

Cuina tradicional, entre la innovació i la tecnologia. Entrevista a José María Calonge²⁰⁵

JULIÀ JOY MARROIG

*Grau d'Història - Alumne col·laborador
Universitat de les Illes Balears*

Resum

L'entrevista recull breument la trajectòria vital i professional d'un dels professors de cuina més reconegut a Balears, el professor i cuiner José M. Calonge, qui reflexiona sobre el món dels fogons —els programes educatius, el treball dels cuiners, la gastronomia de les Illes, el producte local, etc.— i la seva relació amb el sector turístic.

Paraules clau: entrevista a José María Calonge, gastronomia, Illes Balears, cuina, turisme gastronòmic

Abstract

The interview briefly introduces the personal and professional life of one of the most recognized culinary teachers from the Balearic Islands, chef José María Calonge, who reflects on the world of the stoves —educational programs, chef's work, Balearic gastronomy, local products, etc.— and its relation with the tourist sector.

Keywords: interview to José María Calonge, gastronomy, Balearic Islands, cuisine, food tourism, culinary tourism

- Vostè va arribar a les Illes fa uns quants d'anys, sempre s'ha dedicat als fogons? I a la docència?

Vaig néixer a Conca l'any 1974 on vaig cursar els estudis normals per després anar a fer els estudis d'Hoteleria i Turisme en el Club d'Hoteleria a la Casa de Campo de Madrid. Més endavant, vaig arribar a les Illes per treballar en hotels de 4 o 5 estrelles durant uns anys, fins que entraria al claustre de professors de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears en el 1982.

²⁰⁵ Cap del Departament de Cuina de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Titulat com a Tècnic Especialista en Hoteleria i Turisme per l'Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Com a professor imparteix classes de teoria i pràctiques de cuina. Té experiència laboral en cuines de diversos establiments de restauració. Ha col·laborat en diferents publicacions de gastronomia.

- I, aquesta vocació seva per la cuina? Ha existit alguna persona o professional que l'hagi influït en el desig d'estudiar cuina?

És una cosa que m'atreia ja des de petit, tal vegada, sempre m'havia cridat l'atenció el tema gastronòmic, a casa meua és cuinava molt i després hem vaig inclinar per aquesta afició abans de començar a estudiar; vaig treballar i l'experiència em va satisfer molt.

- Per què es volgué dedicar més a l'ensenyament i no prosseguir únicament amb el treball davant dels fogons?

De qualque manera, tot hi té a veure, atès que des de que vaig passar 5 anys a l'Escola d'Hoteleria sempre m'ha cridat l'atenció ensenyar als joves, o, en altres paraules, poder transmetre tots els teus coneixements i experiència als estudiants. Si que és veritat que segueix-ho fent coses fora de l'escola, però el que m'agrada més és il·lustrar l'alumnat.

- Quines característiques tenen, respecte a la gastronomia, els programes educatius que es fan dintre de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears?

Aquí existeixen varis estudis, tant de direcció hotelera com d'alta cuina, encara que per nosaltres, el curs de cuina bàsica és un dels més destacats. Aquest es basa en una cuina internacional on hi té un gran pes la cuina mediterrània o balear, atès que intentem que el 40% de les receptes tinguin un caràcter mediterrani i, sobretot, mallorquí. En canvi en l'alta cuina, cerquem perfeccionar tècniques, mostrar les noves tecnologies, etc.; a la vegada que l'hoteleria proporciona els coneixements necessaris per gestionar el departament de cuina d'un hotel.

- Actualment, creu que l'ensenyament culinari es troba massa enfocat cap al turisme?

Està enfocat al que els alumnes demanen, si bé els hotelers exerceixen una gran demanda, nosaltres volem ensenyar el que desitgen els estudiants. Després tenen tendència a col·locar-se en restaurants de les illes amb certa categoria, és a dir, els hi crida més la restauració dels restaurants que la gastronomia dels hotels; encara que hi ha hotels que tenen molt bons restaurants.

- El turista ve amb una imatge prefixada de les Illes i en conseqüència de la seva producció culinària. Està d'acord en promocionar tan sols la cuina més sofisticada que puguin oferir les Balears o pensa que també s'hauria de fer propaganda sobre les elaboracions més tradicionals d'aquí?

El turista quan ve, crec, gaudeix més, independentment del seu poder adquisitiu, inclús els que tenen més poder adquisitiu, de conèixer els plats més tradicionals, veure com es cuina en un forn de llenya, com s'elaboren els plats mediterranis, etc.; tot diferent del que veuen en les seves ciutats, com són els plats d'alta gama. El turista reclama moltes vegades veure un peix a la mallorquina, uns calamars farcits..., que no un plat amb elaboracions molt sofisticades, que si que el gaudirà un dia de vacances, però la resta de dies cercarà plats tradicionals.

- Existeix alguna producte diferent dels comuns (oli, vi, etc.) que es podria intentar vendre a l'exterior però no interessa?

Jo no sé si no es vol vendre, però els productors sovint diuen que la producció és mínima i no poden competir amb altres zones geogràfiques on es produeix més vi, per exemple. Penso que els primers que hem de valorar el producte som nosaltres cosa que no es fa de manera suficient,

fet que dificulta la venda a l'exterior; no obstant cal veure l'esforç important dels cuiners i els hotelers cap això.

- Quins plats serien els més característics de les Illes Balears, és a dir, aquells que més ens representen a l'exterior?

El que més ens representen són els productes com l'ensaïmada, la sobrassada, les ametlles, l'oli, etc.; mentre que si s'anomenen plats, la gastronomia de les illes està molt diferenciada amb la resta del país, atès que tenim plats característics com panades, sopes marineres, sopes de verdures fetes amb pa, porcella al forn, qualsevol tipus de peix a la mallorquina, postres com crespells, rubiols, gató, gelats, etc.

