

CONFERENCIA

Vergara: «En la cocina, la creatividad no significa temeridad»

De la tortilla española al nitrógeno líquido

César Campoy, Valencia
El escritor y periodista gastronómico Antonio Vergara afirmó ayer que «puede que no tardemos mucho en ir a los restaurantes acompañados de un amigo químico», habida cuenta de los términos y técnicas que rezuma la cocina actual. En una conferencia organizada por el Club de Encuentro Manuel Broseta en el hotel Meliá Valencia Palace, y titulada *De la tortilla de patatas y la sangría al nitrógeno líquido*, el autor del *Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana*, que publica Editorial Prensa Valenciana, realizó un particular e imaginativo recorrido por el devenir de nuestra gastronomía y sus incuestionables condicionantes sociales.

Partiendo de los versos del popular pasodoble *Cocidito madrileño*, el colaborador de Le-

vante-EMV fue tejiendo una cronología que, iniciada en la cocina imaginativa, a la fuerza, de posguerra, encontró pronto en la tortilla española («clientes las saludaban al sentarse en los taburetes porque ya se las habían presentado tres o cuatro días antes») y la sangría, dos de los «pilares de nuestro macizo de la raza hispánica», hasta desembocar en la última mitad de los setenta del siglo XX, cuando por estas lindes, algo empieza a cambiar, también en los fogones, «con el advenimiento de la *Nouvelle Cuisine*, vía *Nueva Cocina Vasca*, atenta, gastronómicamente, a los cambios sucedidos en Francia por su proximidad geográfica. *La Nouvelle Cuisine es, de hecho, un acercamiento a la cocina familiar, pero con más medios económicos y elaborada con técnicas mucho más depuradas*», y pioneros en aquellas artes lo fueron maestros como Arzak o Subijana, entre otros, auténticos responsables del boom gastronómico que, desde los 80, ha alcanzado, a principios del siglo XXI su cénit, sobre todo, con la consagración internacional



FERNANDO BUSTAMANTE

DE LA TORTILLA AL NITRÓGENO. Vergara ayer, durante la conferencia en el Club de Encuentro Manuel Broseta.

de Ferran Adrià y su factoría de El Bulli.

No obstante, «no debemos confundir la creatividad y la imaginación con la osadía más irremediable y la temeridad». Además, conviene no olvidar de dónde venimos: «Según Adrià, hubo un tiempo en el que, por ejemplo, la propia tortilla de patata que, como la sangría, perdió su pedigrí, fue vanguardia, porque la vanguardia ha existido siempre», sentenció Vergara.

■ A vueltas con la «deconstrucción»

Ante un auditorio numeroso y expectante, Vergara trató de ordenar conceptos y establecer una serie de valores, de cara a no andar perdidos en tan asombroso, pero abrumador universo culinario. «La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación y la gastronomía es un perfeccionamiento de la cocina misma», aseguró. La famosa «deconstrucción», según Vergara,

«consiste en utilizar y respetar armonías ya conocidas, transformando las texturas, forma y temperatura de los ingredientes». Eso sí, tras la revolución de Adrià, «el genio de Cala Motjoi comenzó a ser plagiado e imitado, y su cocina, sus conceptos, sus técnicas, vejadas por centenares de jóvenes alocados. La culpa, ni fue ni es, a fecha de hoy, de Adrià».

■ «Hubo un tiempo en el que la tortilla de patata fue vanguardia»

CONFERENCIA

Vergara: "En la cocina, la creatividad no significa temeridad"

De la tortilla española al nitrógeno líquido

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



César Campoy, Valencia

El escritor y periodista gastronómico Antonio Vergara afirmó ayer que "puede que no tardemos mucho en ir a los restaurantes acompañados de un amigo químico", habida cuenta de los términos y técnicas que rezuma la cocina actual. En una conferencia organizada por el Club de Encuentro Manuel Broseta en el hotel Meliá Valencia Palace, y titulada De la tortilla de patatas y la sangría al nitrógeno líquido, el autor del Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana, que publica Editorial Prensa Valenciana, realizó un particular e imaginativo recorrido por el devenir de nuestra gastronomía y sus incuestionables condicionantes sociales.



