

Las semillas son clave en el futuro de la cocina

El G11, Consejo Asesor Internacional del BCC, organiza en Nueva York el Congreso *Semillas, cultivando el futuro del sabor*.

Presidido por Ferrán Adriá, asistieron Gastón Acurio, Alex Atala, Joan Roca, Enrique Olvera, Michel Bras, Yukkio Hattori, el Director general del BCC, Joxe Mari Aizega y el anfitrión del evento Dan Barber.

120 personas asistieron al Congreso celebrado en Stone Barns, Nueva York. Cocineros de todo Estados Unidos, productores de semillas, agricultores, legisladores, periodistas y estudiantes participaron en el Congreso.

El encuentro supuso la oportunidad de reflexionar en común entre cocineros, agricultores y productores de semillas (breeders); y se puso de relevancia el papel de los chefs, como generadores de opinión, para la promoción pública de temas vinculados con la alimentación.

“Como cocineros, estamos acostumbrados a pensar que sólo tenemos dos opciones: la tradicional o Monsanto. Pero hay otro camino.” Con estas palabras, Dan Barber dio la bienvenida a los 120 cocineros, científicos y periodistas que se reunieron en su restaurante y granja, Blue Hill at Stone Barns, el 23 de septiembre al celebrar un simposio con ocasión de la reunión anual del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center

Los productores de semillas presentaron su trabajo y a continuación, los cocineros contaron sus experiencias trabajando con productores de semillas (breeders) para producir semillas/plantas nuevas, y que provocó muchas reflexiones sobre como entendemos este asunto. Se constató que los cocineros pueden servir como puentes entre los breeders y los pequeños agricultores, y trabajando con ambos, pueden innovar no sólo en sus cocinas, sino también desde el campo.

Gaston Acurio, miembro del consejo, expresó el siguiente sentimiento:

Hemos trabajado mucho para estar cerca de nuestros pequeños agricultores, intentando ayudarlos a conectarse con los mercados, poniendo en valor sus productos, buscando que las ciudades finalmente agradezcan su rol en la historia de la gastronomía. Un camino que no tiene vuelta atrás pero que sin embargo, su objetivo final de llevar prosperidad económica a ese millón de pequeños agricultores, implicará mucho esfuerzos, paciencia, perseverancia y conocimiento.

Jon Roca señaló que en el debate de lo local, lo que se evidencia es que “lo que viajan son las semillas, no los productos”.

Los breeders son personajes aun desconocidos por la mayoría de los cocineros, sin embargo juegan un rol decisivo en encontrar caminos nuevos para los pequeños agricultores. Son agricultores y científicos a la vez, amantes del progreso, la innovación y la vez defensores del territorio, los valores y la ética. Viven explorando los límites más desconocidos de las semillas con la misma pasión con la que respetan y cuidan la tierra y el ambiente.

En cada territorio, históricamente los productores de semillas (breeders) han cruzado semillas para domesticar patatas y tomates o para encontrar nuevas variedades que sumar a su tradición. Hoy, los breeders comprometidos hacen lo mismo: investigan y cruzan semillas explorando productos cada vez mas deliciosos con rentabilidades hasta 5 veces mayores, llevando con ello prosperidad a los agricultores, mientras cuidan el terruño y el ambiente con inteligencia. Y todo ello con un detalle adicional: Traen calidad y prosperidad pero no cobran por las semillas que descubren sino que las ponen al servicio de la humanidad. Es la respuesta mas contundente y eficaz a aquellos que defienden como única alternativa de progreso a las semillas propiedad de unas pocas de compañías mundiales.

Esto es compartir el conocimiento del pequeño agricultor y del breeder, en la ciencia y pensando en la tierra, la economía, la tradición y el futuro de una manera equilibrada, coherente y prometedora. Es el comprender que la tradición y la innovación no son incompatibles. Que pueden vivir en armonía llevando identidad y prosperidad allí donde se requiera.

Como el propio Gastón Acurio señala: "si nunca han escuchado hablar de los breeders, cocineros del mundo, búsqúenlos. Allí están, en sus centros de innovación agrícola, en sus universidades, en sus campos, sus valles, sus terruños. Iniciar un diálogo con ellos es fundamental, para nuestros pequeños agricultores, su economía y su futuro. Reconocer su rol, su conocimiento, su entrega es algo nuevo y mágico. Una herramienta más para el progreso sostenible de quienes durante siglos han preservado nuestra biodiversidad".

En el mundo actual que deja atrás la valoración por lo standard, y así convertirse en un mundo de muchos mercados pequeños y diferentes que valoran la variedad, la originalidad, la diversidad, la especialidad, la pequeña agricultura no es un problema. Esta colaboración con los productores de semillas es una gran oportunidad para proteger y aumentar la diversidad.

Alex Atala considera que se trata de un mundo nuevo que se abre a los cocineros, "cosas que intuitivamente hacíamos los cocineros, ahora se abre como un nuevo campo de trabajo". Reflexión que comparte Harold McGee, científico e invitado especial del Consejo, quien subraya que la jornada le supuso una revelación, "algo que damos por hecho se revela como un ámbito de un potencial tremendo para el futuro desarrollo de la gastronomía"

Esta fue la cuarta reunión del consejo internacional del Basque Culinary Center, también conocido como G9, ahora G11, de la gastronomía. El Basque Culinary Center es un Centro pionero con sede en San Sebastián, que integra una Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación, impulsado por los cocineros más influyentes.

El Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center, anualmente está reflexionando y debatiendo sobre diferentes temáticas vinculadas a la gastronomía y afianzándose como un grupo de reflexión estratégica, en línea con la misión del Basque Culinary Center, la Universidad de los Chefs.

El presidente del consejo, Ferran Adrià, unió este papel con las lecciones del día cuando cerró el simposio, resaltando el potencial que se abre con la colaboración de cocineros, agricultores y productores de semillas y la importancia de incorporar esta reflexión en las escuelas de formación de cocineros.

New York 2013