- Què és més important en el món de la cuina, la tradició o la innovació? Creu vostè que en qualche moment els professionals de l'ofici obliden les seves arrels i es centren massa en les noves tècniques? Ho veu perjudicial o positiu?

En part ho veig bé, allò fonamental i el que intentem fer des de fa anys, almenys en el gremi de la cuina, és intentar que les receptes tradicionals passin a un nivell superior. Les receptes sempre s'adapten amb el pas dels anys, per exemple, algunes receptes que es cuinaven amb saïm ara es cuinen amb oli per fer-les més lleugeres. Cal conèixer millor les tecnologies perquè sinó el millor producte que tenim es pot perdre. Això sí, no tan sols s'ha d'utilitzar innovació i tecnologia.

- Que és més rellevant en un plat, la presentació o el gust i les emocions que pugui despertar en el comensal?

Hi ha opinions diferents, quan parlen els cuiners el que més ha de destacar és el gust, però realment, moltes vegades mengem pels ulls i les dues coses es reparteixen el protagonisme. Si alguna cosa no atreu a la vista, no fa bona olor, no dona la sensació de tenir una textura correcta, etc. ja queda descartat. En canvi, si es degusta el plat pot arribar a ser molt bo i despertar grans emocions; així doncs, tot és un conjunt, començant per la vista i acabant pel gust en sí mateix.

- Pensa que a les Illes, s'aprofiten totes les variants que poden oferir els productes, alguns de gran qualitat, que aquesta terra ens proporciona?

Intentem donar als productes cada vegada més noves formes d'elaboració, productes que abans no se'ls hi havia aplicat una certa tècnica ara la nostra intenció és fer-ho, per tal de treure-li el màxim profit. Un producte de gran qualitat com menys manipulació tingui, millor resultat donarà.

- Que n'opina de la producció de vins a les Illes Balears? A quin nivell veu la qualitat del producte que s'elabora aquí? En recomana algun en concret?

Crec que el nivell en l'oli d'oliva és espectacular respecte a altres regions on produeixen molt però no hi posen la mateixa atenció en la qualitat del producte. En els vins desconec un poc, encara que si que existeix un augment qualitatiu que va *in crescendo*. Així i tot, queda molt per fer per competir amb les regions que ens superen.

- Actualment es fan molts de programes sobre cuina en la televisió, tant per recuperar restaurants com per escollir els millors cuiners en un concurs. Li pareixen bé aquestes retransmissions o creu que enganyen a l'espectador?

Si, penso que enganyen una mica, atès que al cap i a la fi la televisió és el que és i està feta per entretenir. Els programes que he vist o on he participat, prima l'espectacle i la veritat és que, com a cap de departament d'aquesta escola, em repercuteix molt, atès que arriben alumnes molt influenciats per tot el que veuen. Sovint es mostren grans plats, però quan arriben tots volen ser o estrelles o grans cuiners, tot diferent del món real de la cuina que es troba fora de l'escola.

- En els darrers anys, a Espanya han sorgit una gran quantitat de cuiners que han assolit un altíssim nivell tant nacional com internacional. És el punt màxim de la cuina espanyola o encara es pot créixer més?

Hi ha molt de camí fet i existeix una gran base per estar allà dalt, la cuina internacional s'ha fixat en cuiners espanyols durant els darrers anys. A les guies més importants, els restaurants espanyols segurament estan en els 30 primers llocs, ressalten llocs d'altres països també però només amb un o dos restaurants, mentre que en el nostre país n'hi ha molts de gran rellevància. Mentre respectem el producte i la qualitat de la feina que es fa indubablement això seguirà així.

- S'està fent una correcta difusió d'aquesta cuina espanyola en l'exterior, segons el seu punt de vista?

Fa uns anys, d'Espanya només es coneixia la paella i poca cosa més, a diferència d'ara que s'ha donat un impuls fort al tema de tapes, atès que molts de turistes el primer que demanen són tapes i han sorgit franquícies dedicades a això; la difusió és correcta, encara que per profunditzar has de viatjar al país.

- Té algun cuiner d'aquests d'alta gama en l'àmbit espanyol com a referent o n'admira un/a en especial?

Doncs, admiro molt, depenent de per quins àmbits de la cuina. En el tema de peixos ara centro l'atenció en Ángel León, en la cuina mallorquina admiro a Toni Pinya i Mestre Tomeu i pel que fa al tema de les postres, hem fixo molt amb Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, etc.; a més de cuiners que fan plats amb molta controvèrsia com podria ser Dabiz Muñoz. Com a referent tinc també als germans Roca, sobretot el major, amb el qual m'identifico molt perquè ell ensenyà hoteleria i explica molt bé les coses.

- Com a cuiner i professor, quines han de ser les característiques de tot aquell alumne/a que vulgui iniciar-se en aquesta matèria? Els hi donaria qualque consell en especial?

El que es necessita bàsicament és ser una persona humil, treballadora, amb capacitat de fer feina amb equip i tenir respecte a la seva professió. Els coneixements s'aniran assolint al llarg de la vida professional, vist que la cuina no s'acaba mai.

- Per acabar, què significa o ha significat per vostè dedicar-se al món de la cuina, ja sigui per treballar-hi en ell o ensenyar els més joves?

Al cap i a la fi, la cuina és la meva vida, la meva forma de vida, per mi tal vegada sigui deixant a un costat la família, el més important, per mi significa tot. A la cuina no hi renunciaria mai, ja que a dia d'avui he tingut satisfaccions, penso que també cal tenir sort per estar en el lloc adequat en el moment adequat. Sento satisfacció veient els alumnes que estan amb jo, tornen al cap dels anys per demanar-me consell, és a dir, mai es perd el contacte.