¿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, tambien en **España**, sobre todo por algunas preparaciones que son muy de **“nuestra cocina”**; como las **croquetas**, **tortillas**, **asados** como **el cochinillo** o **cordero**, **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 parecia nada bien y, era muy estricto con esto, pero hoy ya no.

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

Hoy en día pienso que usar **quinta gama** no lo veo tan mal, para mi esto no es un problema en si 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 mayoria de casas de **comidas**, **restaurantes**, **bares y cafeterias** o **catering** prepararlos asi de bien; asi de **deliciosos** y asi de bien ejecutados tecnicamente 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 asi como la correcta manipulacion y conservación de los ingredientes y plato final.

El problema para mi es una cuestión de **ética profesional**, y personal, pues la mayoria de profesionales hoy en dia 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 ademas 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 dias del año; sábados, domingos, haciendo turnos largos, muchas veces turnos partidos y noches, Fines de Año y Navidad, dias de la madre y del padre, cumples 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 demas gastos de explotación y encima de todo esto los elevados impuestos que se pagan que dejan margenes 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 conservacion y excelente forma de almacenaje hasta su uso.

Estos **platos** nos ahorran muchisimo tiempor 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 mayoria de **cocinas** que hoy en día estan abiertas al publico no tienen ni el nivel tecnológico necesario en sus **cocinas**, ni el equipo humano necesario, ni la cualificacion de estos, y mucho me temo que tampoco la **sensibilidad culinaria** y creatividad para poder **cocinar** con éxito y calidad la mayoria de estos **platos**, que no

son faciles, 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 insotenibles 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. Ademas, 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 **cordero** 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 sonde **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 decia; **“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 resposteria adsorvente 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 vacio** y **congelados de tartares** de **carne o pescados**, **ceviches racionados**, **carpaccios** y **tiraditos**, todos solo a falta de terminar al gusto de cada quien.

ABRIR
ABRIR
BELLOTERRA
CRIANZA IBÉRICA
JAMON DE CEBO 50% IBÉRICO
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:
LOTE:
PESO NETO:
80 g

Y como no, nuestra joya gastronomica; el jamón iberico, 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 paises 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.