

La vuelta al fuego, la cocina ancestral en el corazón de la gastronomía contemporánea

La brasa crepita, lenta, incansable. En su calor y su humo reside una verdad tan antigua como la cocina misma, una que conecta al chef contemporáneo con los primeros fuegos que iluminaron la noche de nuestros antepasados. Cada chispa, cada ascua ardiente, nos transporta a un tiempo en que cocinar era un acto primario y esencial, en que el calor directo del [fuego](#) transformaba la carne, los granos y las verduras en algo más nutritivo, más tierno, más sabroso. Hoy, mientras la gastronomía avanza a velocidades vertiginosas, explorando técnicas de laboratorio y tecnologías de precisión, un creciente grupo de cocineros vuelve la vista atrás, buscando en las llamas vivas el alma que da sentido a su arte.

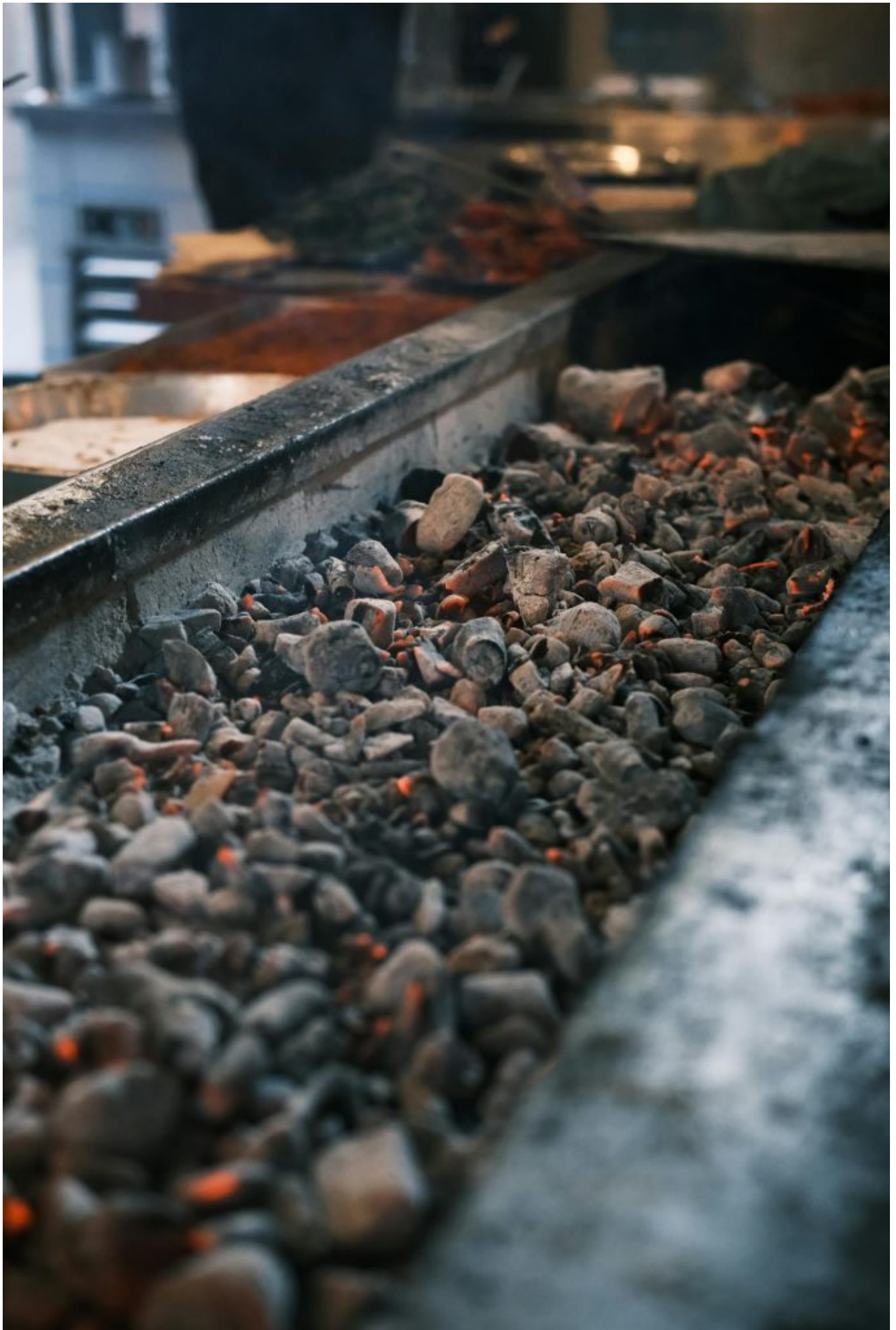
Desde la **península ibérica** hasta **Escandinavia**, pasando por el corazón de **Francia** e **Italia**, numerosos chefs están rescatando y reinterpretando el uso del **fuego abierto y las brasas** como base de su propuesta culinaria. **Eneko Atxa**, del restaurante [Azurmendi](#) en el **País Vasco**, ha sabido integrar la fuerza de la brasa en platos que combinan modernidad y tradición, rescatando técnicas de asado que eran comunes en los caseríos de la región. De forma similar, en **Cataluña**, el restaurante [Disfrutar](#), dirigido por **Oriol Castro**, **Mateu Casañas** y **Eduard Xatruch**, ha incorporado el fuego en sus procesos, no sólo como un recurso para cocción, sino también como un elemento narrativo dentro de la experiencia gastronómica.