De la tortilla al nitrógeno. Vergara ayer, durante la conferencia en el Club de Encuentro Manuel Broseta. Fernando Bustaneta

NOTICIAS RELACIONADAS

[A vueltas con la "deconstrucción"](#)
Sociedad

Partiendo de los versos del popular pasodoble Cocido madrileño, el colaborador de Levante-EMV fue tejiendo una cronología que, iniciada en la cocina imaginativa, a la fuerza, de posguerra, encontró pronto en la tortilla española ("dientes las saludaban al sentarse en los taburetes porque ya se las habían presentado tres o cuatro días antes") y la sangría, dos de los "pilares de nuestro matrizo de la raza hispánica", hasta desembocar en la última mitad de los setenta del siglo XX, cuando por estas lindes, algo empieza a cambiar, también en los fogones, "con el advenimiento de la Nouvelle Cuisine, vía Nueva Cocina Vasca, atenta, gastronómicamente, a los cambios sucedidos en Francia por su proximidad geográfica. La Nouvelle Cuisine es, de hecho, un acercamiento a la cocina familiar, pero con más medios económicos y elaborada con técnicas mucho más depuradas", y pioneros en aquellas artes lo fueron maestros como Arzak o Subijana, entre otros, auténticos responsables del boom gastronómico que, desde los 80, ha alcanzado, a principios del siglo XXI su cénit, sobre todo, con la consagración internacional de Ferran Adrià y su factoría de El Bulli.

No obstante, "no debemos confundir la creatividad y la imaginación con la osadía más irremediable y la temeridad". Además, conviene no olvidar de dónde venimos: "Según Adrià, hubo un tiempo en el que, por ejemplo, la propia tortilla de patata que, como la sangría, perdió su pedigrí, fue vanguardia, porque la vanguardia ha existido siempre", sentenció Vergara.

COMPARTIR



¿Qué es esto?

ENVIAR PÁGINA -

IMPRIMIR PÁGINA -

AUMENTAR TEXTO -

REDUCIR TEXTO -

Comente esta noticia

Envíenos desde aquí su comentario

Texto:

Nombre:

ENVIAR COMENTARIO

VER MÁS OFERTAS AQUÍ

Ofertas informática en Segundamano.es. Consigue más productos por menos dinero en Segundamano.es.
[Consultar](#)

El mejor ADSL con Orange pack. Y con router WiFi gratis, por 10 €mes.
10,00 €

Monitor de Pantalla Plana. Solo en nuestra tienda. (Visítanos!)
309,00 €

Cocina Profesional
Curso a Distancia. No necesitas ir a clase y aprender a cocinar.
www.EstudiosHostalera.com

Anuncios Google

ÚLTIMOS VÍDEOS EN LEVANTE-EMV.COM



Casi 3,5 millones de parados [Ver vídeo »](#)



Previsión meteorológica [Ver vídeo »](#)



Ataque en la Basa de Madrid [Ver vídeo »](#)

[más vídeos »](#)

clasificados

viviendacv.com

Vivienda Empleo Motos

Operación: comprar, alquilar
Tipo de inmueble: viviendas, obra nueva, habitación
Provincia: tenerif, toledo, valencia

Anuncios gratis

El portal inmobiliario de [levante-emv.com](#)

SETÚATE EN EL MAPA MUNDIAL DE VALENCIANISTAS

Valencianistas
La red social de valencianistas del mundo II
[levante-emv.com](#)

RSS POR SECCIONES

levante-emv.com LA SELECCIÓN DE LOS LECTORES

LO ÚLTIMO	LO MÁS LEÍDO	LO MÁS VOTADO
1. Israel y EE UU, en perfecta sintonía	2. Cervena obvia los contratos con el amigo del conseller Castellano	3. Confiscan 25 kilos de material pirócnico en un quiosco
4. El Consell exige al Gobierno que financie los 20 nuevos juzgados al igual que en Cataluña	5. Anticorrupción recurre al archivo de la casa contra Díaz Alperi	6. Lo 2, Telecinco y La Seita se vuelcan con el deporte
7. Zapatero suspende en política medioambiental	8. Las entradas para la corrida de José Tomás se agotan en dos horas	9. Rusia abre Gazprom a España
10. Bruce Springsteen actuará el 30 de julio en Benidorm		

ACTUALIDAD GRÁFICA



El nuevo Rinspeed Xchange se muestra en la 79 edición de la Feria Internacional del Motor de Ginebra durante la jornada de presentación de la muestra a la prensa. La Feria del Motor de Ginebra permanecerá abierta al público del 5 al 15 de marzo y contará con la participación de unas mil marcas procedentes de más de 85 países. EFE/Sandro Campardo

