

¿Cocinando en casa? ¿o quinta gama?

La llamada “**quinta gama**”, o **platos** preparados -platos listos o casi listos para calentar y **emplatar** al gusto añadiéndole el toque personal- ya es algo exageradamente habitual en los restaurantes de toda **Europa** y, también en **España**, sobre todo por algunas preparaciones que son muy de “**nuestra cocina**”; como las **croquetas**, **tortillas**, **asados** como el **cochinillo** o **cerdo**, **estofados** y **guisos** de larga y lenta cocción como el **rabo de toro** o las **carrilleras**, los **callos**, **fabada**, etc. etc.

Mi opinión sobre el uso de la **quinta gama** en **restaurantes** profesionales ha ido cambiando y suavizándose con el tiempo, sobre todo por el cambio de las circunstancias de ayer y hoy. Antes no me parecía nada bien y, era [muy estricto](#) con esto, pero hoy ya no.







Los tiempos han cambiado y muchos de estos **platos** hoy en día tienen un nivelazo que en mi opinión supera a la capacitación de la mayoría del personal de locales donde se sirven hoy **comidas**, sean locales de nivel sencillo, medio o de alto nivel (incluidos algunos -bastantes- locales con estrellas, soles o premiados y de solera)

Hoy en día pienso que usar **quinta gama** no lo veo tan mal, para mí esto no es un problema en sí mismo, porque primero que nada siendo objetivo profesionalmente tengo que defender la calidad sensacional de muchos de estos **platos de quinta gama**, que ya quisieran la mayoría de casas de **comidas, restaurantes, bares y cafeterías** o **catering** prepararlos así de bien; así de **deliciosos** y así de bien ejecutados técnicamente siempre con en el mismo punto de textura, color, **sazón** y **sabor**...Les pongo un notable alto y en algunos casos un sobresaliente.

Además, estas empresas elaboradoras en teoría respetan escrupulosamente todos

los procesos y normas higiénicas así como la correcta manipulación y conservación de los ingredientes y plato final.

El problema para mí es una cuestión de **ética profesional**, y personal, pues la mayoría de profesionales hoy en día usan o se valen de apoyo de la **quinta gama** en sus locales, en mayor o menor medida, pero son muy pocos los que lo reconocen, la mayoría no solo no lo reconocen, sino que además hacen los **platos** suyos como “**hechos en casa**”, o “**recetas de la abuela**”. Esto no es ético y censuro a quien lo haga...si tus **croquetas** o **carrilleras** son de **quinta gama** dilo, no digas que las haces en tu **cocina**.





La principal razon para este auge del uso y proliferación de empresas de **la quinta gama** es que los tiempos cambian que es una barbaridad!, y el principal problema de **los restaurantes** de hoy en dia es la falta de **personal de cocina** y de sala cualificado,que además esten implicados en proyectos de

emprendedores o de empresas que quieran o necesitan trabajar bajo mucha presión full time casi todos los días del año; sábados, domingos, haciendo turnos largos, muchas veces turnos partidos y noches, Fines de Año y Navidad, días de la madre y del padre, cumpleaños y aniversarios familiares, etc, etc.

Todo ello por un sueldo no demasiado bueno, esa es la realidad y quien no reconozca esto está en un mundo paralelo. En este punto debo añadir los elevados costes de las nóminas y demás gastos de explotación y encima de todo esto los elevados impuestos que se pagan que dejan márgenes netos demasiado estrechos. Pero de fuera nadie ve todo esto.

Obviamente la razón primera para quienes deciden usar **quinta gama** es la altísima calidad **culinaria** de muchos de estos platos, unido a su exacto control de costes y **escandallaje** por ración junto a la buena conservación y excelente forma de almacenaje hasta su uso.

Estos **platos** nos ahorran muchísimo tiempo de **cocinados** y costes colaterales como gas y electricidad, maquinarias caras, y sobre todo **personal cualificado** que escasea como el agua en el desierto.

