

<b>VINOS</b>
<b>BODEGAS</b>
<b>REGIONES</b>
<b>VIAJES</b>
<b>ARTÍCULOS</b>
<a href="#">Consumo</a>
<a href="#">Cultura del Vino</a>
<a href="#">En el restaurante</a>
<a href="#">Enología</a>
<a href="#">Grandes vinos</a>
<a href="#">Historia del vino</a>
<a href="#">Mercados</a>
<a href="#">Personajes</a>
<a href="#">Vino y gastronomía</a>
<a href="#">Viñedos y bodegas</a>
<a href="#">Viticultura</a>
<a href="#">Zonas vitivinícolas</a>
<b>AYUDA</b>
<b>GALERÍA</b>
<b>Archivo Catas antiguas</b>
<b>Archivo Copas de Ariadna</b>
<b>LA TIENDA</b>
<b>elmundo.es</b>
<b>Portada</b>
<b>España</b>
<b>Internacional</b>
<b>Economía</b>
<b>Sociedad</b>
<b>Comunicación</b>
<b>Televisión</b>
<b>Solidaridad</b>
<b>Cultura</b>
<b>Ciencia/Ecología</b>
<b>Tecnología</b>
<b>Madrid24horas</b>
<b>Obituarios</b>
<b>DEPORTES</b>
<b>SALUD</b>
<b>MOTOR</b>
<b>Metrópoli</b>
<b>Especiales</b>
<b>Encuentros</b>

## REPORTAJES



| [archivo](#)

### Vino y gastronomía

UN CRÍTICO QUE AÑORA AQUELLOS AÑOS 80...

#### La transición culinaria española

**CAIUS APICIUS**  
EFE



En el breve pero intenso período en el que tuve a mi cargo la información parlamentaria, España pasó de ser una dictadura a un país democrático, con un Gobierno elegido por sufragio universal y con una Constitución aprobada por las Cortes y refrendada por el pueblo. Un cambio que conocemos como Transición. Pero es que en los ya muchos años que llevo escribiendo de estas cosas del comer asistí, igualmente, a otra transición: la que llevó a un país en el que de la preocupación por la comida se pasó al interés por la cocina y, finalmente, a la omnipresencia de lo que la gente llama, sin demasiada propiedad, gastronomía.

En la segunda mitad de los 70, ya con Juan Carlos I, pero aún sin Constitución, empezó el cambio: fue en el congreso organizado en Madrid en 1976 por la revista 'Club de Gourmets' de Paco López Canís.

Paco López Canís, hace justo 40 años, puso en marcha la transición.

Ahí descubrimos los españoles (algunos, al menos) lo que se estaba imponiendo en Francia: el movimiento bautizado como 'nouvelle cuisine', la nueva cocina, cuyo icono más visible fue Paul Bocuse.

Aquí, dos jóvenes cocineros guipuzcoanos, que viajaron a Lyon a conocer de primera mano la cocina de Bocuse, encabezaron la adaptación a España del proceso de renovación culinaria; fueron Juan Mari Arzak y Pedro Subijana.

La nueva cocina, que pretendía una modernización del proceso culinario, una mayor atención a la materia prima y al mercado y una cocina más ligera y, en consecuencia, más sana, acabó por imponerse, pese a la mayoritaria incompreensión con la que hubo de enfrentarse.

Llovieron críticas a esa nueva forma de cocinar. Pero era algo imparabile, porque era lógico, porque era una cocina adaptada a su tiempo y a su entorno, sin innecesarias concesiones al exotismo. De hecho, hoy se aplica la 'nouvelle cuisine' hasta a la cocina casera, a la poca cocina casera que va quedando en nuestro país; si nos ponemos a cocinar, hacemos 'nouvelle cuisine' aunque no seamos conscientes de ello.

Así que, en los 80, ya no preocupaba tanto el qué, sino el cómo. Por otro lado, la gente empezó a conocer los nombres de los cocineros más significados, cosa que hasta entonces era patrimonio de una ínfima minoría de conocedores. Y los medios empezaron a dar sitio a la gastronomía.

Por entonces, cuando el más conocido de los periodistas gastronómicos era Xavier Domingo, empezaba la actividad de José Carlos Capel, de 'Punto y Coma' y de Caius Apicius, tres firmas que nacieron entonces y permanecen hoy. Por lo que a mí toca, mis crónicas de aquellos años terminaban siempre con la misma coletilla: "La imaginación, al fogón". Ciertamente, a la cocina española de entonces le faltaba imaginación. Hoy le sobra, quizá no a la cocina, pero sí a los cocineros mediáticos, que son legión.

He de decir que, en mi opinión, la cocina española conoció una edad de oro, un período especialmente brillante, a finales de los años 80 y durante los 90. A partir de ahí... las cosas dejaron de ir por el camino de la reforma para transitar por el de la ruptura.

Y, en realidad, deberíamos dejar de hablar del supuesto éxito mundial de la cocina española de vanguardia para hacerlo del triunfo de determinados cocineros españoles, con ese fenómeno irrepitable que fue Ferran Adrià a la cabeza.

Se incorporan a nuestras costumbres cocinas del otro lado del mundo, y sus correspondientes materias primas. La tecnología ha ideado una serie de artilugios que han cambiado las formas de cocinar, empezando por las placas de inducción. La gastronomía, decimos, está de moda.

Y, sin embargo... qué quieren que les diga: la cocina, entendiendo por tal la doméstica, la de casa, está en riesgo de desaparición. Hablamos mucho de comida, porque eso es lo que significa la palabra inglesa 'food', pero cada vez la practica menos gente.

Hay, sí, 'fast food', 'finger food', 'street food'... Mucha food y poca 'cuisine'. Incluso a quienes antes llamaríamos gastropijos se les conoce como 'foodies'.

Creo que habrá que volver a mirar a Francia. Y a Italia. Han sabido conservar y preservar sus cocinas, sus cosas, incluyendo los nombres de sus tabernas: en París el bistrot, en Roma la trattoria; aquí, en cambio, a las tabernas, a las tascas, les llamamos gastrotecas, gastrobares, vinotecas... Corremos el riesgo de perder nuestra personalidad para ser, eso sí, muy internacionales.

Mientras, seguiremos presumiendo. Paradoja española: un país en el que se habla mal del mismo sistemáticamente y, sin embargo, se saca pecho cuando se trata de hablar de deportes o de cocina.

Después de todo, es lógico que para cada cual la cocina de su país sea la mejor del mundo: eso pasa aquí y en Burkina Faso. Otra cosa es que el resto del mundo comparta esa convicción, que suele ser que no, salvo que se trate de Francia, Italia y, ahora, Tailandia.

Pero es innegable que la cocina española, en los últimos 40 años, ha vivido una transición importante, ha alcanzado la gloria y, ahora mismo, nadie sabe cómo va a acabar la cosa. Ojalá que regrese pronto la sensatez a nuestros hiperimaginativos fogones.

*Nota de la Redacción: 'Punto y Coma', o Víctor de la Serna Gutiérrez-Répede, cronista gastronómico de los diarios 'Informaciones' y 'El País' entre 1968 y 1982, en realidad falleció en 1983.*

*Enlaces Relacionados:*

- [La segunda transición, mucho mejor](#)

*Fecha de publicación:* **03.02.2016**

[Sobre elmundovino.elmundo.es](#)  
**Publicidad en elmundovino.elmundo.es**

Si tienes algún problema no dudes en ponerte en [contacto](#) con nosotros.

Copyright © 2016 Unidad Editorial Información General, S.L.U.