[Ver galería »](#)

Lunes 09 de marzo de 2009 [Contacte con levante-emv.com](#) | [RSS](#)**levante-emv.com**
El Periódico del MediterráneoNOTICIAS
Opinión

HEMEROTECA

EN ESTA WEB

Google

INICIO

ACTUALIDAD

DEPORTES

OPINIÓN

ECONOMÍA

GENTE Y OCIO

SEMANALES

PARTICIPA

SERVICIOS

[Firmas](#) [Cartas al director](#) [Blogs](#)

Levante-EMV.com » Opinión

De la «Turia» al «Anuario»

★★★★★

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Google+](#)

ALEJANDRO MAÑES Hace unos días tuve oportunidad de presentar en el Club de Encuentro Manuel Broseta a Antonio Vergara. Encontré, por primera vez a Antonio junto con su hermano Vicente, a quien ya conocía de nuestros años universitarios en la Facultad de Derecho, José Vasciolo y Antonio Llorens, en el primer consejo de redacción, de aquel vehículo de movilización cultural, resistente hasta nuestros días, co-mo es la Cartelera Turia.

Con análoga voluntad de dinamismo cultural surgió por aquellas fechas la iniciativa de Studio SA. Precisamente el próximo día 2 de abril está previsto que se presente en la calle de Caballeros de Valencia, en el Museo L'Íber de los soldaditos de plomo, que él coleccionaba, el libro Palabras para Álvaro Noguera.

Álvaro Noguera, quien falleció por estas fechas hace ya tres años, fue, con su primo José Antonio Noguera, una las escasas y valiosas personalidades surgidas de la burguesía valenciana, que levantaron el proyecto denominado Studio, como revulsivo cultural fundamental para la historia ciudadana de Valencia.

Hoy puede sonar a crónica ya pasada, cuando no pesada, pero Studio, desde 1967 a 1974 en la calle Taquígrafo Martí y desde 1974 a 1990 en Quart 23, fue proyecto indispensable, como afirma Enrique Herreras, de resistencia cultural. En Studio fue donde los hermanos Siera estrenaron su primera obra conjunta, Homenatge a Florentí Monfort; donde Els Joglars, cuando eran Els Joglars, de Alas Serrallonga, estrenaron esta pieza teatral en el Colegio de San José de los Jesuitas por necesidades de espacio; y donde Tete Montoliu, por peculiaridades de aquellos años y por idénticas razones de necesidad, en este caso de local con piano, actuó en el Colegio de Jesús y María, acompañado de una botella de whisky, custodiada por su mujer y el propio Antonio Vergara, quien por entonces figuraba como consejero jazzístico de Studio, forjándose en el yunque de la adversidad ambiental, según sus propias palabras.

Antonio Vergara podía haberse hecho presentar por cualquiera de los numerosos profesionales de la gastronomía que admira y que del mismo modo le corresponden. Mis únicos méritos pueden ser el leerle con asiduidad y disfrutar con fruición de sus consejos gastronómicos, que generalmente comparto. Considero que cuando un lector, cinéfilo o amante de la buena gastronomía, encuentra un crítico de su confianza, como sucede cuando uno tiene la fortuna de encontrar a un autor literario, cinematográfico o restaurador de confianza, no lo debe dejar fácilmente.

Recuerdo a este respecto cuando Juan Goytisolo aconseja, en Lectura y relectura, releer la extensa obra literaria ya acreditada en lugar de adentrarse en el terreno de lecturas desconocidas, cosa que únicamente emprende cuando el autor o la obra aconsejada le llega de la mano de persona de su confianza, que inmediatamente la pierde con un solo fallo en el consejo realizado. Pues bien, Antonio es, para mí, consejero de confianza, y también para mi mujer, afortunadamente, lo que facilita la elección de común acuerdo de películas o restaurantes. Por cierto, tras compartir con él criterio global de la obra cinematográfica y musical de diferentes realizadores, por ejemplo, John Ford o Clint Eastwood, comienza a preocuparme disentar recientemente de él, en su crítica de Slumdog millionaire, que encuentra efectista y ruidosa, mientras yo leo un guión bien elaborado, como road movie a través de concurso televisivo, sobre la realidad social de la India.