Obviamente estos **platos** no son baratos y lo que ahorramos por un lado lo pagamos en la compra. Pero aun siendo muy caros los locales los compran porque la inmensa mayoría de **cocinas** que hoy en día están abiertas al público no tienen ni el nivel tecnológico necesario en sus **cocinas**, ni el equipo humano necesario, ni la cualificación de estos, y mucho me temo que tampoco la **sensibilidad culinaria** y creatividad para poder **cocinar** con éxito y calidad la mayoría de estos **platos**, que no

son fáciles, y algunos de los que si son capaces de hacerlos estan en muchos casos usando estos productos por lo dicho con anterioridad, e incluso algunos cerrando sus **restaurantes** al publico por insostenibles y reconvirtiéndose en **cocinas centrales de quinta gama** y entrando en este sector del negocio que no trabaja cara al público.

Hoy en dia se ha conseguido hacer unos **productos de calidad** capaces de llegar a cualquier tipo de **restaurante**. Sumemos a ello el ahorro de costes, y el poder prescindir de personal especializado, son algunas de las múltiples ventajas que tiene **la gastronomía de quinta gama** para muchos de los empresarios actuales, pero todos no piensan igual. Además, independientemente del tamaño de la **cocina** y del local, se puede ofrecer una carta amplia y variada.

Hay quienes solo trabajan con quinta gama y ni siquiera ven necesario que el establecimiento tenga salida de humos, solo se requiere hornos y/o microondas de ultima generación para calentar los alimentos y buen criterio para servirlos.

Los **restaurantes** cada vez usan más de **la quinta gama**, sobre todo los que ahorran procesos laboriosos, costes altos, y sobre todo porque son **platos fáciles** de reconstituirlo o terminarlos sin que se pasen de punto de **cocción** al recalentarlos, esto ocurre por ejemplo con platos de super moda en casi todos los locales como son **las carrilleras** (del bichito que sean) , **los canelones, lasañas**, o el afamado **rabo de toro**, incluso ahora tambien vemos mucho los **asados** como **cerdo** y **cochinillo asados a baja temperatura y deshuesados en forma de planchas**.





Y es que ya hay **quinta gama** de casi todo; encontramos **salsas**, **vinagretas**, **arroces**, **carnes** o **pescados**, y sobre todo esos productos que ya nadie **cocina** en su **restaurante**...**las croquetas**, que las hay de todos los sabores inimaginables, que sin duda estas son de **la quinta gama** más solicitados porque las **croquetas** son muy laboriosas se necesita muy buena mano y mucho tiempo para hacerlas perfectas de **cremosas** y **bien rebozadas** y las probabilidades de que no te salgan bien son muy altas.

Mi maestro y buen amigo Luis Irizar me decía; "**las croquetas**

perfectas deben ser tan cremosas que tiene que costar envolverlas y, de tamaño pequeño para que frian enseguida en abundante AOVE caliente”, y remataba; “Se sirven sobre plato con blonda de papel de respostería adsorbente y se comen con los dedos!”

También encontramos en este reglón alimentario toda clase de **postres y platos de alta cocina**, incluso productos crudos pero listos para **plancha** o meter al **horno**, aunque este sería más bien **cuarta gama**, como **empaquetados al vacío** y **congelados de tartares de carne o pescados, ceviches racionados, carpaccios y tiraditos**, todos solo a falta de terminar al gusto de cada quien.



JAMÓN DE CERO 50% IBÉRICO
Ingredientes: Jamón del cerdo 50%, sal y especias. Se ha elaborado a mano.
En gr. España.

COMPOSICIÓN PRESENTACIONES ANTES DEL	
LOTES	8054/2013
FECHA	01/01/2013
PESO NETO	800 g

Indicaciones: consumir a 10°C.
Belloterra S.L. (España) - 100% Cerdo, Los Molinos, España. Teléfono: 900 100 000



Y como no, nuestra joya gastronomica; el jamón ibérico, ya no más cortar jamon y se acaban las mermas y cortes terribles, ahora los tenemos cortado a cuchillo o a maquina, y envasado en sobres e incluso en presentaciones con la forma redondeada

del plato al que lo vamos a pasar para servir, supuestamente cortado a cuchillo en el restaurante, cuando no es así.

