

IV Gama ¿El trampantojo de la restauración?

Lo más seguro que usted no asocie la palabra “gama” con el sector de la gastronomía, hasta ahora; pero si nos ceñimos al RAE sería: P. ext., cualquier serie de cosas que varía gradualmente.

Nos encontramos ante una forma o manera de clasificar los alimentos, dependiendo del origen del mismo o de la manera de conservación. Para entenderlo de mejor forma, dicha clasificación nos indica si estos son frescos, conservados o congelados.

Haremos un repaso de cada una de las 5 gamas que nos encontraremos en este tipo de clasificación para darnos una idea de porqué debemos conocer que nos están sirviendo en un restaurante.

En la primera gama nos encontraremos con los productos que deberían ser utilizados en cualquier buen restaurante que quiera ir creando una clientela, fidelizándola, consintiéndola con la mejor selección de lo que se encuentran en los diferentes mercados. Hablamos de lo fresco, lo natural, lo que llega al restaurante con el envoltorio dado por la madre naturaleza.

Esa es la primera gama, la que más aprecian los cocineros en general. En la segunda nos encontramos con las conservas o enlatados, por ejemplo, pescados sometidos a un tipo específico de cocción, una de ellas puede ser al vapor y luego, guardados en una atmósfera controlada, en un entorno de humedad o graso.

La tercera gama encierra los productos congelados, sean pescados o mariscos, frutas o verduras, siendo esta la mejor manera de poder contar con género del mar para una larga

conservación, siempre y cuando se haya utilizado para dicha congelación el sistema IQF (Individual Quick Freezing).

Ahora nos entramos en el meollo del asunto 'la cuarta gama' o todos aquellos alimentos pre-elaborados cortados, picados, pelados, molidos y/o sazonados, sin ningún tipo de cocción los que, luego serán envasados sea ya, en bolsas o recipientes de atmósfera controlada.



Y es justo en esta gama donde nos vamos al tema que nos concierne ¿está mal utilizarla en un restaurante? pues no, lo malo es hacerlo y cobrar como fresca, o sea como primera gama. Está claro que, los precios de un género fresco y de otro congelado no es el mismo y de eso lo sabemos todos como consumidores.

No es posible pagar por una ensalada 10 o 12 euros, si lo que estamos recibiendo es un mézclum de diferentes vegetales y

hortalizas, procesadas. No es posible pagar 20 euros o más por un pescado ultra congelado, cuando le están diciendo que es fresco.

Aunque me ha tocado escuchar barbaridades como “en Canarias se tiene que usar la cuarta gama en los restaurantes porque no hay suficiente personal cualificado” y esto a razón ¿de que?, imagínese, llegar a ser una persona cualificada para poder empezar a cortar cebolla... aunque Ud. no lo crea, a lo Ripley, este uso de la cuarta gama es más común en los restaurantes de algunos hoteles, y repito, lo malo de esto consiste en que, el uso no se vea reflejado en el escandallo de las cartas, en el engaño y claro, en el precio final al consumidor.



Nosotros los comensales debemos aprender a diferenciar y a reclamar este tipo de abuso, porque sí, es un abuso, por no llamarlo de otra forma. Incluso en zonas turísticas muchas

veces se llega al uso de la quinta gama que, no es otra cosa que platos ya elaborados, los cuales se calientan y los cobran como currados por la cocina. Engañar a nuestro turismo no es de personas listas e inteligentes, por el contrario, hacer esto es de tontos.

Somos turismo, somos un archipiélago que depende en buena forma de este sector y este sector a su vez, se alimenta de la excelencia en el trato que le damos al turista, de la calidad de nuestros hospedajes, de la belleza de todas nuestras islas y sobre todo del mejor mensaje que se le puede enviar a cada visitante y que hace en buen porcentaje que ese visitante regrese, la buena gastronomía.

Lo mejor, es cuando un restaurante elabora su propia quinta gama, platos que se cocinan a baja temperatura, se envasan al vacío para luego terminar su cocción y servir, eso es perfecto para cuando un restaurante quiere aprovechar el tiempo de su personal y la calidad del servicio, sin dejar de mencionar que, los establecimientos que normalmente hacen este tipo de envasado, están haciéndolo con la calidad de su cocina, la del chef, en ningún momento se puede comparar con la quinta gama industrial, eso es casi una fechoría.

Me he tomado el tiempo para conocer la opinión de algunos reconocidos chefs de Canarias sobre la 'IV Gama'; así que dejemos que ello hablen...



Chef Beatriz Bello –
Restaurante Ardeola

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Hay productos de 4 gama de buena calidad, y productos de 4 gama de mala calidad, el restaurante debe decidir sobre este punto. El cliente no tiene por qué saber si es un producto de 1, 2, 3, 4 o 5 gama al igual que no tiene por qué saber de nuestros proveedores o nuestras recetas, tiene que opinar simplemente de la calidad final del plato. En cuanto al precio, como todos los platos de la carta, tendrá un escandallo y sobre este un PVP.[/su_note]



Chef Rubén Cabrera –
Restaurante La Cúpula

Hotel Jardines de Nivaria

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]¡Me parece lo peor!!!! Yo estoy en contra 100×100, usan muchos aditivos y saben fatal y, además, quitan puestos de trabajo.[/su_note]



Chef Javier Gutiérrez –
Strasse Park

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Como defensor de los productos estacionarios y locales, primero que nada apostaría por la primera gama, por intentar que todo sea fresco y del día; pero si es verdad que se ha notado un cambio en todo esto de la cuarta gama, con respecto a las frutas, las hortalizas y verduras. Estemos claro, si todo viene directamente del campo a la mesa, con poco tratamiento y conservando las propiedades de los alimentos, pues no habría ningún problema. Ahora, yo siempre voy a apostar por la calidad, los productos frescos y manipulados en el mismo restaurante.[/su_note]



Jorge Bosch – La Bola
de Jorge Bosch

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Mi opinión sobre este tema de la cuarta gama es que es una comodidad, según el concepto de gastronomía de cada restaurante. Yo defiendo lo que marca la tendencia de la cocina actual nórdica, (que es una de las cocinas más potente de Europa y el mundo). Cada restaurante se hace su propio pan, sus propias elaboraciones y todo se parte de cero, yo personalmente estoy en contra de la cuarta gama, pero entiendo que buscando unos proveedores de cuarta gama que sean de calidad, según para que concepto se pueden utilizar esos productos, pero sobre todo siendo honesto con tu clientela, diciendo que tienes algunos productos elaborados en otro lugar.

Ahora bien, en cuanto a la quinta gama, que no es otra cosa que descongelar y comer; me parece que tenemos que estar en contra todas las personas y profesionales vinculados a la gastronomía, porque no hay otra forma, estos productos están llenos de conservantes, de colorantes, de antioxidantes, de los cuales se viene demostrando que están teniendo culpa de muchos males en cuanto a temas de salud.

Cuarta gama con honestidad si necesitas desarrollar un concepto en el que no llegas y esto significa una descarga de

trabajo importante.[/su_note]



Juan Carlos Rodríguez
Cirpa – Rest. Temático
El Jardín de la Sal

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Hay muy buenos productos de Cuarta Gama, aunque en mi cocina soy más de la elaboración propia. ¿Qué si se debe usar en un buen restaurante? pienso que si son buenos, todos los productos hay que tenerlos en cuenta, ya que el precio final de un plato dependerá del precio de compra, pero hay que ser sincero y humilde.[/su_note]

PD: También se habla de una sexta gama que, son alimentos irradiados, pero para una proyección futura, ya que aún se encuentran en prueba y analizando maneras de masificarlos en el mercado.