



FOTO MASSIMO: PAOLO TERZI

carta abierta a los profesionales del futuro

Massimo Bottura

Está considerado uno de los máximos renovadores de la cocina italiana, su restaurante acaba de ser seleccionado el tercero mejor del mundo según la lista San Pellegrino y hace menos de dos años que la guía Michelin se rindió a la evidencia otorgándole la tercera estrella. A su lado, la gente se deshace en elogios. Pero Massimo Bottura (Osteria Francescana, en Módena) no se deja deslumbrar por la fulgurante fama o por los múltiples reconocimientos recibidos. Su discurso está lleno de afable proximidad mientras apela constantemente a la humildad, a la pasión y al sueño. Lo demostró en una apasionante ponencia impartida a los jóvenes estudiantes de hostelería de la Escuela de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar. Su mensaje, más necesario que nunca en el contexto actual, fue recibido con una sonora ovación final.



No he venido aquí a enseñaros técnicas. De eso ya se encargan en esta escuela. Tampoco he venido a mostrar mis últimas creaciones. Estoy honrado de estar aquí para tratar de explicaros lo que, desde mi experiencia, creo que es importante en la cocina y en la vida.

¿Cómo vivimos la vida en estos tiempos? Vivimos de una forma caótica, de una forma obsesiva. De hecho, estamos obsesionados con todo. Tengo que hacerme la cama, tengo que cocinar, tengo que servir, tengo que comprar, tengo que hacer esto... ¿Dónde está la poesía en esto? No hay espacio para la poesía.

¡El arte viene del artista! Así que si no dejas un espacio abierto para la poesía en tu vida, estás acabado. La poesía es lo más importante en esta vida. Hay que dejar un pequeño espacio en la vida para saltar a la poesía. ¿Y cómo llevar la poesía a la cocina?





MILHOJAS DE HOJAS

Pongamos como ejemplo el Milhojas de hojas, un plato que quiere reflejar la naturaleza respetando el territorio. Empecemos por preguntarnos dónde está la poesía. Uno puede pasear por la calle, mirar al suelo y ver hojas... o ver un milhojas de hojas. Sea lo que sea. Esto va sobre ti, sobre tu manera de ver las cosas.

Al final, se trata de encontrar inspiración en tu día a día. Puedes encontrarla en la música, en el arte... Pero uno debe trabajar por encontrarla en los gestos del día a día, transformándolos en gestos espirituales. Hay que hacer bella tu vida. Además, uno debe estar atento a lo que le rodea. Desde la Osteria Francescana, por ejemplo, podemos ver la catedral de Módena, y eso nos inspira, porque la cultura que nos rodea es el escenario sobre el que se generan nuestras ideas.

A partir del Milhojas de hojas uno piensa en el otoño, y el otoño te trae colores (marrón, que nos recuerda al chocolate y a la avellana), te trae recetas (crème brûlée) y te trae sabores (los de las setas o la calabaza). Todo esto forma parte del proceso creativo: uno camina por la calle, ve hojas, otoño... E imagina la manera de comer todo eso. Y surge así el milhojas de hojas.

Pero no termina todo aquí, había que construir el plato. Mientras le daba vueltas a ello pensaba en todos los diferentes ángulos desde el que se puede ver cualquier cosa, y pensaba en el arquitecto Frank Gehry y sus edificios, concebidos para ser vistos desde cualquier lado.

Este plato también me lleva a una idea importante. La manera de presentar la calabaza en el plato surge precisamente de una receta que realizaba mi madre, y que permite que el sabor de la calabaza, esté más concentrado, se intensifique. Tenéis que pescar las mejores ideas y conocimientos del pasado.





FOTO ARCA DE NOÉ: PAOLO TERZI



ARCA DE NOÉ

Esta idea trato de reflejarla también en el Arca de Noé. Si no te pierdes en el día a día de la vida y te fijas en el pasado de una forma crítica, puedes conseguir que un plato evolucione. El Arca de Noé es un plato con tortellinis, y surge de un documental que junto a Slow Food realizamos con personas mayores que vivían en pueblos de distintas regiones italianas. Lo que constatamos al entrevistarlos es que cada uno de estos pueblos tenía su propia tradición, su propia manera de realizar un plato. Toda una cultura no escrita y transmitida boca a boca de generación en generación. Nos preguntamos entonces qué ingredientes utilizaba cada uno de estos pueblos para realizar un caldo. Hubo muchas diferencias. Y cada uno aportaba más o menos grasa según el pueblo fuera más o menos frío.