Más allá de **España**, chefs europeos han abrazado esta vuelta a las raíces. [Magnus Nilsson](#), desde la remota península de **Jämtland**, convirtió al restaurante **Fäviken** en un bastión del cocinado con leña y carbón. Antes de su cierre, la cocina de **Nilsson** llevaba al límite lo que la paciencia y la intuición

podían lograr frente a un fuego que exigía tanto respeto como control. Mientras tanto, en **Francia**, la chef **Anne-Sophie Pic** ha introducido toques de humo en su carta del restaurante [Maison Pic](#), utilizando maderas cuidadosamente seleccionadas para aromatizar salsas y mariscos, mostrando que el fuego no es incompatible con la alta cocina más refinada.

El fuego como origen y retorno







La cocina, como fenómeno cultural y técnico, evolucionó a partir de las brasas. Antes de la llegada de hornos eléctricos, de la cocción al vacío o del nitrógeno líquido, existían las llamas. Eran ellas las que dictaban el tiempo de cocción, las que exigían del cocinero un conocimiento profundo

de la materia prima y una atención constante. En su fluctuación, en la intensidad cambiante del calor, en la forma en que una madera arde más lentamente que otra, reside la necesidad de adaptarse, de observar, de actuar con intuición. **Cocinar con fuego** no se trata de presionar botones ni de cronometrar exactitudes; se trata de estar presente, de **entender el lenguaje de las brasas**, de anticiparse a su danza.

Los chefs que hoy **retornan al fuego** no sólo buscan reencontrarse con una tradición. Quieren, además, devolver a sus platos una cualidad orgánica, natural, profundamente humana. Cuando un ingrediente se cocina directamente sobre las brasas, no es simplemente sometido al calor: interactúa con el humo, absorbe los aromas de la madera, desarrolla texturas únicas. La superficie de una carne expuesta al fuego directo se carameliza de una manera que ningún horno puede imitar. Su interior permanece jugoso, intacto en su esencia, mientras que su exterior adquiere una costra crujiente que encierra y multiplica los sabores. Las verduras asadas al carbón revelan un dulzor escondido, una riqueza que no se manifiesta en una cocción más rápida o uniforme.

En este **regreso al fuego**, los hornos de leña han renacido con un protagonismo renovado. Estos hornos son espacios de creación donde se funden tradición e innovación. Cocer un pan en un horno de leña no es un procedimiento automático; es un acto ritual. El pan resulta diferente porque cada hogaza lleva consigo el carácter del fuego que la cocinó, la madera que le dio calor, el tiempo que la moldeó. Su corteza tiene una profundidad crujiente y su miga una humedad esponjosa que las máquinas modernas rara vez pueden replicar. Por eso, en todo el mundo, cada vez más panaderías, pizzerías y restaurantes apuestan por volver a encender los hornos de leña, entendiendo que en ese calor lento y envolvente se encuentra la clave de una auténtica calidad.

La **magia del fuego** no termina con el pan. Los pescados, los mariscos, las carnes de todo tipo y las verduras de estación

alcanzan en la parrilla y el horno de leña una intensidad de sabor que parece venir de un lugar más conectado con la tierra. Piezas enteras de cordero asadas lentamente sobre brasas adquieren una textura melosa, con un perfume a madera que se filtra hasta el hueso. Los pescados enteros cocinados bajo capas de carbón son a la vez delicados y robustos, conservando una frescura marina que se enriquece con los matices de las brasas.

La poesía de la leña y las brasas







El humo, por su parte, ha dejado de ser una mera técnica de conservación para convertirse en un elemento central de la alta cocina, si durante siglos su principal función era preservar alimentos, hoy es una herramienta creativa capaz de dar vida a nuevos sabores y experiencias. No se trata únicamente de ahumar salmones o embutidos; ahora el humo se emplea con delicadeza en ingredientes como aceites, mantequillas y quesos, otorgándoles un carácter sutil, apenas insinuado. Los postres también se han sumado a esta revolución: peras ahumadas que combinan dulzura y un toque amaderado, chocolates con fragancias a cedro o roble, helados que evocan la tibieza de las brasas en una tarde de invierno.

Este manejo del humo no es casual, requiere una comprensión profunda del tipo de madera utilizada, del tiempo justo de exposición y de las propiedades del ingrediente que se desea ahumar. La innovación aquí no está reñida con la tradición: al contrario, es su aliada. Los chefs han aprendido a usar las maderas nobles como si fueran especias, dosificando su intensidad y eligiendo aquellas que mejor complementen el

plato que están creando.

La vuelta al fuego es una forma de narrar historias, de reivindicar la importancia de los sentidos, de volver a lo esencial para avanzar con más fuerza. Frente a las brasas, el cocinero no sólo trabaja: dialoga, y en ese diálogo encuentra la chispa que enciende su cocina, el paladar y la memoria de quienes tienen la suerte de saborear el fruto de esas llamas. Es un regreso a la raíz de todo, pero también una declaración de que en la cocina, como en la vida, a veces avanzar significa volver a empezar desde el origen.