

Excmo. y Magnífico Sr. Rector,

Excmo Sr. Presidente del Consejo Social,

Excmos Sres. Vicerrectores,

Ilmo. Sr. Secretario General,

Señoras, Señores....

Quique Dacosta Vadillo nace (supuestamente) en 1972 en Jarandilla de la Vera, provincia de Cáceres. Digo "supuestamente" porque Dacosta no se ha quitado años como es la moda, sino que se ha puesto de más, para parecer siempre que era un *chef senior*.

En 1986 empieza a trabajar fregando platos en un bistró de Denia, el Sorrento, con el único fin de ayudar en casa con los recursos económicos que pudiera, en esta ciudad a la que había decidido venir a vivir y trabajar siguiendo el ímpetu de su madre Ana. Fue una ocupación veraniega que se alargó los fines de semana mientras estudiaba B.U.P en Denia.

Es ya entonces cuando decide dedicarse a la cocina de manera profesional y aprender del oficio diario y de los libros, además de los viajes. Esta es su formación. Autodidacta, nunca trabajó ni fue becario de ningún restaurante importante, más allá del tiempo que pasó en el que después sería suyo El Poblet, hoy llamado Quique Dacosta.

Su vida ha estado centrada desde siempre en la cocina y en la presentación de los alimentos. En El Poblet de Tomás Arribas, otro cocinero autodidacta y de enorme espíritu emprendedor, el aprendiz de cocina se convierte en cocinero, el cocinero en chef y el chef en autor de sus propias creaciones. El mundo de la crítica gastronómica visita este pueblo pesquero de la Comunidad Valenciana donde un aún veinteañero Dacosta introduce su prisma artístico, virtuoso y emocional en la cocina y en los productos de siempre.

En el año 2000 es nombrado mejor cocinero de España por la Asociación de críticos gastronómicos de España.

En el 2001 es el mejor cocinero de España de la mano del vasco Rafael García Santos en su "Lo mejor de la Gastronomía".

Recibe una estrella Michelin en el 2002 y en el 2006 la segunda.

Tres veces Premio nacional de Gastronomía:

en el 2005 como mejor jefe de cocina de España

en el 2007 como mejor publicación

y en el 2012 como mejor diseño en el restaurante.

En el 2012 es el mejor restaurante de Europa para "Opinionated about Dining", del *New York Daily News* y en el 2013 recibe las tres estrellas Michelin, máximo reconocimiento para cualquier cocinero del mundo.

Portadas de publicaciones gastronómicas, y no gastronómicas, como su aparición en la portadilla en el *New York Times* del 2011, son también reconocimientos importantes que van más allá de la imagen de la Comunidad Valenciana, de sus productos e industria. El turismo encuentra en la imagen de Quique Dacosta un emblema de excelencia, calidad y proyección.

La cocina de Dacosta, firmemente avalada en su país, le hace ser en estos momentos uno de los chefs con más proyección internacional.

En las tres estrellas Michelin, Dacosta ha visto la sobrecubierta a su escenario y la forma de conseguir, desde Denia, aquello que se propusiera de muy joven, no sin esfuerzo, dedicación, tesón, creencia y rodeado de un buen equipo: Ser el mejor.

Estos reconocimientos han sido fruto del trabajo y nunca una búsqueda en sí misma. Cada uno de ellos los ha celebrado de una manera discreta. Los ha celebrado, los ha interiorizado y ha agradecido a las instituciones y personas que con sus premios avalaban también su obra. Y después lo ha arrinconado en su cabeza para no sentir la presión y sobre todo para seguir siendo libre, sin pesos, ni perjuicios, ni losas...evolución, innovación, investigación, vanguardia...**excelencia**.

Permítanme recordar que cuando esta Universidad invistió como Doctor honoris causa al cardiólogo Valentín Fuster en el 2005, éste, en una breve lección magistral, señaló cinco ideas para triunfar en la vida. Triunfar en la vida que es fundamentalmente triunfar con uno mismo.

Primera condición es que todo lo que hagamos sea *por realización personal*, por *fulfillment*, esto es, por colmarnos con satisfacción; el diccionario Websters señala que *fulfillment* más que un deber o una orden, es *un efecto conseguido*. Es decir, la primera condición es que el disfrute personal en el trabajo sea la condición de todo lo que hacemos.

La segunda premisa de Fuster –casi todas comienzan por T- es buscar un buen Tutor, dejarse aconsejar.

La tercera, es la Tenacidad en la tarea, dedicar y emplear el tiempo para que las cosas fructifiquen.

La cuarta Talento, aplicarlo adecuadamente, es decir, darse cuenta dónde uno tiene mano para algo y a dónde no llega.

Y finalmente Técnica, darse cuenta de que toda praxis (lo es la médica, lo es la investigadora, y lo es asimismo la práctica pictórica) no sirve para nada sino se entronca o enraíza en un sentido ético pragmático. Esto es, si no la aplicamos con generosidad a todos.

Además de las tres estrellas Michelin, Quique Dacosta tiene las cinco T de Valentín Fuster.

Cuando empecé a preparar esta *laudatio* pregunté a Tomas Arribas, cuales eran los valores que él, como su primer jefe, considera que Quique Dacosta posee, y la respuesta fue rápida, y también concisa como la de Fuster:

"Quique tiene

inquietud

inteligencia

tenacidad

calidad y

perspectiva,

y que le gusta lo que hace"

Todas estas cualidades las vimos también cuando vino a la Facultad de Altea en el año 2009, junto con el erudito escritor Alfredo Argilés, y transmitió a los alumnos las claves de su estilo, su lenguaje dentro del curso titulado *Lenguajes al Margen*. Dacosta hizo referencia a tres conceptos de trabajo:

respeto al producto,

verdad en la acción, y

búsqueda del resultado cum laude.