La UE estudia obligar a informar al consumidor de manera exacta del uso de **platos de quinta gama** en las **cartas de restaurantes**, y el primer país en ponerse a legislar al respecto ha sido **Francia**, que se ha llegado a plantear una ley que obligaría a los **restaurantes** a informar al consumidor de qué **platos** y/o **guarniciones**, **postres**, etc no se **cocinan** en el local, sino que vienen ya preparados de **quinta gama**.

De momento se ha retirado el primer borrador del texto legal, debido a la presión del influyente sector de la **hostelería en Francia**, muy descontento con la medida que les deja muy mal frente a su publico porque no quieren reconocer su uso (**¡tremenda hipocresía!**).

Pero **Francia** insiste en que; “no le importaría que se apruebe esta norma en **España** y resto de países de la UE, porque ellos apuestan por la ética profesional del sector empezando por sus estrictas y afamadas **escuelas de cocina y hosteleria**, y por la preservación de la alta cocina francesa y la tradicional siempre elaboradas en las propias **cocinas** de cada quien, y no fomentará el uso de **cocina industrial** de **quinta gama** por mucha calidad que tenga y aunque no tenga aditivos ni conservantes”.

Yo apuesto por Francia, es decir; que usen la quinta gama quienes quieran, pero que no lo oculten, que sean sinceros y permitan que sea el cliente quien decida libremente si acepta o no esos platos en

un restaurante, pero para ello los clientes y el público deben estar debidamente informados.

Dicho todo lo anterior, y al margen de la “defensa” que hecho (en parte) de **la quinta gama**, sobre todo por la excelencia de muchos de estos **platos** y, por todo lo narrado anteriormente, aclaro mi posición personal:

QUIEN QUIERA USAR QUINTA GAMA EN SU RESTAURANTE QUE LA USE, PERO QUE NO MIENTAN AL CLIENTE DICIENDO QUE SON PLATOS PROPIOS COCINADOS EN SU COCINA.

Ademas, afirmo que yo siempre iré a aquellos **restaurantes** o **casas de comida** (sencillos o de alta **cocina**) donde a pesar de todo se haga el esfuerzo de **cocinar** en la casa todo lo que sirvan en sus mesas, y juro solemnemente que en mi **restaurante** de próxima apertura no tendremos nunca **quinta gama**, sea **dulce o salada**, todo lo que se ofrezca será hecho en nuestra cocina, y para poder operar con racionalidad y sentido comun tendremos solo pocos **platos** que cambiaran casi a diario según el mercado y la estacionalidad...

PORQUE YO AMO COCINAR Y QUIERO QUE EN MI CASA MIS COMENSALES COMAN LO QUE LES PREPARE YO, Y NO OTROS.

Sobrevivir a los almuerzos o cenas de empresa en Navidad...con dignidad, la

imagen personal intacta y con ZERO alcohol

A medida que se acerca la Navidad, los almuerzos o cenas de empresa se convierten en una cita obligada donde se intenta olvidar -no siempre con éxito- todos los inconvenientes y frustraciones del trabajo y las malas experiencias con algunos compañeros o jefes.

Almuerzos o cenas

Estas veladas -en teoría- tienen la mejor intención posible y son para pasar unas horas con los compañeros de trabajo con el [mejor talante](#) y espíritu navideño posible. Pero, a pesar del espíritu festivo y los adornos navideños, estas veladas no dejan de ser unas reuniones del trabajo orquestadas por la empresa o entre compañeros de departamentos, o incluso una combinación de ambas, y como se trata de reunión de personas y no de robots cada asistente -sea compañero o jefe- lleva consigo historias verdaderamente épicas de resiliencia festiva y promesas que mantendrá durante el año venidero con la voluntad -más o menos sincera- de olvidar tantos momentos difíciles haciendo un “pelillos a la mar”, o un “disculpas no volverá a pasar”, o un “perdón, me pase!”.



A estas reuniones de empresa se suele acudir por “obligación” y para muchos haciendo un esfuerzo, de hecho en muchos casos se hace un ejercicio teatral de hipocresía para poder pasar el trago del evento -no sin ganas de decirle cuatro cosas al gili p. del Sr Ramirez o a la borde de la Sra Maripili...contensión!, que estamos en Navidad y ahora toca chip de amor y compañerismo al ritmo de brindis con cava y canturreo de villancicos!.

