

Lo bueno, lo malo y lo feo de la visita de Ferrán Adriá

Al mejor estilo de los antiguos “westerns espaguetis”, pelis que algún momento se hicieron de las más visitadas en las salas de cine, ha sido lo que ha despertado la maravillosa visita a Tenerife del más grande de la cocina del siglo XXI, Ferrán Adriá.

Lo bueno es la parte más fácil de todas las que describiremos, TOD0000, así es, todo, ¿que puede tener de mal que semejante monstruo de los fogones haya visitado a nuestros alumnos de las escuelas de cocina de la isla? Imposible calificar, ni describir lo que han debido sentir cada uno de nuestros chicos, futuros cocineros, cuando lo vieron entrar y cuando lo escucharon hablar, y más aún, cuando pudieron disfrutar una cercanía y complicidad con él, como se ha descrito la tertulia por quienes estuvieron ahí, con el mismísimo Ferrán Adriá.

¿Lo malo? Toda la verborrea, cadenas de WhatsApp, barbaridades de afirmaciones por las diferentes redes sociales, con las más explícitas necedades para boicotear este acontecimiento tan significativo para estimular la vocación de nuestros chicos, sin la mínima decencia de cerciorarse antes de escribir y acusar, con un regionalismo de ultra izquierda, casi rayando en un fascismo.



¿Lo feo? la inconformidad humana, es tanta, que si en vez de venir a mostrarle nuevas ideas sobre un plato tradicional, como lo es el puchero, se le hubiese ocurrido venir a mostrar la desconstrucción de una crema catalana...los gritos hubiesen sido, “¿y por qué no viene a deconstruir un plato canario, como el puchero, por ejemplo, en vez de uno de fuera?” estamos al 99 % seguros que esto hubiese sido así.

Ahora bien, debo aclarar que, en todos los post que leí en las redes, en ninguno de los casos estuvieron implicados, ni foodies, ni blogueros, ni medios de comunicación, ni periodistas de Tenerife, como tampoco de otras islas que se desenvuelvan en el sector de la gastronomía, total o parcialmente, valga la aclaratoria.

Cuando se cree que se tiene la razón en algo, y se usa un lenguaje ofensivo y hasta denigrante, la razón deja de asistir a quien la cree tener; como hacemos la cosas, como defendemos nuestros ideales -correctos o no- depende el éxito de que los demás entren en razón, para nuestro entender.

Creemos que muchos deben hacerse un examen de conciencia y

repasar los principios básicos de ética y profesionalidad para usar las redes sociales, (sin mencionar la ortografía).

Siempre hemos esperado que el sector de la gastronomía muestre señas de unión, siempre hemos tenido las puertas abiertas para todos, tanto en Canariasgourmet!, como en todo lo que se produce y desarrolla en Cielo Mar & Tierra.



Donde hemos tenido errores y aciertos, de eso estamos seguros, pero la gastronomía no debe enseñar nada más que buena cocina y buenos productos, este sector está llamado a convertirse en uno de los sectores de mayor importancia y relevancia, será una de nuestras principales fuentes de riqueza, y en el aspecto laboral, así que, la ética, la educación, la unión, los buenos modales y sobre todo, la discreción a la hora de ventilar los temas internos, deponiendo cualquier diferencia ante el momento de que hablen bien de nosotros, como destino gastronómico y turístico, debe prevalecer ante cualquier otro tipo de intereses.

Como comunicadores que somos, hay que reconocer que hubo un error de como se informó al público, solo se dejó caer la noticia y ya, eso es un error que acarrea este tipo de situaciones, dando pie a campañas difamatorias (por desconocimiento), a reacciones contrarias a lo que se buscaba cuando nace la iniciativa.

Creo que de este percance, debemos aprender todos para que cosas como estas, que solo era de buena intención, termine sacando lo peor de cada uno.