La Gastronomía en su propia salsa.

La cocina es expresión directa de la evolución del hombre, de la cultura y de la sociedad, es un ***lugar de encuentro*** no sólo de agregar gente alrededor de una mesa y compartir alimentos, sino de la alquimia de las buenas relaciones.

La cocina de Dacosta es una celebración del placer de los sentidos que se da en el preparar la comida, en el servirla y en el comerla. La cocina es un antídoto contra la soledad y la tristeza, y es sobre todo, repito, un encuentro. Un encuentro que es un triunfo de los sentidos, un triunfo de la belleza y un triunfo de la convivencia y del hospitalidad. *Convivencia* viene del latín *convivio*, que es compartir los alimentos; como el término griego para Banquete es *simposio*, y es o es lo que deberían ser nuestros congresos y simposios, un revelarnos conocimientos ***alrededor de la comida***.

Muchos autores de la Universidad, de la filosofía y de la filología, se han dedicado al tema de la comida, como Lévi-Strauss, Barthes, Greimas, o Jakobson. Han trabajado en un grupo de estudios extremadamente fecundo de *la comida como lenguaje* y de *la comida como sistema de signos* como lo podemos ver en la obra de G. Marrone y de A. Giannitrapani titulado *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità* (Mimesis insegne 2012) o en el libro de Piercarlo Grimaldi, *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale* (Sellerio Editore Palermo 2012).

También ha habido recientes exposiciones en las que el tema "Lo Crudo y lo Cocido" de Levi-Strauss ha sido parte de la reflexión: de *Magiciens de la Terre* en el Musée Centre Pompidou de Paris a *Cocido y Crudo* en el Reina Sofía de Madrid.

Hagamos un breve repaso histórico sobre la historia de la Gastronomía.

La palabra "gastronomía" (*gastros* "estómago" y *nomia* "lo regulado por normas") proviene de Arquéstrato de Gela, del siglo IV a.C., en su obra *Hedypatheia*. Este poeta, viajero por los mares griegos, fue el primero en correlacionar cultura y comida, algo que ha sido una constante a lo largo de la historia de la gastronomía. En el siglo I dC el romano Marco Gavio Apicius, contemporáneo y enemigo de Seneca, escribe *De re coquinaria*, una recopilación de recetas, por ejemplo explica la receta del *garum*, una salsa a base de tripas de pescado fermentadas, o el foie de ocas alimentadas con higos. Apicius da recetas y trucos, como todos los libros existentes, hasta Benjamin Thompson, conde de Rumford (1753-1814) que fue una de las primeras personas en ver la importancia de la aplicación de los descubrimientos científicos en todos los aspectos de la vida cotidiana y, en particular, en la cocina. Diseñó cafeteras y fogones, apuntó la

posibilidad de cocinar a temperaturas menores que las usuales y reflexionó sobre la transferencia de calor por convección en los alimentos.

El ‘gourmandism’ fue introducido por el jurista francés Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) en su *La Physiologie du Goût*, publicado en 1825. Brillat-Savarin no fue cocinero, exiliado tras la Revolución Francesa en los Estados Unidos se ganó la vida dando clases de violín, pero es uno de los escritores con mayor influjo en la historia de la gastronomía. Analiza y discute las implicaciones del término en su capítulo XII donde dice quienes pueden ser buenos *gourmands*, pero no se trata sólo añade de buen producto y buen vino, sino también y fundamentalmente de los compañeros de mesa.

El cocinero francés Antonin Carême (1783-1833) empezó como Dacosta con 14 años en una taberna, dos años después el pastelero Bally le permitió ir a la Biblioteca Nacional a aprender no sólo de los libros de cocina sino también de los de arquitectura, siendo después cocinero de Napoleón, y sucesivamente del zar de Rusia y del rey de Inglaterra. A él le debemos esos tratados bien organizados de *Le pâtissier pittoresque* de 1815 y *Le cuisinier parisien* de 1828. Un siglo después Georges Auguste Escoffier (1846-1935), que empezó también de pinche como Dacosta, estructuró la cocina clásica simplificándola, aligerándola y desarrollando nuevas recetas. En 1902 Escoffier publicó su primer libro de éxito, *Le guide culinaire (La Guía Culinaria)*, que contenía 5.000 recetas adaptándola a los hoteles en lujo en que trabajó después de asociarse con Ritz.

Por último les aconsejo la casi enciclopedia de Nathan Myhrvold, Chris Young, Maximo Bilet, *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina* (Taschen 2011), donde se ve cómo los temas de la gran alimentación, de la industria (texturas, esféricos,) han pasado a la cocina de vanguardia o *cuisine moleculaire*. “Cocina modernista: el arte y la ciencia de cocinar” es una obra de 2438 páginas, 3216 fotos y 147.000 imágenes. Myhrvold, que fue director de tecnología de Microsoft, invirtió 10 millones de dólares en montar un laboratorio para investigar nuevos sabores y texturas en los alimentos. Con ello, demostró que cocinar es un arte pero también un acto empírico y que la ciencia puede ser muy útil para la preparación de un plato.