Para ser honestos y positivos debo decir que en general todos cumplen con la consigna al grito de... “todos a divertirse, a perdonar y a ser felices porque llegó la Navidad que todo lo cura! (y punto!). Aunque por supuesto, y en el mejor de los

casos, en muchos casos se va feliz y con alegría de corazón, a compartir y celebrar los éxitos y logros...Ojalá sea este tu caso lector.

En la mayoría de estas fiestas se suele comer y beber en exceso, y lo de beber alcohol en exceso deberíamos de controlarlo porque podría con [seguridad](#) arruinar no solo la velada, sino también tu imagen y posiblemente mucho más! Además; el alcohol puede producir efectos emocionales no controlables y en un exceso de sinceridad ética llamar gilipollas al jefe, o mandar a la mierda a la Srta. Mari Pili -que es la jefa de RRHH- y que ese día fue al evento con lentillas, pelo suelto y con un vestido de Zara negro con adornos dorados y con tremendo escote que dejó a muchos con sus gorritas de Noël "parriba".



También las copitas y el buen rollito del momento suele aliarse con los pesados, sobre todo a esos que les encanta contar chistes malos o pasados de tono o tomar el micro del Karaoke como si fuera el mismísimo Julio Iglesias, pero cacareando como gallo esperpéntico.

Otro efecto del exceso de alcohol nada deseado (o si, depende

de en quienes) del que mejor no me extenderé, pero si dire algo acerca de los posibles “calentones” relacionandos con el sexo, porque es muy frecuente que estas cosas ocurran en estos eventos, y habitualmente es por exceso de copas, donde se corre el riesgo de abrir la veda para que algunos impresentables salidos -bajo los efectos de la mezcla de cerveza, cava, vino y cubatas- se deshiniban y comiencen a disparar los tejos a zutanita o zutanito, eso si no pasan a las manos...y ya se armó!.









Por ultimo amigo o amiga lector, quiero aprovechar esta columna para recordar a aquellos que conducen ese día, que por favor no olviden que después de beber alcohol debemos manejar un vehiculo llevando sanos y salvos a los compañeros que llevamos en el coche -y a nosotros mismos- y en estos casos la consigna es **ZERO ALCOHOL**, para evitar que el evento no acabe en tragedia navideña y que cada Navidad venidera el mal recuerdo nos toque las puertas de la memoria haciendo que odiamos la Navidad de por vida. En mi opinión hay dos opciones

Si tienes que conducir, o si te sienta mal el alcohol...mejor no bebas

Somos adultos, ¿verdad? Así que actuemos como tal. ¿Y qué hace un adulto? No se inmola ni incendia a lo bonzo, evita las balas, levanta barricadas y se defiende de la presión externa. Si sabes que después del primer trago ya estás diciendo tonterías o te entra sonnolencia, no tiene sentido seguir

cavando tu hoyo con una copa más...

Tienes dos opciones

Primera opción: es la más radical: enrocarte y simplemente no beber alcohol durante la cena de empresa. Créanme, nadie, pero nadie en el mundo, ha muerto, matado a alguien o provocado una guerra mundial por no beber alcohol en cenas de empresa, bebe agua, cola, o cerveza 00, incluso ya hay en el mercado falsos vinos y cavas, incluso gin y vodkas que son productos que dan el pego pero que no contienen nada de alcohol, usalos!, sin complejos...la vida no tiene precio!

Segunda opción: es para los que saben controlarse: tómate una copa o dos y para, mañana te sentirás la persona más inteligente del mundo.

Advertencia: en ambos casos, la presión para beber va a ser implacable, en serio, vas a recibir "fuego amigo" de todos lados. Pero todo está bien, mantente seco y sereno, no hgas casa de nadie y tú a lo tuyo; ¡a la vida! ¿Por qué? Porque coincidimos en que los adultos sabemos decir que no.

¿De qué puedo hablar en 700 palabras?

José Garavito, director del periódico digital [Canariasgourmet!](#), me ha pedido que colabore escribiendo una columna de unas [700 palabras](#) con periodicidad semanal. Esta de hoy es mi primera entrega.

