

Traspasando fronteras

Xavier Franco, chef y propietario del restaurante Saüc de Barcelona (1 estrella Michelin), ha dado el gran salto abriendo un nuevo restaurante, el Mare Nostrum, nada más y nada menos que en la capital de China.

China, el llamado gigante asiático, se ha convertido en los últimos años en destino de muchas empresas. Grandes multinacionales y compañías de todo tipo se han decidido a probar suerte en un mercado en euge, con un potencial de clientes enorme. Unos clientes herederos de una cultura milenaria en la que la gastronomía ha tenido y sigue teniendo una gran importancia.

Cocina catalana en Pekín

El cocinero catalán Xavier Franco, animado por una cliente y amiga -Ernesta Sánchez- y apoyado por un grupo de amigos y a la vez inversores, aceptó el reto de llevar la cocina del Saüc, su restaurante de Barcelona, a Pekín. La capital de China está inmersa en cambios espectaculares, gracias a las Olimpiadas que acogerá el próximo año y a la presencia, cada vez mayor, de grandes empresas que dinamizan su economía. ¿Qué pasó con sus restaurantes? "Pekín tiene poca oferta en alta gastronomía europea -nos explica Xavier Franco-. Hay muchos occidentales y muchos españoles que han estado esperando con muchas ganas que comenzáramos a funcionar". En Pekín, como en toda China, comer es, visto desde nuestro bolsillo, muy barato. Naturalmente, existe una oferta de alta gastronomía, aunque queda para los más pudientes. "Nosotros nos dirigimos al occidental y también al segmento de chinos con mayor nivel adquisitivo".

Pensando en la distancia y en las diferencias culturales, ¿qué puntos de unión puede haber entre la cocina catalana y la china? Xavier Franco los ha encontrado: "Allí existen hasta ocho cocinas diferenciadas con un denominador común: el cerdo. En eso se parecen a nosotros y en que también utilizan vísceras como los pies del cerdo o los collos". Otra coincidencia está en los platos de mar y montaña, en los agrídulces que mezclan frutas y carne y en la gran variedad de aromas que se cocinan, aunque "allí el arroz se cocina más que aquí".

Cocina catalana en Brasil

Cerca de mil personas, entre profesionales y visitantes, asistieron a las primeras jornadas del Sabor y Saber dedicadas a la cultura culinaria catalana, enmarcadas en el X Festival Internacional de Cultura y Gastronomía de Tiradentes, en Minas Gerais (Brasil). Del 17 al 25 de agosto, una excelente representación, compuesta por los cocineros Montse Estruch, Jordi Llobet, Alex Garès, Ismael Alonso, Óscar Teixidó y Sergi Ferran, acompañados del minero André de Melo (Loidi, Barcelona) y el argentino Lucas Nerl (Speakeasy/Dry Martini, Barcelona), llevó la innovación y la creatividad de la cocina catalana hasta tierras brasileñas a través de diversas demostraciones y ponencias.

Sabor y Saber nace con el objetivo de ser una propuesta pionera de intercambio gastronómico entre Minas Gerais y Catalunya. La próxima edición, después del éxito obtenido por la primera, está prevista celebrarla en Catalunya. Las jornadas han sido patrocinadas por el Grupo Quat, con la colaboración de la Escuela CETT (Barcelona) y el apoyo del Consulado General de Brasil en Barcelona, de la Asociación Cultural Catalonia y del Gobierno del Estado de Minas Gerais.



Salvando distancias

No ha de ser fácil escoger el equipo que ha de llevar un restaurante en China. En eso, Xavier ha tenido mucha suerte ya que ha podido contar con Jordi Vallés y Laia Pons para la cocina, dos grandes profesionales que, además, "conocen profundamente la cocina del Saüc". Dirigiendo la sala está Jordi Brau (máitre y sumiller) y junto a él Guim Valls (segundo máitre y director comercial). ¡Todos están estudiando ya el idioma chino! En los meses anteriores a la apertura del restaurante, otros miembros del Saüc han estado enseñando al gran equipo de trabajadores autóctonos, en concreto 38, que trabajan con ellos.

Y es que trabajar en China no es fácil. Xavier Franco nos explica que no sólo existen diferencias culturales sino que en ese gran país sus habitantes "tienen otro proceso mental. Los 70 años de comunismo les cortaron las alas. Han tenido 70 años de experiencia para hacer cosas, no para crearlas o tomar decisiones". Estas diferencias han sido claves a la hora de montar el restaurante, materializándose en demoras y algunos malos entendidos que Xavier comenta, ahora, con un cierto buen humor y una gran dosis de resignación: "Al final, aprendes cómo son. Nunca dicen que no pueden hacer algo y no admiten errores, por el hecho de 'no perder la cara'. Así que, para evitar problemas, acabas aprendiendo su lenguaje corporal que es más claro que sus palabras". A pesar del gran trabajo que ha supuesto abrir el restaurante en Pekín, Xavier y sus socios tienen intención, con el tiempo, de repetir la experiencia en otros lugares.

Tomen nota, pues, del nombre del restaurante, Mare Nostrum, con el que se ha querido reflejar la esencia de la cocina catalana, esencialmente mediterránea. Pero si buscan el nombre en chino no encontrarán la traducción, sino Jardín de Olivos, ya que en chino suena mucho mejor y, sin duda, aporta el aroma de unos árboles característicos también del clima mediterráneo. (Zhū hāo wèi kǒu (¡buen provecho!)

