¿Dónde estudian los grandes chefs? - El País - 09/01/2016

¿DÓNDE ESTUDIAN LOS GRANDES CHEFS?

LAS UNIVERSIDADES ESPAÑOLAS, ENTRE LAS MEJORES

Convertirse en estrella de la alta cocina es el sueño de muchos jóvenes. En España se puede elegir entre carrera universitaria, máster o diplomatura para conocer los fogones y los secretos del negocio

Puede que en el pasado muchos grandes chefs fueran autodidactas y llegaran a lo más alto habiendo empezando desde abajo, confiando todo su aprendizaje a su capacidad de atención e impregnándose de lo que sucedía en cada cocina en la que recalaban, que a veces era familiar. Pero esto ya no funciona así. El reciente culto a la gastronomía ha alimentado las vocaciones. Hoy, cada vez más jóvenes quieren dedicarse a la alta cocina, lo cual, unido al hecho de que los chefs de primer orden están alcanzando cotas de innovación nunca vistas, conlleva una gran exigencia para cualquier aspirante a cocinero: saber preparar con destreza una salsa holandesa ya no es suficiente.

Los futuros Arzak, Aduriz y Adrià deben aprender a cocinar bien; sí, pero también muchas cosas más. Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center en San Sebastián, perteneciente a la Universidad de Mondragón, explica el proceso: "Primero se da una visión global de lo que es la gastronomía y se aprenden unos cuantos elementos de gestión para entender la parte económica y empresarial. También se adquiere cultura, una formación intelectual sobre la materia y algunos conocimientos científicos que permitan entender ciertos procesos culinarios. A continuación, viene la especialización en la cocina, la profundización, los conocimientos técnicos. Y por último, se realizan prácticas y se coge destreza; este sería el camino".

Pese a todo, uno no sale de los centros académicos convertido en un genio. "En la escuela no aprendes cocina, aprendes disciplina, lo cual es maravilloso", dice Ángel León, que estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y hoy es chef con dos estrellas Michelin en su restaurante Aponiente (Puerto de Santa María, Cádiz). "Te enseñan la disciplina de un restaurante, a saber trabajar, a tener cuatro formas de entender este mundo. Esto es útil para estudiar la base más pura: fondos, caldos, salsas... Pero la cocina se aprende después, cuando terminas la escuela. Y luego un día, cuando has recorrido mundo, dices: 'Ahora voy a hacer lo que yo quiero".

LA COCINA UNIVERSITARIA

El Basque Culinary Center, que ocupa un edificio de diseño en la zona sur de la capital guipuzcoana, ofreció durante el curso 2011-2012 el primer grado universitario en Gastronomía y Artes Culinarias de España. Fue la primera facultad dedicada exclusivamente a esta disciplina. Desde entonces, el número de grados consagrados a la gastronomía, según ANECA (organismo que evalúa, certifica y acredita las enseñanzas oficiales en España), se ha elevado a seis y se imparten en la Universidad de Barcelona, en la de Valencia, CEU Cardenal Herrera (Castellón), Francisco de Vitoria (Madrid) y Católica San Antonio (Murcia). La Universidad CEU San Pablo (Madrid) y la Universidad de Barcelona ofertan estudios de máster.



"La escuela te enseña la base más pura, pero la cocina se aprende después", Ángel León