Pensando en todo ello nos retamos: ¿por qué no conseguir el caldo perfecto? Un caldo que sume cada una de estas particularidades y agregando una ligera contaminación, que siempre se cuele en la cultura que se transmite de forma oral. En este caso, la "contaminación" llega con el alga kombu. Para redondear el discurso queríamos enseñar también cada particularidad. Por eso, en el interior de cada tortellini incorporamos cada una de estas maneras de realizar el caldo.

Es una manera de reflexionar sobre la tradición y al mismo tiempo evolucionar. Al final, se trata de ser mejores que nuestras madres. Si escucháis con mucha atención a vuestras madres o a vuestras abuelas podréis encontrar inspiración en eso. Tradición y evolución, ética y estética, fé y razón. ¿Recordáis a Tomás de Aquino? Uno de los más revolucionarios pensadores del mundo, capaz de enfrentarse a la Iglesia y defender que la fé es buena, pero que junto a ella es necesaria la razón. Porque si el hombre se acerca ciegamente a la fé no usa su cerebro.

No olvidéis que siempre habrá gente que entre en tu restaurante y que desde el recuerdo, desde la nostalgia, acabarán diciendo que la paella o los tortellinis que hacía su madre son mejores que los que haces tú. No te preocupes, olvídalo y continúa tirando hacia delante con tu sueño.

Sobre la importancia del recuerdo, os percataréis de que hay quien vive anclado al pasado. Argumentan que hace tiempo tal receta se hacía de esta manera y que era fantástico. Antes era mejor... ¡No! Antes no había nada que comer, así que no os dejéis fascinar por el pasado de una forma nostálgica. Coged solo lo mejor del pasado y trabajad con ello. Un galerista comentó en una ocasión que lo mejor es proyectarse en el futuro. El futuro es lo mejor. Vosotros, jóvenes chefs del futuro, sois lo mejor. Tenéis una enorme responsabilidad ante vosotros.





CAMUFLAJE: UNA LEPRA EN EL BOSQUE

¿Dónde encontrar inspiración? Todo aquello que te rodea te puede inspirar. En el caso de la Osteria Francescana, nos fijamos mucho en la cultura de nuestro alrededor. Uno de los platos que servimos lleva tres años en carta y surgió de la lectura de un libro de Gertrude Stein y su relación con Picasso. ¿Sabéis qué decía Picasso? "Desde niño pintaba como Rafael, pero me llevó toda la vida pintar como un niño". Esto es muy interesante. Si tú aprendes a captar las texturas, los sabores, los olores que te recuerdan a tu infancia, llegarás al alma de aquellos que acuden a tu restaurante.

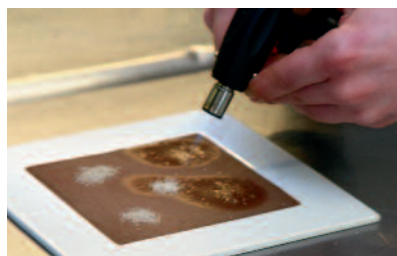
Volviendo al libro, Gertrude explicaba como en 1914 hablaba con Picasso sobre el camuflaje de los camiones militares. Cuando el artista vio el primer camión militar se sorprendió y apuntó que eso ya se había inventado, que era cubismo. Si Picasso pudo imaginar cubismo en un camión militar, pensé que yo podía imaginar cubismo en un plato. Esto es visión. Es mostrar pasión, nuestra pasión.

También es muy importante apostar por los gestos sociales, aquellos que a través de la cocina buscan transformar el mundo en un lugar mejor. En mi caso, recuerdo especialmente la denuncia que realicé sobre los problemas del delta del río Po, lo que llevó al gobierno a destinar 18,5 millones de euros para limpiar el área y mejorar la calidad de todos los pescadores de la zona. Un cocinero puede ser parte de la transformación del mundo. Eso es algo muy importante.

