

Quique Jacosta

Doctor Honoris Causa en Bellas Artes por la Universidad Miguel Hernández de Elche

**** Escribo estas líneas la noche del 23 de Junio del 2013. Noche de Luna llena. Llena y brillante. La súper luna del 2013. Esperé este momento para escribir solo, bajo la luz que la Luna me transmite, su aura y su energía****

“Autoridades, estudiantes y profesores premiados, claustro de profesores, estudiantes, personal de administración y servicios, familiares y amigos”

Una vida dedicada a la cocina (26 años de carrera profesional). Pocos o muchos años, son los que he dedicado a la cocina, mi vida, mi forma de entenderla y de plasmarla, que me llevan a ser la persona que conocéis y estáis conociendo. No tengo una vocación distinta a la de la mayoría de los cocineros del mundo: ganarme la vida dando de comer.

Hay algo raro en todo esto. Yo no elegí ser cocinero, fue la cocina la que me eligió a mí. Soy simplemente, un obrero de la misma.

* ORIGENES. JARANDILLA Y COMO LLEGUE A DENIA.

Cuando llegue a Denia, de mi Jarandilla de la Vera natal, nadie, absolutamente nadie, podría decir que yo iba a ser cocinero. No había indicios para ello. Sin embargo, se dieron todas las circunstancias para que me quedara en aquel pueblo de pescadores: por un sentido simple de responsabilidad con mi familia y una dosis de realismo. Me

encontré con 14 años en un sencillo restaurante, fregando platos y cazuelas. Yo no lo sabía, pero aquel contacto con la cocina profesional me marcaría para siempre. ¿Quién iba a decir por aquel entonces que yo sería cocinero? Ni yo mismo podría imaginarlo.

***MI UNIVERSIDAD

LOS LIBROS...

Un lugar sencillo donde iniciarse

(3 Junio. 14 años). Allí, en aquel sencillo lugar, había sobre la chimenea algunos libros de cocina. Escueta selección, entre los que encontré un catecismo para iniciarse, e incluso enamorarse. Libros de cocina española tradicional y popular, la cocina del mercado, "la cuisine minceur", "la nature dans l'assiette", el práctico, "el arte culinario". 6 libros.

El Poblet (15 Septiembre. 16 años). La noche antes de empezar a trabajar, quedé con el propietario del restaurante. Me dio un libro de carnes, y me dijo "apréndetelo para mañana a las 9:30 que entras por la puerta de atrás, la de la cocina, el jefe de cocina te dirá cual es tu puesto". Marché a casa.

Deduje que mi partida sería la de carnes y no sabía ni cuantos solomillos tenía una vaca... De camino miré aquel **LIBRO** y tenía claro que no solo era imposible que me lo aprendiera esa noche, sino que además el reto iba mucho más allá. Tanto, como mi osadía en pedir trabajo en el, que ya era por entonces, un buen restaurante.

UN LIBRO. Una declaración de intenciones. Las misma que llevaba y que tenía con ese lugar. Formarme desde la base y poder cobrar. No podía permitirme pagar una escuela de cocina y este, creí yo, podría ser el camino.

Los libros han sido, desde entonces, mis compañeros de viaje. Libros de cocina....uno, otro, otro, otro mas...y así pilas y pilas de libros a lo largo de mi vida. Esta ha sido parte de mi "universidad".

La verdadera importancia de todo esto y lo que ha sumado valor a mi experiencia, han sido las diferentes etapas por las que ha pasado mi aprendizaje y al final, el entendimiento surgido de una base literaria y de conocimiento de campo.

Por una parte, LOS LIBROS de cocina leídos y mi deseo de interpretarlos. Tras esto, mi preocupación al ver que solo interpretarlos no era suficiente, y que muchos chefs en el mundo como yo, hacían lo mismo. Esa coincidencia en las creaciones del momento, por la misma base de conocimiento y el beber de las mismas fuentes, me hizo finalmente abandonarlos. Una transición, del conocimiento de mi oficio al conocimiento de otras disciplinas. Kosme de Barañano y Alfredo Argilés, me influenciaron de manera directa y despertaron en mi una curiosidad por el arte en todas sus expresiones. Cocina, arte. En definitiva una suma que me hizo ser más sensible y perceptivo con la vida.