Confieso que le he dado vueltas y vueltas en mi cabeza sobre el tema que iba a tratar, pero no he conseguido ponerme de acuerdo conmigo mismo. Lo único que tengo claro es que quiero

expresarme con verdad y con un toque de sentido de humor e incluso con cierta ironía -no maliciosa- a ser posible, porque quiero divertirme escribiendo y a ser posible divertir a quien se tome el tiempo de leerme en adelante.

Primero pensé escribir mi primer artículo sobre un tema de actualidad, dentro del mundo de la **gastronomía** obviamente y, enseguida me asaltó la idea de hacer una reflexión seria sobre el tema de las **estrellas** de la poderosa e influyente [Guía Michelin](#). Pero cuando empecé a escribir, enseguida me di cuenta que el tema me levantaba mucha pasión desde mi verdad, y en este tema mi verdad está alojada en dos partes; una en mi estómago y otra en la zona del cerebro que aloja a la llamada “vergüenza ajena”, así que después de llevar unas 500 **palabras** escritas, decidí frenar en seco, deje de escribir porque no quería ser tan “negativo” en mi primer artículo, ya que lo que realmente pienso sobre esta guía y sus premios es bastante critico -por ser amable-, y decidí que mejor sería dejar el tema de “**las estrellas que estrellan**” para más adelante.

Después pensé escribir sobre el tema “**Guachinches**”, tema bastante candente últimamente, pero... vaya!, me pasó lo mismo que con el tema de las “**estrellitas estrelladas**” de los **neumáticos franceses**, es decir si escribo lo que realmente pienso sobre este asunto, pues mi primer artículo va a resultar bastante ácido, y no quiero hacer de mi estreno literario un **plato** ácido como un “**ceviche**”, ni picante como el “**mojo picón**”, ni amargo como el “**Aperol**” o salado como la piel de las “**papas arrugadas**”, pero tampoco quiero presentarme dulce y empalagoso cual “**huevos mole**”.

Uff!...Hago una pausa y sigo pensando...

Ha pasado una hora de pensar y copa y media de espumoso rosado y aun no tengo

claro sobre qué tema va a tratar mi primer artículo...

Empiezo a ponerme ansioso y con ganas de comer algo **dulce** para bajar mi ansiedad y, entonces ataco al **chocolate Lind** de mi hijo, pobrecito!, me siento fatal por zamparme a escondidas sus preciadas bolitas de **chocolate**...Prometo que las repondré generosamente!

Durante esta hora que he pasado en modo pensador cual escultura de Rodin, pensé también en tratar el tema de la **"ética en la gastronomía"**, que en mi opinión es algo que deberíamos abordar los que nos dedicamos al complejo oficio de dar de **comer** de manera profesional (o no tan profesional) a quienes nos visitan, pero no invitados, sino a cambio de un pago según los precios que nosotros les ponemos, para así poder ganarnos la vida y pagar todos nuestros costes con ello y, qué difícil resulta esto!...Impuestos, SS, nóminas, proveedores, consumos energéticos y de otra índole, etc.

Todo esto tambien me pareció demasiado agrio, cual "vinagre de vino macho", para mi estreno, así que dejemos la ética y los sufrimientos del negocio para otro día, digamos para despues de Navidad.

Sigo pensando, y ya llevo hasta aquí más de 600 palabras, y me han pedido una columna de unas 700 palabras, pero sigo sin decidirme...Me pongo otra **copa de espumoso**...Mmmm!, rico!...y con esta copa ya van tres!. Menos mal que estoy en casa y no tengo que conducir. Me contengo ante el chocolate de mi hijo, pienso en su carita cuando vea el bajón que le he dado a sus reservas y mi conciencia me grita. También pienso en la dieta que tanto me cuesta cumplir disciplinadamente.

Tras **tres copas de vino** y un montón de **bolitas de chocolate**...aun sigo sin escribir de un tema en concreto, y a la vez;... he opinado un poco de todo.

Es tarde y, **el vino** me ha dado sueño, así que me voy a la cama, pero con 700 palabras exactas escritas.