En cualquier caso les recomiendo en general los libros de los antropólogos, o los de recetas más que el de los críticos gastronómicos. La historia del comer, o la crítica gastronómica, debe siempre ser más que una serie de notas y de una puntuación. Es de alguna manera un análisis sociológico y antropológico. Una radiografía tanto del que come, como del cocinero, como asimismo del lector. La crítica pertenece más que al análisis químico al mundo de las observaciones etnográficas. Si redujéramos la crítica, por ejemplo en el caso de los vinos, al análisis meramente de los taninos o de las variedades de uvas utilizadas, es como si la crítica de la pintura la basáramos en el análisis de los colores o de la iconología de las imágenes. Es un análisis del placer de beber, como la Historia del Arte es un análisis de esa facultad del hombre de crear imágenes y de admirarlas; no todas, claro. Sólo las obras maestras tienen ese punto de sobrepasar la propia historia en la que nacen. Mientras, *in vino veritas*, según el ensayo de Kierkegaard, la verdad de la vida de todos los días.

El antropólogo lee e interpreta lo cotidiano a través de la categoría de la cocina, de los productos usados, de la alimentación, de los tipos de comer presentes y pasados; no es un nutricionista ni un crítico, sino alguien que observa y analiza cómo el comer refleja la interacción e interpenetración entre la diversidad biológica y la cultural. La tradición culinaria no es una mezcla de ingredientes casual debida a la experimentación de un hábil cocinero. Al contrario la cocina es un depósito de memorias, un saber que refleja la historia evolutiva (es decir, biológica y cultural) de un pueblo o de una región concreta frente a la disponibilidad de plantas y de animales, frente a sus enfermedades y escaseces. La cocina cuenta una historia que está, como un tatuaje, escrita en nuestros cuerpos y en nuestra cultura, en nuestros

comportamientos y en nuestras carencias, en nuestras formas de trabajo y en la raíz de nuestro territorio. Dacosta no es sólo un gran chef y un artista visual, es también un gran antropólogo.

La mesa es el lugar donde conviven forzosamente dos instancias del ser humano diversas: *la norma* y *el instinto*.

En este sentido el libro de la antropóloga Roberta Schira *Il (nuovo) bon ton a tavola e l'arte di conoscere gli altri* (Salani Editore 2013) estudia las buenas maneras a la hora de comer y el lenguaje del cuerpo, transformándolos en preciosos instrumentos de conocimiento de los demás. Veo cómo comes y sabré quien sois. O en palabras de Brillat-Savarin "dime qué comes y te diré quien eres". Como el refrán español "dime con quien andas y te diré quién eres". La sentencia del gastrónomo señala que la comprensión de la cocina de una comunidad contiene una comprensión de la comunidad misma, es decir, el acto de comer *re-fleja* o expresa, es manifestación de un modo de vivir, y de una visión del mundo. La cocina vernácula refleja, define y traza las rutas culturales e históricas del que las prepara.

Por ejemplo, la cocina vasca -de la que provengo- es una cocina que ha surgido de la pobreza, y de la lluvia, que ha aglutinado a la comunidad en sociedades gastronómicas, en clubs de cocineros, en pequeños lobbys, simplemente por el hecho de pasar las tardes y comer.

Formas de cocinar e intercambio mercantil

La historia de la alimentación es una sucesión vacilante de aceleraciones improvisadas y de frenadas repentinas, de enamoramientos fulminantes y de olvidos inexplicables. En el curso de los siglos, el azúcar, la sal, el vino, el café, las patatas o la carne asada han pasado de la nada al altar.

La cocina ha nacido del comercio, del intercambio, sabemos hoy que la mitad de los platos tradicionales de Milán tienen origen en otras latitudes: en el sur, en Palermo como el arroz con *zafferano*. Nos cuenta Bartolomeo Scappi en 1570, cocinero personal de Pío V, en su libro *Opera dell'Arte del Cucinare* que el origen de la "vivanda di riso alla lombarda" venía del banquete de la boda de la hija del maestro de vidrieras Valerio de Flandes que trabajaba en la catedral, en el Duomo de Milán, y que en el plato de arroz puso el polvo de azafrán que utilizaba para crear la tintura de los cristales.

O la *milanesa* que proviene de Austria (o al revés), y de la que hay una bibliografía inmensa. *Milanesa* y filete vienés *Wienerschnitzel* no son plagio sino dos itinerarios diferentes; es decir, se declinan en modos muy diferentes, todos válidos si el resultado es bueno.

Si quieren Vds. un buen kebab lo encontrarán fuera de Turquía, por ejemplo, en la hoy tristemente asaltada Aleppo. Aquí son los mejores con el kebab porque Aleppo recoge la mezcla de las tradiciones culinarias de romanos, griegos, turcos, armenios e hindúes.

Las formas de la alimentación y del uso y rito de comer son hechos de máxima relevancia a la hora de analizar la identidad específica de los pueblos. Es muy fácil observar la conexión entre los modos de nutrirse de los pueblos y el ambiente natural en el que viven, pero también cómo han adoptado y adaptado alimentos y formas de tomarlos de otras culturas tras sus intercambios guerreros o comerciales. La cocina conforma por una parte ese estatuto unitario de toda la humanidad, de todos los seres, la necesidad de comer, y a la vez la sacralidad de la diferencia, del gusto. La cocina interfiere en ese plano donde naturaleza y cultura se cruzan de la manera más directa y más fundamental para nuestra especie: la hora de comer.

En ella podemos ver:

la separación de lo crudo y lo cocido,
las estructuras ideológicas subyacentes en las formas de comer,
las operaciones en la forma de cocinar,
la organización social de los horarios de comer,
los rituales alimentarios y sus propios tabús,
las tecnologías culinarias,
las referencias mediáticas actuales,
la semiótica de la cocina y de la comensabilidad,
la invención y lo artístico.