He hablado de arte porque es el origen de donde procede nuestra visión. El arte es lo más importante para la humanidad, y uno debe abrir la mente a él, porque cultura (el conocimiento, la consciencia) y responsabilidad se conectan para evolucionar nuestras ideas. Eso sí, no olvidéis que sois cocineros, no estrellas del rock and roll. Lo que hacéis va sobre cocina, no sobre arte. Somos artesanos, no artistas. Pero podemos aprender de los puntos de vista del artista, del arte.

En definitiva, tres son los pilares sobre los que debéis construir vuestro futuro. Humildad. Pasión. Sueño. No lo olvidéis. No dejéis de soñar. Trabajad con humildad. Y preguntaros constantemente si sois felices haciendo lo que hacéis. Al haceros estas preguntas os ponéis a vosotros mismos ante la necesidad de resolver una duda. Y a través de la duda, creceréis, os apasionaréis. Hay que cuestionarse las cosas, y entre estas cosas está la misma tradición gastronómica. No hay que seguirla sin más, hay que reflexionar sobre ella.

Un profesional debe ser consciente de que aquello que cocina debe ser en primer lugar bueno, y en segundo lugar saludable. Luego, el cocinero da un paso más allá, uniendo naturaleza, arte y ciencia en un lenguaje único que habla de sentimientos, recuerdos y emociones. Cada uno de vosotros guarda en su cabeza distintas baterías en las que se almacenan ingredientes, emociones, recuerdos y sentimientos. Y la unión de ellas puede dar lugar a una salsa mágica. De esta manera surgen los gestos poéticos. Recordando siempre no dejar nunca de lado ni la naturaleza ni nuestra identidad.



ARCA DE NOÉ



ingredientes para 4 personas

CALDO de animales

ingredientes

- 200 g huesos de cerdo
- 200 g huesos de ternera
- 200 g huesos de pato
- 200 g huesos de pichón
- 200 g huesos de codorniz
- 100 g huesos de rana
- 200 g huesos de cordero
- 200 g huesos de pintada
- 40 g alga konbu
- cs sal

elaboración

Dorar al horno cada uno de los huesos a 250°C. Una vez tostados, meter en bolsas al vacío (siempre por separado) con un poco de agua. Cocer al vapor a 80°C durante 24 horas.

RELLENO de pintada

ingredientes

- 50 g muslo de piltada
- 40 g ala de pintada
- cs romero
- cs ajo
- cs aceite de oliva
- cs sal
- cs pimienta negra
- 100 ml caldo de capón
- 30 g Parmigiano reggiano

elaboración

Triturar las distintas carnes con triturador manual, rallar el parmesano y picar fino el romero y el ajo. Mezclar todos los ingredientes en crudo en un bol y obtener una masa homogénea.

RELLENO de pichón

ingredientes

- 100 g muslo de pichón
- 40 ml salsa civet
- cs abrótno
- cs ruta
- cs sal
- cs pimienta
- 20 g Parmigiano reggiano

elaboración

Triturar la carne con triturador manual y rallar el parmesano. Mezclar todo en crudo hasta obtener una masa homogénea.

RELLENO de rana

ingredientes

- 100 g ancas de rana
- 50 g perejil
- cs sal
- cs pimienta negra
- 20 g Parmigiano reggiano

Elaboración

Triturar la carne con triturador manual, rallar el parmesano y picar fino el perejil. Mezclar todo en crudo hasta obtener una masa homogénea.

RELLENO de ternera

ingredientes

- 50 g filete de ternera
- 30 ml fondo oscuro reducido
- cs laurel
- cs sal
- cs pimienta negra
- 20 g Parmigiano reggiano

elaboración

Triturar la carne con triturador manual y rallar el parmesano. Mezclar todo en crudo hasta obtener una masa homogénea.

RELLENO tradicional de Modena

ingredientes

- 30 g capicola de cerdo
- 30 g filete de ternera
- 20 g mortadela
- 20 g jamón salado
- 20 g Parmigiano reggiano
- cs pimienta negra
- cs nuez moscada

elaboración

Triturar la capicola, el filete, la mortadela y el jamón con triturador manual. Rallar el parmesano y triturar la pimienta y la nuez moscada. Mezclar todo en crudo hasta obtener una masa homogénea.