Dejar de leer cocina, y leer arte. Dejar de visitar mercados del mundo y visitar museos. Esto hizo que mi vida estuviera con un pie en la cocina y otro en la inspiración y la expresión artística.

Sin querer, apartarme de la lectura gastronómica, que había sido en cierta medida mi Universidad, me hizo crear mi segundo estilo de Cocina; La nueva memoria del Gusto inspirada en la naturaleza, el paisaje y el arte.

En un tercer estilo, ya en esta década, todo cambia y, sin embargo, el estilo de cocina no busca la inspiración fuera de mí, si no que la encuentra en mí mismo.

Una expresión más intimista hace que todo discurra hacia dentro.

LA OTRA PARTE DE MI FORMACIÓN, no menos importante, ha sido mi día a día en la cocina, la inquietud, los viajes. Los mercados, las personas, los cocineros y cocineras. Soy la suma de cada segundo en la cocina, cada gota de sudor, cada lagrima, cada sonrisa, cada palabra leída, cada conversación en el estudio de creatividad. Horas intercambiando ideas con los que durante años han sido y son parte de mi equipo; con los que de lejos han venido a aprender y nos han dejado su propio conocimiento; las impresiones y sensaciones que han dejado en la mesa cada uno de los clientes que han elegido comer y vivir la experiencia en mi restaurante; lo que me han enseñado los proveedores referente a su oficio; cada aprendizaje adquirido de todas las personas que, de una u otra forma, han tenido que ver con mi trabajo... esa suma, da como resultado una parte importante de la persona y profesional que soy hoy.

Cuatro generaciones de chefs

He tenido la gran suerte de conocer, compartir y tener amistad con cuatro generaciones de cocineros Españoles que a día de hoy siguen en activo. La suma de ese conocimiento y las experiencias, me han beneficiado y han corrido a mi favor. El intercambio de ideas con cada uno de ellos me han enriquecido como cocinero y como persona. Este es el potencial de la gastronomía española, a mi parecer más allá de talentos individuales. No hay país en el mundo que atesore tantos y tan buenos.

*****CÓDIGO ABIERTO**

Cuál ha sido mi Universidad en definitiva? Puedo resumir mi aprendizaje, diciendo que me he beneficiado del código abierto de la cocina y el arte. Un código abierto que no es otra cosa que la divulgación durante años de grandes y excepcionales maestros, que se han dedicado a compartir su propio conocimiento, sus descubrimientos, sus aportaciones. Un código que empieza en cada hogar de madres a hijos y a nietos y que en muchos casos no está escrito.

*****HEREDERO DE UNA CULTURA Y UN PUEBLO**

Soy el heredero de un legado insospechablemente rico. De la suma de culturas que han pasado y pasan por el mediterráneo, por nuestra comunidad. Soy heredero del trabajo de los pescadores, ganaderos, agricultores, panaderos, pasteleros, tenderos, y cientos de oficios que cada día entran por la puerta de mi cocina con el alma de esta tierra y sus mares.

Soy el heredero de un recetario con el que construyo una cocina repleta de destellos de aquí y de allá, tal y como es la cultura mediterránea. Así la vivo, la siento.

Soy el heredero de una forma de vivir.

Del conocimiento de tantos cocineros y cocineras de esta tierra.

La herencia que he recibido es intangible, pero tiene un peso indescriptible.

***COCINA EN LAS ARTES. EL ARTE DE LA COCINA

Yo soy un cocinero, no soy un artista. Al menos así me considero a mi mismo.

Lo que yo hago es cocina. Mi cocina no pretende saltar a un marco que no le corresponde, soy muy respetuoso con las disciplinas artísticas.

Aún así, entiendo que los procesos que manejamos los cocineros contemporáneos, más allá de técnicas y conceptos, que son importantes, se pueden unir con cualquier expresión artística mediante el lenguaje creado y la forma de transmitirlo.