El hecho de comer, sea considerado o no considerado, preparado de prisa o con sumo cuidado y lentitud, está siempre por encima de nuestra cabeza y de nuestros pensamientos, aunque no lo queramos. Pues la comida es mucho más que la válvula de escape de nuestras tensiones, y de nuestros instintos. La comida es alimento y vida, pero también atención, sociabilidad y comunicación. Por ello cocinar es un acto creativo. Cocinar es un viaje y un modo de pensar que a través la psicología y de las costumbres, de la infancia a la vejez, ofrece un placer que no es sólo el del estómago sino que es fundamentalmente de la cabeza, y también del corazón. Les recomiendo el blog (www.evoluzioneculturale.it) de Lucia Galasso, antropóloga y directora del Museo della Civiltà Contadina e dell'Ulivo en Pastena, cerca de Napoles.

¿Por qué los italianos toman la pasta al dente? ¿es la tempura un descubrimiento de los japoneses o de los portugueses en Japón? ¿Por qué la pizza se ha globalizado antes que nada? ¿Como hemos entrado en la cultura del pescado crudo o sushi? ¿que tiene que ver el bacalao con el concilio de Trento? ¿o el café con el nacimiento de las compañías de seguros, por ejemplo, el local de Edward Lloyd en el Londres del XVII?

Todo ello nos da una pintura mural del ser humano, de su antropología alimentaria.

Dacosta ha comenzado viendo de los otros cocineros *cuánto* de una cosa en aquella receta, Y ha seguido confrontando versiones, escuchando consejos de tiempos y de cocciones, y ha terminando creando con su vara mágica, esa coctelera donde ha metido sus años de investigación histórica y de etnografía mediterránea, de sus traducciones propias de recetas clásicas y de sus experimentos. De esta manera ha emprendido un camino nuevo, una obra monumental donde, sin embargo, se custodia las raíces y las ramificaciones de una cultura milenaria anclada aquí pero con el aroma y la filosofía de todos los mundos posibles, del Perú a Ucrania, del Japón a Marruecos.

Los cocineros como Restauradores

Dacosta no es un simple cocinero sino lo que llamamos ahora Restaurador. Hay imágenes que hablan por sí solas. Cocineros en Forte dei Marmi en la playa toscana y Dacosta en Denia.

La recuperación del pasado, su reconstrucción, su restauración o conservación es también un desafío, tanto técnico como intelectual como moral, es decir, un desafío de filosofía de partida.

"Restituir el antiguo esplendor", ¿qué quiere decir esto?

"*L'antico splendore*", "*restauro*" son palabras que no sólo están en el mundo de las artes plásticas, de la conservación y mantenimiento de la Pintura, sino que se han introducido también en esa especialidad llamada medicina estética o cirugía reparadora y también en el mundo de la cocina.

Hay diversas escuelas de Restauo, o metodologías diversas de cómo pensar y después cómo

incidir en una restauración de un cuerpo deteriorado por el paso del tiempo. La más polémica ha sido la de la bóveda de la Capilla Sixtina de Miguel Ángel, pero podemos plantearnos asimismo las del arte conceptual y las del minimal, para ser más actuales.

Algunos autores como John Beck han considerado la intervención en la bóveda como un acontecimiento pop, un "*sciagurato intervento*", una intervención desgraciada. Como los llevados a cabo con el fresco de la *Ultima Cena* de Leonardo, ya restaurada en 1498, y decenas de veces hasta nuestros días, convirtiéndose como bien escribió Theophile Gautier, en un "fantasma de pintura", un icono escrito y reescrito dos veces cada siglo, o más.

Según otros la restauración de la Capilla Sixtina fue una intervención adecuada a la policromía original del pintor, un trabajo filológico. La polémica se centró especialmente sobre el negro de humo, intentando llevar el debate al terreno más científico, al del análisis químico. En la bóveda había negro de humo usado por el artista para diluir y uniformizar los tonos de los colores y crear veladuras, y había negro de humo desprendido por las velas de los candelabros en las ceremonias religiosas durante siglos. La ciencia nos daba estos datos, pero la ciencia no separa la utilización de uno negro y del otro, su sentido con respecto a la imagen creada. Ni la ciencia puede analizar el paso del *tiempo escultor* en las palabras de Marguerite Yourcenar que los artistas sí han sabido entender desde siempre:

"Cuando una obra ha sido terminada comienza, en cierto sentido, su vida".

Es decir, la que el tiempo va a efectuar sobre ella. Los artistas han estudiado o han aprendido los efectos del paso del tiempo sobre los colores, y han trabajado con su conocimiento. Rafael sabía que el aceite de nuez amarillea menos que el aceite de lino, y por eso usa el primero para los cielos y el otro, el de lino, para las zonas oscuras (por ejemplo, en la *Crucifixion Gavari*, hoy en la National Gallery de Londres).

En la restauración del mundo del arte ha habido un cambio de tendencia, de dominio de los químicos, de los físicos radiólogos, etc. Ciertamente es importante esta fase cognoscitiva precedente a la intervención, esta fase de diagnóstico, es decir, cuáles son las condiciones en que está el cuadro, con que técnica fue realizado, cuáles son las huellas de las intervenciones previas; pero todo este conocimiento "biológico" sirve sólo para interpretar el resultado de los análisis e intervenir después con otros criterios, con los de la crítica y la sabiduría del chef. Dacosta no es en este sentido un cocinero técnico, de los dominios de la física nuclear, de la cocina molecular, sino que habiéndolos experimentado, como conocimiento previo a la restauración, entra después en su cocina con ese conocimiento para hacer *su cocina*, su intervención, *su restauro*.