PASTA tradicional para tortellini

ingredientes

- 200 g harina 00
- 2 u huevos

elaboración

Extender la harina en una tabla de madera, agregar los huevos y amasar a mano hasta que se alcance la consistencia adecuada. Estirar la pasta tradicional con un rodillo de madera hasta lograr una capa de 1 mm. Crear y rellenar los tortellini con los diversos rellenos. Algunos con ternera, otros con rana y otros con el relleno tradicional.

PASTA para relleno de pintada y de pichón

ingredientes

- 200 g Harina 00
- 1 u huevo entero
- 3 u yemas

ingredientes

Extender la harina en una tabla de madera, agregar los huevos y las tres yemas. Amasar a mano hasta que se alcance un compuesto homogéneo y flexible. Estirar la pasta tradicional con un rodillo de madera hasta lograr una capa de 1 mm. Crear y rellenar los tortellini, algunos con el relleno de pintada y otros con el relleno de pichón.

FINALIZACIÓN Y EMPLATADO

Diluir con agua la mitad del caldo obtenido previamente y llevar a ebullición. Cocer los tortellini al dente. Servir en recipiente usando la otra mitad del caldo.

CAMUFLAJE: UNA LEPRA EN EL BOSQUE



ingredientes

- 35 g salsa de civet
- 35 g foie gras
- 6 g chocolate criollo 70%
- cs espuma de dos espresso
- cs sal y pimienta
- cs hierbas aromáticas en polvo (secas y mezcladas)
- cs raíces en polvo (topinambur y apio cocido y secado)
- cs trufa blanca en polvo (trufa de la región de Langhe)
- cs polvo de verduras ahumadas al carbón
- cs especias en polvo (mezcla de canela, anís estrellado, pimienta negra, clavo, enebro)
- cs setas desecadas en polvo
- cs azúcar moscovado
- cs sal de vainilla

GALLETAS al cacao y café

ingredientes

- 5 g mantequilla
- 5 g azúcar
- 1 g polvo de café
- 5 g cacao
- 5 g harina
- 0,2 g sal

elaboración

Mezclar el azúcar, el polvo de café, el cacao, la harina y la sal. Calentar la mantequilla a 35°C hasta que sea maleable y mezclar con los polvos hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar en nevera durante doce horas. Extender sobre tapete de silicona con un grosor de unos pocos milímetros y hornear a 160°C durante 8 minutos. Una vez frío, triturar fino.

SALSA civet

ingredientes

- 100 g huesos de liebre
- 50 g sangre de liebre
- 300 g vino tinto
- 1 u anís estrellado
- ¼ u rama de canela
- 10 u granos de pimienta negra
- 5 u granos de enebro
- 1 u hoja de laurel
- ½ u ralladura de naranja
- 5 g cacao
- 1 u vaina de vainilla

elaboración

Marinar todos los ingredientes y ponerlos en el refrigerador durante 24 horas. Una vez extraído de la nevera, poner en una cacerola y cocinar a fuego lento hasta reducir a 1/4. Filtrar y reducir de nuevo un 50%. Dejar reposar durante la noche en la nevera.

FOIE gras

ingredientes

- 50 g foie gras limpio
- 0,7 g sal
- 0,5 g azúcar
- 0,2 g pimienta blanca
- 100 g leche

elaboración

Dejar el foie gras en baño de leche durante 3 horas. Escurrir y marinar con los ingredientes en una bolsa al vacío durante 36 horas. Sin abrir la bolsa, cocer en baño termostático a 60°C durante 20 minutos. Escurrir la grasa mientras la mezcla todavía esté caliente. Batir en robot a máxima velocidad, pasar por un colador fino, dejar enfriar y mezclar de nuevo.

CREMA de liebre a la Royal

Mezclar 35 gramos de civet y 35 gramos de foie gras. En un bol al baño maría fundir el chocolate e incorporar la espuma de café. Mezclar los componentes y corregir de sal y pimienta.

EMPLATADO

Extender la crema sobre una teja y enfriar. Gratinar con el azúcar. Ir espolvoreando los distintos polvos hasta obtener un efecto camuflaje.