No me limito a cocinar, entiendo cocina como la interpretación y repetición de recetas. Para mí la cocina es una forma de comunicación con el comensal que se sienta a mi mesa, a través de los productos, los procesos, las armonías, las escenografías. Hay una historia que quiero contar: la construyo, la narro, la plasmo.

Hay una estética definida, unos olores y sabores que quiero que los comensales experimenten y vivan más allá del acto de alimentarse. Hay un componente lúdico y de placer en mi propuesta.

Tengo la grandísima suerte de retroalimentarme de la experiencia de cada una de las personas que acuden a mi restaurante. Es mi examen de graduación, mi compromiso, el motivo de mi dedicación. Al final son los clientes quienes apuestan por mi trabajo.

Amo el arte, en todas sus expresiones y es para mí un orgullo que la cocina de vanguardia se considere hoy una expresión artística. La inspiración, la proyección, la consecución y materialización de una idea, de un sueño. La búsqueda de los elementos, plasmar sentimientos. Interpretar otras formas de arte y llevarlas a un plato. Al final de todo, un arte efímero, se consume, se vive, se acaba; sólo queda el recuerdo y quizá el deseo de verlo, olerlo, saborearlo de nuevo.

¿Explica todo esto que la universidad me conceda éste reconocimiento? Yo no lo sé, pero entiendo que mi experiencia y mi hacer avalan el resultado de lo que soy hoy como cocinero, como persona.

No tuve la suerte y privilegio de asistir a la universidad, de formarme en ella. Me alegra ver que hoy, jóvenes, futuros cocineros, futuros transformadores de ideas y soñadores,

se sientan en aulas queriendo aprender y formarse en una profesión cada vez más competitiva, donde el conocimiento, las ideas, la experiencia y la disposición marcan la diferencia.

Al aceptar este reconocimiento, asumo una responsabilidad más con la profesión, con la comunidad, con mis compañeros, con los que vienen detrás, con los que me han enseñado y los que están andando el camino conmigo. Soy un defensor de la divulgación, por principio y porque trato así de devolver a la cocina lo que ella, por medio de otras personas, me ha dado a mí. Así que hoy me siento más comprometido que nunca con la enseñanza y el aprendizaje.

***** RECONOCIMIENTOS Y ESTRELLAS...**

Soy la suma del esfuerzo físico y mental; de la dedicación plena a la cocina. La cocina es una carrera de fondo y éste "maratón", que es mi carrera profesional, está marcado por el respeto y el trabajo, con la convicción de que lo que hacemos esté siempre en el marco de la excelencia.

Esto no tendría que haber sucedido. Yo no lo programe así. Tal vez también por ello, lo vivimos de una manera coyuntural.

Ni grandes celebraciones ante los éxitos, ni grandes traumas ante los fracasos. Interiorizar tanto unos como otros, aprender de ellos, disfrutar de los triunfos dentro de la normalidad y seguir trabajando.

Las consecuencias del trabajo que realizamos en equipo, están dando unos frutos en forma de reconocimientos importantísimos.

Los valoro muy positivamente y con ellos embellezco la travesía, el camino por el que andamos. Pero lo importante es que nuestros clientes vivan como nosotros la intensidad de la expresión que proponemos y que vean ciertamente recompensada la ilusión, el esfuerzo, las expectativas y todo lo que han soñado de su estancia con nosotros.

***** DOCTOR HONOROS CAUSA EN BELLAS ARTES**

Me enfrento a un momento, que no estaba ni mucho menos en mi proyecto de vida.

Este reconocimiento no estaba en mis planes.

Uno se puede llegar a preparar para recibir un reconocimiento como las tres estrellas Michelin, o el mejor restaurante de Europa, de hace unos días, pero no estas menciones que, en principio, hasta hace muy poco no estaban dentro de la normalidad de a lo que un chef pudiera optar. Pero esta es la vida y esta es la realidad de un oficio que se acerca con timidez una veces y descaro en otras, y se reivindica en los más altos estamentos de una sociedad. Y es que el éxito de la gastronomía es el éxito de la sociedad que vivimos. Y esa sociedad somos cada uno de nosotros. Del Rector y de cada una los doctores que han postulado por nosotros para ser Honoris Causa por Bellas Artes en esta Universidad.

***** LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**

No me olvido y además tengo muy presente lo que significa en la vida, la divulgación de cualquier disciplina. Los medios de comunicación, y con ellos todas las personas que hacen posible que un canal u otro funcione y llegue a la gente, han contribuido infinitamente a que hoy la gastronomía, este en el lugar en el que esta.

Somos lo que dicen de nosotros.

Gracias por creer en mi proyecto, sumaros a el y dimensionarlo a un estatus que nunca creí que pudiera tener lo que hago.

Uno es consecuente con lo que hace, pero no se es del todo conciente de las consecuencias que tiene. En este caso soy el chef mas afortunado del mundo. Os tengo a todos, y todos sois importantes de la misma manera que lo es una nueva creación.

Gracias.

*****LAUDATIO**

Kosme, gracias de corazón por aceptar desempeñar esta función, se lo que significa para ti estar aquí. Esto hará que de ti se entienda, no si yo soy un artista (que no lo soy,

soy un cocinero), si no que eres uno de los hombres que mas entienden de artes en el mundo y para mi hoy es un orgullo tenerte aquí a mi lado.

Tus libros, todos, los que me has hecho llegar y espero seguir recibiendo con tus exposiciones como comisario, analista y visionario del mundo del arte, me sigan enriqueciendo, aportando, sensibilizando. Siempre nos quedará ese té en tu casa para charlar de nuestras cosas, que son siempre en torno a expresiones personales y artísticas.

Gracias.

*****EQUIPO. PERSONAS...FAMILIA AL FIN Y AL CABO**

Yo soy un gestor del talento de cada una de las personas que forman parte de la familia/equipo.

Hay sueños, que no se pueden materializar en uno solo. Sueños imposibles. En este oficio como en otros tantos, es todo una cuestión de equipo. De personas, de talentos, de conocimientos, de recursos, de esfuerzos, de valores y sueños comunes, de crecer y apostar por encima de todo. Creer en esta manera de hacer, de ser y de vivir la gastronomía por encima, incluso de remuneraciones económicas. Soy lo que mi equipo ha decidido ser. Ellos incluso han dejado de cobrar mensualidades para que un año mas se materializara este sueño. Esos valores, son valores de una creencia absoluta en lo que estamos haciendo y es un gesto que yo nunca podré olvidar.

Gracias

***** AMISTADES**

Imprescindibles. Mis amigos y amigas son indispensables en mi vida.

Vosotros me mimáis, me llenáis de esperanza y me apoyáis. Sinceramente el camino se hace andando y la verdad que maravilla andarlo con vosotros. Esta es una de las suertes de mi vida.

Seguir a mi lado, aunque parezca que a veces desaparezco por lo avatares del día a día.

Os amo.

*****FAMILIA**

Hay al menos dos cosas que no se eligen en la vida. El lugar donde naces y la familia que tienes. Si me dejaran elegir, elegiría el lugar donde nací y la familia que tengo. Gracias a la familia Dacosta, a la familia Vadillo, a la familia Sanz que han hecho de mi el hombre que soy, los valores que me han inculcado desde el respeto, la cultura del esfuerzo y del cariño.

He creado una familia, además única, de la cual me enorgullezco. La vida me regaló momentos, amigos, vivencias, conocimientos... una familia "Dacosta Mud" que son un pilar fundamental en mi vida.

Doy gracias al cielo por este regalo divino.

***** PACO**

Maestro. Doctor. Querido, respetado y admirado maestro de maestros. Para mi suerte, no solo recibo este Doctor Honoris Causa en Bellas Artes por la Universidad Miguel Hernández, si no que además lo recibo contigo. Ni en el mejor de mis sueños. Nada es comparable con este momento. Una cosa más nos hermana, Paco.

Gracias por todo lo que eres y representas para mí.

*****DESPEDIDA**

Quiero agradeceros la vida que me habéis entregado. El cariño y el respeto que me procesáis. Os pido siempre vuestro apoyo y respaldo. Os pido egoístamente que me améis, por que ese amor es para mí el motor de mi vida.