendo? ¿Continúa descubriendo nuevos sabores?

–Totalmente. Yo venía de El Bulli, el único contacto que había tenido con Japón o con Asia había sido los viajes que realicé con el equipo de El Bulli a esa zona. Para mí fue determinante mi pareja, comparto vida con una chica japonesa, y ahora viajo cada año a Japón, aunque de la úl-

TOME NOTA

Qué: Ponencia ‘La esencia de la cocina japonesa, ayer y hoy’, de Albert Raurich. **Dónde y cuándo:** En el edificio anexo al Auditorio Víctor Villegas de Murcia, el viernes, a las 20.00 horas. VII Congreso Murcia Gastronómica.

tima vez ya hace dos; no he podido ir por trabajo. Yo comencé a conocer la cocina japonesa desde la casa, porque cuando viajo allí me quedo en casa de mis suegros, y siempre descubres cosas nuevas. Y es muy

enriquecedor. Provengo de la escuela de El Bulli, y nuestra cocina está fundamentada en el conocimiento. No hacemos nada por hacer, por eso, desde nuestro restaurante, lo que intentamos es acercarnos a la cocina original japonesa, aunque, obviamente pasada por nuestro prisma.

–¿Qué le atrapa de la gastronomía nipona?

–La delicadeza, la fragilidad. Aquí, muchas veces, dices: ‘Voy a ponerle a tal plato un poquito de esto o un poquito de esto otro’, y ellos, al revés, cuanto menos cosas lleve un plato, mejor. Un pollo, por ejemplo: aquí vas a la carnicería y te lo cortan en cuatro o cinco trozos; ¡esto para un japonés es austrolopitecus, salvaje! [Ríe] Ellos analizan la carne y tienen en cuenta, por ejemplo, la textura del muslo, que es diferente a la del contramuslo, pero no solo eso, dentro del contramuslo van diseccionando los músculos. Cuando vas a comprar un pollo en Japón no ves pollos enteros, ves bandejitas. Cada parte tiene un corte específico y cada corte una cocción diferente; ¡es espectacular! Cuando ves esto dices: ‘¡Qué gente más evolucionada!’.

Paladares distintos

–Toda esa delicadeza en el corte y en la forma de cocinar, ¿sabe apreciarla el comensal español?

–Quizá no estamos a años luz, porque el comensal español es uno de los más exigentes que hay en el mundo, pero todavía nos falta mucho para apreciar este tipo de cocina. Es cierto que la española es la gastronomía más puntera de Occidente, y, obviamente, cuando una gastronomía evoluciona, no lo hace solo por el crecimiento de sus cocineros, esto es una cadena. Evolucionan los cocineros, pero también los productores, los críticos gastronómicos y, por supuesto, los comensales, que cada día exigen más. Pero hay cosas que hacen que la diferencia de paladar sea evidente. En España nos gusta un nivel de sal superior, y a los japoneses no. Utilizan la sal muy poco, y ¿qué ocurre cuando cocinas con poca sal? Pues que vas en búsqueda del sabor del producto. Otra cosa, a los japoneses les encanta el pescado crudo, pero, por contra, no les gusta ni el olor ni el sabor del pescado crudo, lo cual es contradictorio, pero si haces mal un sashimi, te dicen: ‘Perdone, esto tiene sabor de pescado crudo’. Y tú piensas: ‘Pues claro, es pescado crudo’. ¿Qué hacen ellos? Tienen técnicas para sacrificar el pescado, que les da otro sabor. El comensal español todavía no está preparado para distinguirlo, lo estará en el futuro, pero todavía no. Y en ese grupo me incluyo yo, que conozco la técnica y el concepto. Para esa delicadeza nos queda mucho, pero tampoco tenemos que ser como ellos, nosotros tenemos nuestra forma de ser, somos mucho más pasionales, y esa energía que ponemos a todas las cosas que hacemos, ellos tampoco la acaban de entender. Alucinan con ello.

«Cuando vas a comprar un pollo en Japón, no ves pollos enteros, ves bandejitas. ¡Es espectacular!»

«Tenemos que ser conscientes de que llevamos diez años, ya no somos novedad, y hay mucha competencia»