



2010

Preparó los platos para la Bullipedia

Iosu Sáinz Munilla tuvo la oportunidad de conocer, construir, montar (y comer) un montón de platos que pasaron a formar parte de la Bullipedia junto a los jefes de cocina del BulliLab de Portaferrisa. «Aquel año recuperamos platos como las orejas de conejo, las patas de pollo, los cacahuets miméticos...».

Kaskagorri. Dirección
Plaza del Machete, 6 (Vitoria).
Teléfono 945149263.



Álvaro Martínez (Sukam)



Iosu Sáinz (Kaskagorri)

en un menú hacíamos todas las técnicas posibles. Ferran es una cabeza total. Hasta los platos de la familia, lo que comíamos nosotros, eran recetas perfectas. En el restaurante era igual. Todo tenía que salir perfecto. Un servicio era una locura; había mucha tensión. Pero es que trabajábamos en la catedral de la alta cocina». Una curiosidad. ¿Había posibilidad de probar las creaciones de elBulli? Ninguna. No había materia prima suficiente. Solo si algún (o alguna) comensal rechazaba un plato, los aprendices podían saborear algún bocado en el fregadero.

Josemi Olazabalaga (Aizian) fue de los afortunados que regresó a comer a Cala Montjoi con su esposa tras pasar 45 días de trabajo en 1993 después de conocer a Ferran en la escuela de Artxanda. «Adrià rompía límites e hizo platos que marcaron pautas mundiales. Yo para Juli era Andra Mari. Era el año en que se servían las famosas pepitas de pimientos de Padrón. Venían a comer muchos famosos: recuerdo a Samaranch. Me siento orgulloso de aquellos días: hay una vinagreta de caramelo con

Como no podían probar los platos, los aprendices aprovechaban las raciones retiradas

mostaza que aún tengo en carta», recuerda con nostalgia.

Iosu Sáinz (Kaskagorri) tiene la anual foto de familia de elBulli a la entrada de su restaurante. Él aparece con el mandil pintado de verde. «Juli hablaba cantando, era un hombre que me daba mucha alegría. Recuerdo que me sorprendió embelesado mirando una foto de los Rollings en el restaurante ¡firmada por ellos con la dedicatoria 'del mejor grupo del mundo al mejor cocinero del mundo!' ¿Un recuerdo? Detrás de elBulli, de sus técnicas, solo había manos y trabajo. Personas. Recibí las herramientas para poder hacer mi camino. Y eso -cabecea el chef del Kaskagorri- no tiene precio».



DIEGO GUERRERO

GRACIAS AL MIEDO

Según la psicología experimental, existen seis emociones primarias: alegría, sorpresa, ira, tristeza, asco y miedo. Hace unas semanas tuve la oportunidad de participar en un importante congreso de gastronomía. Admiro mucho a las personas que son capaces de enfrentarse a un público, ya sea en un auditorio, un teatro, un estadio... bueno, sobre todo admiro a los que son capaces de transmitir al hacerlo, ya que me parece una gran responsabilidad. Pero nunca he oído o leído hablar a un ponente sobre todo lo que a uno le pasa por la cabeza y las sensaciones que tiene hasta que llega ese momento. El caso es que desde hacía unos meses lo sabía y no negaré que me ponía nervioso.

Imagináos subir a un auditorio lleno de gente que ha venido para escucharte y tú te quedas en blanco, o, simplemente, se te trastabillan las palabras, o corres al comunicar, o eres muy lento y aburrido y pierdes toda su atención. Hay un sinfín de posibilidades y todas se te pasan por la cabeza una y otra vez, no dejándote pensar con claridad, en definitiva, miedo. Miedo a que no les interese tu propuesta, a no ser lo suficientemente elocuente como tus colegas, a no gustar, a no transmitir, a no sumar... Pero el miedo, aunque una emoción desagradable, que nos hace sentir mal, no necesariamente es negativo, ya que sentir emociones siempre es positivo, sean estas cuales sean.

La gestión del miedo puede aumentar nuestro nivel de inteligencia emocional, nos mantiene alerta, nos ayuda a gestionar el peligro y, también, nos vuelve más creativos. Nos saca de nuestra zona de confort, diciendo adiós a la incertidumbre y poniéndonos en primera línea, dando la bienvenida al error, no dejándonos llevar solo por el éxito de los aciertos; como dice un amigo, aprendiendo Diego, aprendiendo. Es cuestión de integrar las inseguridades en la maleta de viaje y hacerlas tus compañeras de camino. Si se desalojan, junto a los errores y las debilidades, hay mucho más que perder que lo que se pueda ganar mediante una falsa ilusión (*irreductible).

Hay que asumir las inseguridades como parte de uno mismo. A fin de cuentas vas a subir a ese auditorio quieras o no, por lo que lo mejor que puedes hacer es ser consciente de tu miedo y transformarlo en determinación. Siempre he pensado que cuestionarse las cosas es positivo tanto en lo establecido como en lo desconocido, y plantear la duda nada tiene que ver con la inseguridad, sino con el afán de superarse y mejorar. Todo forma parte del motor vital.

La ponencia salió bien, o al menos yo quedé satisfecho con el resultado y mis sensaciones fueron positivas. Pero lo que me llevé de todo ello fue entender que quizás parte del buen resultado de la misma se debió a esa emoción a la que no quería llamar por su nombre. Me doy cuenta de que el miedo ha estado presente en casi todas las decisiones importantes de mi vida, esas que me han dado las mayores alegrías.

Si no fuera por el miedo, no habría subido a ese escenario, es muy probable que no existiera Dstage y yo no sería lo que soy.