

Xabier Gutiérrez: Sabor Crítico

CG.-No podemos empezar esta entrevista de otra forma más que queriendo conocer esa perspectiva de Xabier Gutiérrez sobre la gastronomía y por algo de curiosidad, alguna persona de la gastronomía, la que más te haya logrado impactar en todos estos años de trotar por el mundo de la cocina.

XG.-Mi comienzo fue en la psicología. Cuando terminé los estudios la cocina tiraba de mí. Ya lo hacía durante la carrera universitaria y fue el punto de encuentro entre lo aprendido y lo que bullía dentro de mí lo que me hizo dar el paso y empezar a cocinar. Una vez en el mundo de la cocina hubo muchas personas que me influenciaron. Básicamente fueron dos. En Francia Michel Brass y aquí en España, fue Ferrán Adrià el que me hizo ver la cosas de diferente manera. También he sido muy autodidacta. Después, trabajar en innovación fue descubrirme a mi mismo.

CG.-Mucho se habla de la cocina desde una óptica científica en cuanto a técnicas y maquinarias se refiere. Pero la tuya, además es una óptica psicológica, la cual no deja de ser científica, pero según esto ¿cuál sería el análisis más acertado para tener éxito en el mundo culinario? ¿una cocina para los comensales o comensales para una cocina?

XG.-Tener pasión por tu trabajo hará que todo vaya más engrasado. El motor que tira de ti conseguirá funcionar a pleno rendimiento si el combustible que metes en su depósito es pasión. Deberás adecuar muchos parámetros, pero el resultado, si pones este ingrediente, éxito está casi asegurado. Por supuesto deberás adecuar tu cocina a tus comensales, pero tampoco es del todo cierto. Tú debes llegar a tu propio final, coincida o no con los comensales. Al destino que tú te hayas marcado y ser consecuente con tus acciones.

Esto funciona para la cocina y para todos los ámbitos de la vida. Creer en ti mismo, que no es fácil, es clave para conseguir objetivos. Y el objetivo de tener éxito en la cocina o en cualquier actividad es, en el fondo, ser feliz contigo mismo. Hayas conseguido tres estrellas o tengas un humilde restaurante.

CG.-Has podido encontrar en tu andar diferentes y muy interesantes perspectivas de la gastronomía, escribir es una de ella y, además, aparte de ensayos y libros de cocina algo muy particular, las novelas negras ¿cómo se cocina una novela?,

XG.-Escribir una novela es parecido a crear un plato. En el fondo es lo mismo. Es innovación. Con distintos elementos claro, pero la necesidad de crear es la misma. Debes enfrentarte a una hoja en blanco o a un plato en blanco. En la mano tienes un bolígrafo o una sartén pero al final la que decide es tu imaginación. La tetralogía de novelas negras gastronómicas LOS AROMAS DEL CRIMEN han supuesto un nuevo reto. Me encantan los retos.



CG.-¿Los personajes son 100% ficticios?

XG.-Claro, ¿lo dudabas? Jajaja. Totalmente ficticios. Cualquier parecido con la realidad es pura coincidencia.

CG.-¿Has pensado escribir una novela que no tenga dentro de su estructura la gastronomía?

XG.-Sí, de hecho, terminé la quinta novela en la que el tono gastronómico es bastante menor. Forma parte de innovar en terrenos donde nunca antes me había metido. □

CG.-Arzak –Xabier Gutiérrez ¿qué puede significar en la vida de un cocinero tener 27 años al frente de la innovación de un monstruo de la gastronomía como son la familia Arzak?

XG.-Un honor y una sensación de que las cosas se hacen bien. Que llegas al cliente. Cada día que sacamos un plato nuevo es una pequeña victoria. Y eso te hace mantener la ilusión, otro parámetro importante para seguir trabajando. Motivación y actitud. Ambas complementarias.

CG.-¿Cómo te llegó la influencia en los fogones y de quienes? esa influencia ¿cómo hizo evolucionar la cocina de Xabier Gutiérrez en estos años?

XG.-Aparte de los cocineros ya mencionados la persona que más me influenció fue mi madre. Como persona y también como experta en los fogones. Fue una gran cocinera, solidaria para la gente de fuera, era enfermera, y entregada a su familia. Me hizo ver muchas cosas más allá de la cocina. Una persona entregada a los demás. Llevo su recuerdo siempre muy dentro.

CG.-Un proceso de constante innovación como norte fijo ¿la inspiración en la innovación gastronómica se puede comparar con la musa del músico compositor?

XG.-Es muy parecido. En la base es lo mismo. La inspiración es la parte más complicada del proceso creativo. Y la famosa frase, Que la inspiración te pille trabajando, atribuida al

pintor Pablo Picasso, es acertada. Ambas son claves para entender los procesos creativos.

CG.-¿Has pensado que has tocado techo en alguna ocasión?

XG.-Tocar techo es sinónimo de cansancio y de hastío. Las personas que piensan así están muertas en todos los sentidos. Siempre hay cosas por descubrir. Desconfía de los que dicen que todo está inventado. Es mentira. Hay un mundo por descubrir. Siempre ha sido así. Es la esencia del ser humano. La ilusión por indagar en todos y cada uno de los resquicios de nuestra actividad es clave. Y eso se hace con perseverancia e ilusión.