Mas no sólo el paso del tiempo sobre los colores, aceites y barnices cambian la presentación de un cuadro. Hay otros elementos no materiales de mayor importancia, como son las ideas de cada época, o el gusto de clientes, restauradores y críticos, así como las lecturas e interpretaciones de los mismos, el *Zeitgeist* del que uno no se puede escapar.

Pues bien, lo mismo pasa en la Gastronomía, Cocina o Restauración, donde Dacosta ha encontrado su campo de trabajo, de desarrollo y de investigación.

Pero la cocina no es sólo Técnica, dominio del fuego y de los tiempos de cocción, ebullición, etc. Ni tan siquiera en la sofisticada cocina molecular. La cocina es *experiencia en libertad*.

Picasso dijo que había que demoler las Escuelas de Bellas Artes, que la única cosa que NO podía enseñarte en la Pintura era la técnica. La ejecución de una obra, la propia praxis del artista va más allá de la del artesano, como el Ulises de Homero no es un simple viajero ni un simple turista; la aventura de la pintura nace de una necesidad interior, y realizar una pintura es un viaje a lo desconocido, abrir un camino o una vía nueva en el Everest de la Historia de la Pintura.

El pintor americano Philip Guston (hablando con Joseph Ablow) en 1966, señala algo muy

parecido al hablar de realizar un cuadro:

"cuando pones pintura en una superficie, la mayor parte del tiempo parece pintura. ¿Quien demonios quiere pintar una superficie? La quitas, la anulas, la vuelves a poner, la empastas, luego te acercas, y la depositas más detallada, más cerca, más minúscula, y llega un momento en que la pintura ya no parece pintura. No se por qué. Algo misterioso sucede....Y llega un momento, si perseveras lo suficiente, cuando esa pintura parece viva. Está viviendo y hay cierto relax. Es todo lo que puedo decir....Pienso que muchos compañeros tienen una experiencia semejante, más o menos, de esta relajación cuando el pensamiento no procede a tu acción".

El concepto, como en la cocina de Dacosta, no viene antes de la realización, el cuadro no es el resultado de una experiencia vivida, o soñada, *es esa experiencia*. No hay una estrategia mental previa sino una experiencia del hacer, con técnica y disciplina, para que surja la libertad. El poeta americano Dean Young, en su libro *The Art of Recklessness*, escribe: "la gran obligación del arte es su propia libertad, y con su demostración, la realización de la nuestra. No es un ejercicio para practicar, como no se practica hacer el amor o morir".

Dacosta en el Mediterráneo

La cocina actual de Dacosta es un recorrido que funde, es una *fusión* de recuerdos personales, de historia del cocinar y de una cierta forma de espiritualidad. El Mediterráneo como cuna de civilización, centro de un mundo que ha dado origen a tres grandes religiones monoteístas, de fenicios a árabes, de croatas a turcos, el Mediterráneo es un lugar pero también el corazón de un proceso cultural, de las encurtidos a los escabeches, de la *bottarga* a los dulces de almendra, de los higos o del ágave. De punta a punta del Mediterráneo las relaciones son más de las que parecen, y siempre he pensado que Estambul es el centro de la gran cocina europea, porque ha sabido quedarse con lo mejor de lo suyo propio y de lo importado por sus clases dirigentes desde la toma de Viena. Pues compartir los mercados y las especias es compartir la vida.

Dacosta se ha escapado de la versión turista y ha ido a la multiculturalidad, no de moda sino a la de siempre de Denia, donde han convivido íberos y romanos y cartagineses, y después árabes, y hoy turistas de todo tipo y residentes rusos.

A mi la filosofía de Dacosta me recuerda el espíritu del escritor bosnio, residente ahora en Roma, Predrag Matvejevic en *El Mediterráneo, un paisaje cultural*. Un bosnio que ha escrito la mejor descripción de Venecia. El libro de Matvejevic está dividido en tres secciones, que quizá Dacosta deberá incorporar a alguno de sus menús: tres secciones que son: "Breviary," "Maps," y "Glossary."

"Breviary" cataloga las vistas, los olores, los sonidos de muchos pueblos que comparten las orillas del Mediterráneo: judíos, árabes, coptos, bereberes, sirios, turcos, griegos, romanos e italianos, españoles- valencianos y catalanes y menorquines, dálmatas, franceses y ligures, albanos y búlgaros, y rumanos y andaluces e incluso rusos.

"Maps" cataloga el mismo itinerario a través de documentos y de cartas náuticas que representan las recetas de navegar el Mediterráneo hasta el siglo XVII, y

"Glossary" como un postre habla de la diversidad lingüística y de la historia.

Un viaje para turistas de verdad y para turistas de sofá, como la cocina de Dacosta, que es un viaje para los que quieren los sabores conocidos y para los que están dispuestos a abrir la ventana de su paladar, de su vista y de su conocer. En este sentido Dacosta comparte con Jim

Morrison, el cantante de *The Doors*, ese lema de "no te conformes con el horizonte, busca el infinito ("don't settle for the horizon, pursue infinity).

Termino con una frase, de nuevo de Predrag Matvejevic, en su último libro *Nuestro pan de cada día* (Ed. Acantilado 2013) donde narra el prodigioso vagar del trigo, y su larga selección y especialización transmitida de generación en generación:

"(El pan) Nació entre cenizas, sobre piedra. El pan es más antiguo que la escritura. Sus primeros nombres están grabados en tablillas de arcilla en lenguas extintas. Parte de su pasado ha quedado entre ruinas. Su historia está repartida entre países y pueblos".

