



“La existencia de libros de cocina sanos o insanos depende de quien los lea”

# Ferran Adrià

Maestro de cocina

Los libros sobre cocina siempre me han servido de inspiración en mi trayectoria profesional. Aquellos relacionados con la historia de la cocina me parecen fundamentales, ya que es imposible crear algo desde cero. A pesar de la importancia de los libros especializados para el aprendizaje de las técnicas de alta cocina, no existen muchos títulos para consultar. Muchas veces se hacen en los propios centros. El problema es que la cocina, como disciplina formativa, es todavía joven. Además, como no hay todavía universidad, apenas se han hecho trabajos rigurosos, se han escrito muy pocos estudios con el nivel de tesis doctorales. Hay muchos recetarios pero pocos libros de teoría de la cocina que sirvan para la docencia.

En la Fundación Alicia (creada en 2004, su nombre juega con los términos *alimentación* y *ciencia*) nos dedicamos también a la formación y contamos con una biblioteca de unos 2.500 libros, que ahora estamos catalogando. Hemos desarrollado un modelo de programa informático para guardar y archivar estos libros, ya que no conocíamos ninguno para organizar libros de cocina. Por otro lado, en el restaurante El Bulli echamos mano de libros de cocina catalana como *La Teca*, de Ignasi Domenech, otros de cocina clásica como *El Práctico*, algunos de cocina andaluza, etc. Además, en el taller de Barcelona (donde se establecen las grandes líneas maestras para la creación de platos), El Bulli tiene una biblioteca contemporánea bastante completa, disponible para la consulta de todos los profesionales que trabajan allí. Así que cuando quiero consultar libros más antiguos voy a otras bibliotecas como la del Castillo de Peralada, que tiene un buen fondo de cocina antigua. El libro al que más cariño tengo es *El Práctico*, ya que fue el primero que estudié.

*“Los libros relacionados con la historia de la cocina me parecen fundamentales, ya que es imposible crear algo desde cero”.*

Desde mi punto de vista, el secreto de un buen libro de recetas depende de para qué lo quieras. Si se busca algo profesional, como en cualquier otra materia, debe tener cierta información compleja y, más que un libro de recetas, debería ser un libro de cocineros. Los volúmenes de recetas domésticas son más bien objetos de regalo.

Soy defensor de una alimentación sana, pero la existencia de libros de cocina sanos o insanos depende de quien



los lea. Sería parecido a la lectura de la biografía de un dictador en la que te puedes dar cuenta de lo que está bien o mal.

Creo que la biblioteca ideal que deberían consultar aquellos que empiezan en el mundo de la cocina sería la que tuviese libros de cocina tradicional y clásica para saber de dónde se viene, y también toda la cocina contemporánea, desde los años 70 del pasado siglo hasta ahora, ya que en la bibliografía sobre alta cocina existe una laguna muy importante desde el año 1955 hasta 1970. Hay algunos, pero son muy repetitivos. Pienso que los libros más necesarios en una buena biblioteca de cocina son todos aquellos de los grandes cocineros profesionales.

Si yo tuviese que escribir una tesis doctoral para alcanzar el *cum laude* la titularía *La felicidad a través de la cocina*. Y si tuviera que comparar la gastronomía con algún género literario, sería con la poesía. Me gusta leer en la cama o en mi despacho, y no tengo biblioteca en casa sino en el taller. Cuando leo en la cama puedo leer libros de cocina o alguna novela, depende del momento. ■