MILHOJAS DE HOJAS



CREMA de avellana

ingredientes

- 505 g nata
- 250 g avellanas de Langhe con la cáscara
- 50 g azúcar de caña integral
- 100 g chocolate negro
- 70 g pasta de cacao (chocolate puro al 100% disponible en tabletas)
- 120 g mantequilla
- 2.2 g sal

elaboración

Hornear las avellanas a 170°C hasta que se tuesten. Tas 7 minutos aproximadamente, extraer del horno y sacar la cáscara. Meter en robot con el azúcar de caña y mezclar a velocidad rápida hasta que el aceite residual de las avellanas quede emulsionado con el azúcar y el agua de los frutos secos. Derretir el chocolate con la mantequilla y la pasta de cacao y unir a la pasta de avellanas. Por otro lado, calentar la nata con la sal e ir incorporando la mezcla de chocolate y avellana sin dejar de agitar.

CREMA de castaña

ingredientes

- 500 g castañas
- 450 g agua
- 50 g azúcar
- 1 g sal

elaboración

Meter las castañas en horno al vapor a 100°C y dejar cocer durante 90 minutos aproximadamente. Montar con una batidora las castañas, el agua, el azúcar y la sal hasta obtener una mezcla homogénea.

CREMA de calabaza de Ferrara

ingredientes

- cs calabaza de Ferrara

elaboración

Limpiar la calabaza de semillas y placenta, y cortar en pedazos. Hornear a 100°C hasta su completa cocción (unas cuatro horas). Separar la piel de la pulpa y mezclar con una batidora hasta obtener una crema suave.

CREMA de manzana campanine y vin brulé

ingredientes

- 3 l vino tinto (preferiblemente sangiovese)
- 12 u manzanas campanine
- cs canela
- cs anís
- cs clavos
- cs cardamomo
- cs vainilla
- cs pimienta negra

elaboración

Pelar y retirar corazón de las manzanas. Cocer con el resto de ingredientes a fuego lento hasta que el vino se haya reducido hasta un 1/3 de la cantidad inicial. Filtrar y recuperar las manzanas. Enfriar el vino y las manzanas. Batir todo hasta obtener una mezcla homogénea. Filtrar y reservar.

GELÉ al limón

ingredientes

- 300 g zumo de limón
- 50 g agua
- 20 g azúcar
- 7 g agar agar en polvo

elaboración

Llevar todos los ingredientes a ebullición y poner a enfriar en un cazo con agua y hielo. Batir procurando obtener una mezcla suave.

REDUCCIÓN de mandarina

ingredientes

- 3 u mandarinas frescas
- 2 g maizena

elaboración

Exprimir las mandarinas y rallar un poco de piel de mandarina. Llevar a ebullición ambos elementos. Retirar del fuego cuando el líquido empiece a hervir. Por otro lado, mezclar la maizena con un poco de agua y añadirla al cazo. Llevar nuevamente a ebullición hasta obtener la consistencia deseada para la salsa de mandarina.

REDUCCIÓN de manzana verde

ingredientes

- 300 g manzana verde
- 2 g vitamina C in polvo

elaboración

Descorazonar la manzana verde y colocar en exprimidora con piel, añadiendo una pizca de vitamina C. Recoger el zumo resultante y meterlo en concentradora a 22°C hasta que se reduzca a la mitad.

POLVOS de topinambur

ingredientes

- cs topinambur

elaboración

Llevar a ebullición el topinambur. Pelar y dejarlo secar a 60°C. Pulverizarlo.

OTROS ingredientes

- cs trufa
- cs setas
- cs sal de vainilla

HOJAS crujientes

ingredientes

- cs hojas de espinacas silvestres
- cs hojas de albahaca roja
- cs shiso (planta herbácea parecida a la albahaca y cultivada en China y Japón)
- cs remolacha roja
- 200 g claras de huevo
- 3 g gelatina

elaboración

Limpiar y lavar las hojas. Por otro lado, hidratar la gelatina en agua fría y calentar al baño maría las claras de huevo, a una temperatura de 35°C. Añadir la gelatina a las claras. Bañar las hojas en las claras con cuidado de no recoger demasiado líquido. Depositar en placa espolvorear un poco de azúcar por ambos lados. Colocar las hojas en tapete de silicona y hornear a 65°C durante una hora. Dar la vuelta a las hojas y cocer otra hora.