Matvejević nos propone recorrer un camino que aúna a la vez poesía, filosofía, historia y ciencia, y en el que se hace visible tanto el fruto del esfuerzo humano como su valor simbólico. Porque, en efecto, el pan acerca Dios a los hombres, es el negador del hambre, la aspiración del miserable, pero sobre todo: un símbolo de justicia.

Contextualización de la obra de Dacosta

Finalmente contextualizo en dos brochazos el trabajo de Quique Dacosta. Si contextualizamos finalmente a Dacosta en qué escuela o en qué vanguardia le colocamos vemos que la prensa ya le ha nombrado el sucesor de Ferran Adrià. Pero yo pienso que Dacosta se escapa de las clasificaciones, ni es *nouvelle cuisine* ni *cuisine moleculaire* ni *transvanguardia*.

En la actualidad *todos estos* términos o sustantivos de "vanguardia" o "postmoderno" cada uno maneja con un significado distinto o sin precisar. En principio son términos de la Historia del Arte, pero en los textos de periodistas gastronómicos, los usan como les da la gana.

Transvanguardia es un movimiento artístico italiano de la postmodernidad. El término fue acuñado en 1979 por el crítico italiano Achille Bonito Oliva, para una serie de pintores italianos, pero el que lo promovió fue Germano Celant, en contraposición al *arte povera*. La transvanguardia teorizaba el regreso a la alegría y a los colores de la pintura después de algunos años de dominación del arte conceptual.

Postvanguardia es un término que se usa más en general, como para señalar, a aquellos artistas que no son solo experimentales sino que vuelven a cierta figuración, etc.

Postmoderno puede tener dos acepciones:

1. ese movimiento filosófico, arquitectónico, etc. de los años 70 que va contra el movimiento moderno (es decir, contra el racionalismo en arquitectura, o la lógica de la sencillez) y que está lleno de citas, guiños, ornamentos, etc. A la frase *Less is more* ("menos es más") de Mies van der Rohe, oponen el *less is a bore* ("menos es aburrido") de Venturi. Así se hablará de la pintura de Schnabel, de Blechner, o de Basquiat.

2. el término en el sentido de la crítica literaria en los años 50: por parte de Charles Olson en el Black Mountain College en USA para indicar o valorar la poesía de Ezra Pound, en cuanto renuncia a la teleología emancipatoria de las vanguardias (que fueron exploración programática de la innovación, experimentalidad, autonomía crítica y la separación de lo cotidiano). Olson busca una poesía ligada no sólo a la tradición y a la experimentación sino también portadora en sí misma de otros mensajes, **de una realidad creativa propia**. Este sentido del sustantivo postmoderno no lo conocen esos críticos de periódicos porque es propio solo de la crítica de literatura. Las ideas de Dacosta van por este camino.

Si el Bulli fue considerado la vanguardia, la cocina de Dacosta es un *Projektive Vers*, una

poética basada en la deriva de percepciones más que en la sintaxis. Dacosta compone sus menús-poema no con una métrica basada en las sílabas, en las rimas, en las líneas, sino basada en su propia respiración, *en su forma de correr* su propia costa y *de re-correr* el amplio mundo. En 1948 el gran poeta americano William Carlos Williams propuso que un poema debía ser entendido como un campo de acción, a “field of action.” Los *Projektive Vers* de Olson se enfocaban sobre “certain laws and possibilities of the breath, of the breathing of the man who writes as well as of his listenings.” La forma de presentación de los menús de Dacosta oponen al método tradicional de forma y medida de los servicios su composición en actos. Actos que tratan de transferir la energía poética de los productos a su cocina creativa y de ésta al comensal. Dacosta se entrega en esta composición en actos, no solo porque interpreta una receta ya sedimentada en la tradición sino porque *com-pone* un nuevo plato, una nueva energía propulsiva, que es la alimentación desde la Prehistoria. En Dacosta la cocina se transforma en una poesía ni ligada ni constreñida sólo a la tradición ni solo a la experimentación sino también portadora en sí misma de otros mensajes, *de una realidad creativa propia*.

Dacosta no esta sólo en esa estela Bulli. Está también en otros conceptos: como la comida sana y la mirada estética. Dacosta está en otra longitud de onda, en la salud del material de Joël Robuchon y en la poesía visual de Pierre Gagnaire.

Dacosta está en la estela de Robuchon de búsqueda de mejor salud del cliente, fuera de aditivos y químicas, que va a abrir ahora en Bombay un restaurante vegetariano, que ha convertido las legumbres no en un adorno o guarnición (*garniture*) sino en plato principal. Famoso ya en 1981 por su puré de *pomme de terre* al que fue reduciendo significativamente de mantequilla. Robuchon es un cocinero en las cuatro direcciones del mundo, pero también un exquisito de servicio, que recuperó la vajilla que el pintor Claude Monet utilizaba, en su búsqueda de la simplicidad.

Me gustaría contextualizar también a Dacosta junto a Gagnaire, que tampoco se considera artista. En el Congreso Internacional de Chefs del 2009 declaró a los periodistas: “Don’t confuse being artistic with being an artist,” “no confundáis ser artístico con ser un artista”.