En La Cartelera de Levante-EMV, Antonio Vergara, junto a las crónicas cinematográficas, se recrea a sí mismo mediante su heterónimo Ibn Razin, erudito hispano-árabe autor de un recetario de la época en el siglo XIII. Uno y otro abren rutas gastronómicas que invitan a visitas culturales, o a la recíproca, rutas culturales que conducen a la gastronomía, lo que viene a ser lo mismo. Antonio Vergara incluyó hace ya muchos años la gastronomía en el acervo cultural de los pueblos. Entre las raíces más profundas del ser de sus habitantes. Así, utilizamos palabras, celebramos festividades, y conformamos identidades que se derivan de nuestra propia gastronomía.

Se ha dicho que somos lo que comemos y sorprende comprobar las similitudes que se alcanzan entre diferentes pueblos gracias a esa parte de la cultura ancestral que viene de los fogones y de las materias primas próximas. Martín Berasategui, gran cocinero, declaraba hace unos días en estas mismas páginas de Levante-EMV que la ciencia de la gastronomía empieza por la materia prima, por saber lo que da tu tierra, por las plantas, animales o peces que tienes a tu alrededor, gracias a los agricultores, ganaderos o pescadores que los ponen a nuestro alcance. Y continuaba afirmando que en 25 años hemos pasado del menú turístico a la cocina del discurso, lo que viene ser, entiendo, lo mismo que Antonio Vergara apunta al descubrir cómo hemos pasado de la tortilla de patatas y de la sangría al nitrógeno líquido. Confitemos, en ambos casos, que con la misma profesionalidad y bien hacer.

A Antonio Vergara se le puede encontrar tanto en lugares de postín donde debe calificar a los notables según la terminología que él emplea en el Anuario de la cocina que dirige, como en lugares populares con apenas unas pequeñas mesas para la clientela habitual, en los que se preparan excelentes salazones, como en el barrio de Nazaret, por ejemplo. En el Anuario, cuenta con firmas prestigiosas, pero entre ellas y en representación de todas ellas, traemos aquí la firma de Rabel Chirbes, valenciano, buen gastrónomo, viajero y novelista que precisamente el pasado año ganó el Premio Nacional de la Crítica con su novela Crematorio. También Antonio Vergara ha recibido variados premios pero por la proximidad de la fecha de la concesión, merece la pena recordar ahora la concesión en Benicarló, de la Canolla d'or 2008, Óscar gastronómico de este excelente producto culinario de nuestra tierra.

Antonio Vergara es un personaje variopinto, controvertido y estimable, agitador social en el ámbito cultural, y defensor de libertades individuales y sociales que llegan a amparar a cinéfilos y aficionados a la gastronomía.

HEMEROTECA

[Volver a la Edición Actual](#)

ÚLTIMOS VÍDEOS EN LEVANTE-EMV.COM

El IRA muestra a un poble.
[Ver vídeo](#)Previsión meteorológica.
[Ver vídeo](#)El Villarreal ha de ganar en.
[Ver vídeo](#)[más vídeos](#)

VIERNES, 13 DE MARZO
a las 11.30 horas
CHAT CON JORGE ALARTE
(Acceda y deje ya su pregunta)

clasificados

vivienda**cv.com**

Vivienda

Emples

Alquiler

Operación

comprar
alquilar

Tipo de inmueble

viviendas
obra nueva
habitación

Provincia

teruel
toledo
valencia

Anuncios gratis

Buscar

El portal inmobiliario de **levante-emv.com**

levante-emv.com LA SELECCIÓN DE LOS LECTORES

LO ÚLTIMO

LO MÁS LEÍDO

LO MÁS VOTADO

1. El Villarreal y Real Madrid lucharán por la Liga de Campeones
2. Sete Gibernau visita El Hormiguero
3. Las décadas de los Setenta y Noventa, frente a frente en 'Los mejores años'
4. Fitzgerald abandona Terra Mítica
5. Una lengua de 10 millones de euros
6. Rachazan una demanda de magos contra un programa que desvelaba los trucos
7. Grupo armado asesina al jefe de policía de un municipio del sur
8. El miedo está en el hipotálamo
9. Todo listo para lanzamiento del transbordador Discovery
10. Arranca la sexta muestra de cine indígena latinoamericano