Gagnaire ha descrito su evolución profesional centrada en el amor que da a su cocinar y en el temor a no servir el plato de manera perfecta. En sus palabras “el ser humano necesita poesía, ternura, y cosas bien hechas... y piensen que combinar cinco ingredientes para hacer un plato es arriesgarse cinco veces”.

Como Gagnaire, Dacosta ha trabajado siempre con los productos de la estación y ha aspirado a expresar sus emociones a través de su cocina, cada plato representa un sentimiento y busca provocar un placer y ha descrito su proceso creativo como una combinación de instinto dejando que los ingredientes y la técnica pongan el ritmo *a la música de su alma*.

Cocina y liderazgo

Termino profundizando en las claves del carisma de Dacosta y en clarificar muchos de los perfiles del personaje (limitaciones de su formación, no haber estado en ninguna escuela, ni en ningún *stage* con otros cocineros internacionales), pues Dacosta es inteligente por naturaleza, un observador de ideas contrapuestas, de creencias imposibles, equilibrista de las difíciles convivencias.

Dacosta ha sabido liderar y crear equipos, como es propio de toda investigación, en la Universidad o fuera de ella.

La cocina es una disciplina que ha mantenido desde siempre un rango muy militar, muy napoleónico o zarista, no olvidemos que en las cocinas se trabaja con fuego, con pasión, en pequeños espacios, y con cuchillos. Dacosta no es un chef de órdenes y gritos. En su

restaurante hay una jerarquía que trabaja entusiasmada y en orden, en armonía, no con ritmo militar sino con pasos de ballet. Puedo decir que ha sabido extraer la mejores cualidades de su equipo. Permítanme un recuerdo personal, su Jefe de Sala de su restaurante en la ciudad de Valencia, es la psicóloga Manoli Romeral, sumiller en mis tiempos de director del IVAM, cuyo restaurante La Sucursal consiguió una estrella Michelin. Manoli Romeral no es solo la sumiller de más premios de España y mejor sumiller de Europa en el 2010, es también Campeona del Mundo de Habanos en Cuba en el año 2006. Como en toda investigación el equipo es fundamental y Dacosta ha sido un hacedor de equipos, un leader en saber *con-vencer* de su filosofía vital y de su trabajo. Y también ahí con él están entre otros: Juanfra Valiente, Mejor Pastelero del año 2008, Didier Fertlati, Mejor Maitre del año 2009, o la joven jefa de sala Lujan Carnicer.

Cocina y poesía del fuego y de los sabores

La cocina actual de los grandes chefs ha sustituido la mesa con los pucheros y con la abundancia, es decir, la vieja idea pagana de gula, con la cocina de ensayo, de la poética del *haiku*, y de la reflexión.

Hablar de la cocina contemporánea o de la cocina española es como hablar de su literatura, abarca un espacio geográfico muy amplio y variado. Como dijo el filósofo vienés Ludwig Wittgenstein, enamorado de los vinos de Burdeos "no puedes utilizar el lenguaje para ir entre el lenguaje y el mundo". Esto es, nuestros conceptos del mundo (y del vino y del aguardiente) son siempre eso, *conceptos* del mundo (y del vino, y del aguardiente). Nunca sucede que nos transporten hacia una realidad innombrable del dato puro, no conceptual, del paladar. El placer se da en el trago y no en la retórica de la literatura ni en el caudal de datos, a veces inventados, del experto de turno.

Dacosta transforma sus memorias sensoriales, sabores, consistencias, colores y sus pensamientos, en oro, jengibre y azafrán en la creación de sus platos.

Además de talento Dacosta tiene determinación y pre-disposición mental. Sabe que la cocina es una profesión de moda, y sabe que las modas desaparecen, pero siempre queda el trabajo duro, consistente sobre el que se edifica no una moda sino un pensamiento, a partir de

el valor de la materia prima,

el valor de la invención,

el valor del resultado,

la claridad.

Dacosta trabaja en el recuerdo del pasado pero reactivando la memoria, y utilizando nuevas tecnologías y nuevas presentaciones que hablan también a la vista.

Cocinero ha sido una profesión siempre reconocida, aunque no tan aplaudida mediáticamente como hoy en día. Desde las cuevas prehistóricas donde nuestros ancestros asaban las carnes hasta los sofisticados fogones de nuestros restaurantes es evidente que las circunstancias y, con ellas, la tecnología culinaria, han variado, pero ese poder del cocinero, del que *entiende el fuego* no ha variado.

La manera en la que el calor se mueve no es lineal, el calor interactúa con el agua y las proteínas de la carne; la cocción se produce de manera diferente en un filete: el cocinero ve y entiende. Y las técnicas de cocina sirven para hacer el producto más digestible y más nutritivo. El que domina las técnicas, el que domina fuego y cazuelas, el que domina combinación de productos y presentación, ese sigue siendo uno de los magos de la tribu.

Dacosta ha dado tres pasos en su curriculum, como hacen los artistas:

de intérprete de recetas clásicas (cuando las comidas mas o menos grasas), ha pasado a cocina de autor y de aquí a su cocina de vanguardia, personal. Es decir:

formación (recetario),

interpretación (memoria) y

estilo personal (su cuento, sus menús y sus actos).

Desde Denia ha interpretado lo local con su visión del mundo global, lo que se dice en la prensa como **glocal**. Dacosta ha cogido las técnicas y las ha interpretado cómo uno las entiende para su casa, ha sabido dejar una ventana abierta al mundo y permiten que entren cosas en su cabeza y en la sartén. Y ha seguido fiel a unos productos, que tienen sus estaciones, y sobre ellos y sus tiempos ha levantado su investigación y luego su invención.

Me voy a detener en un sólo ejemplo para explicar esta creatividad **Glocal** de Dacosta. En uno de los platos que presenta en su último menú "Made in the Moon", que comparte carta con "Universo Local", ambos divididos en seis actos.

Se llama *Tiradito de caballa o de corvina con Rompepiedra*. Esta es una yerba, en el Montgo y en la Marina llamada "raim de pastor" (*Sedum Sediforme*), en castellano *uña de gato*, es una pequeña planta que se encuentra fácilmente por el País Valenciano, en terrenos de secano, a orillas de caminos o de los banales, con cierta humedad. Los pastores mordisqueaban sus hojas para combatir la acidez de estómago y las llagas en la boca. Machacando unas hojas se puede aplicar en heridas y picaduras. Esta planta tiene propiedades diuréticas y tónicas para la vejiga urinaria y una alta graduación calórica, por eso ayuda a disolver toda clase de cálculos renales, a veces se la conoce como rompepiedras. Tiene mucho yodo y así funciona perfecto con el pescado. Sus propiedades medicinales son conocidas desde antiguo. Cuando se come sola la yerba es picante como un wasabi, cuando se mezcla con el pescado es sabrosa y no pica porque se mezcla con las cualidades del pescado.

En este ejemplo Dacosta utiliza una planta de aquí, con sus buenos efectos tónicos y la mezcla con la caballa, en una forma de prepararla del exterior, de otra cultura, algo que ha conocido fuera.

El *tiradito*, (que podríamos llamar genéricamente *sashimi*, o *carpaccio*) es una forma de comer el pescado de Perú, una invención de los emigrantes japoneses allá. Por cierto, el *carpaccio* debe su nombre a una exposición de este pintor del Renacimiento celebrada en 1949 en Venecia. El tiradito comparte con el ceviche la «cocción» en jugo de limón pero difiere de éste en la forma de cortar el pescado, y la ausencia de cebolla. Dacosta se apropia de todo ello y consigue este excelente resultado, con esa yerba que mezclada en boca con el pescado le traspasa su yodo y que si la comemos sola nos da ese picor tónico como el wasabi. Sólo un **investigador** consigue esto, y sólo lo presenta así un **artista**.

Dacosta ejemplo de investigación

Dacosta ingresó en la lista de la revista *Restaurant Magazine* en el puesto 51 en el año 2011, el pasado año ascendió a la posición 40 y este año ha escañado al puesto 26, después de haber obtenido la tercera estrella Michelin.

Aunque obtener la tercera estrella de la prestigiosa guía francesa es para él el mayor reconocimiento del mundo, defender una buena posición en la lista de mejores restaurantes del mundo le ayudará a redondear todo su proyecto y darle una vocación más internacional.

En su cuenta de Twitter Dacosta agradeció los mensajes de apoyo y escribió: "Trabajamos para ser el mejor restaurante del mundo. La cocina española está más viva, despierta, enérgica y creativa que nunca. Y después agradeció a su familia, y a su equipo y a sus clientes, a todos los que han creído en su proyecto: "Soy lo que me habéis permitido ser, un chef enamorado de su oficio, su territorio, que sueña con un mundo sostenible, equilibrado, en definitiva mejor".

En tan pocas líneas está todo su espíritu:

- un chef que esta enamorado de su trabajo,
- un chef que se ha rodeado de los mejores, y
- un chef que está por la vida sensata y por la ecología y por la racionalidad de un mundo fraterno, abierto, internacional, en paz.

Cuando va ganando terreno en nuestras sociedades la desestructuración de hábitos alimentarios que, al menos en la cuenca mediterránea, han pervivido durante miles de años, con la globalización del mercado de los alimentos (su producción, su distribución y su comercialización, por ejemplo, las naranjas) Dacosta se ha posicionado por lo local, lo asequible, por el lujo de lo cercano que a veces desconocemos. Lo ha hecho no por moda sino por ética, por sostenibilidad y apoyo a lo propio.

Dacosta es un continente sumergido entre experimentación y tradición que aún está aflorando, que ha conseguido tres estrellas Michelin, que queremos sea Doctor honoris causa de nuestra Universidad, pero que le queda muchísimo por conseguir.

La cocina de Dacosta es una cocina personal y objetiva, imaginativa y erudita, viajera y enraizada aquí en la Marina Alta. Nunca descubrimos el mar solos, ni con solo nuestros ojos, navegar es una experiencia solitaria, pero se navega siempre sobre rutas y vientos que tienen una historia y se atraca en puertos que tienen sus amarras y sus vinos.

Permítanme un minuto en la voz de Kaye Ree, alemana y persa a la vez estos versos que definen a Dacosta: (que nos ha dado un momento, una melodía propia, ha abierto una puerta a la paz, una canción en la que vemos la vida, a través de sus ojos...)

I gave birth to a moment

I let it grow free

Gave it space to develop

It is own melody

It played songs of hope

we all need

felt like the love for music

was the door to peace

So I gave birth to a song

now that you hear me

I let you see life through

the eyes (of Quique)

En la persona de Quique Dacosta Vadillo la Universidad de Elche quiere honrar a un eminente investigador, un investigador con transferencia, que habla igual a las ciencias que a las artes, a los historiadores que a los biólogos.

Por todo ello la Facultad de Bellas Artes se honra de poder expresar su reconocimiento de investigador, de artesano experimental, de artista y solicito se proceda a investir al Excelentísimo Señor Don Quique Dacosta como Doctor Honoris Causa por la Universidad Miguel Hernández de Elche”

Kosme de Barañano