

Alta cocina integradora

Catorce grandes chefs cederán otras tantas recetas a un albergue de Vallvidrera que da empleo a 50 discapacitados ≡ Las creaciones se incluirán en el menú del local

XAVIER ADELL
 BARCELONA

Casi sin comerlo ni beberlo, la plantilla del albergue Inout de Vallvidrera –formada por 50 personas, un 92% de ellos disminuidos físicos y psíquicos– se ganó ayer un hueco entre la élite de la alta cocina. Sus fogones, cazuelas y manteles serán en unos días una prolongación solidaria de la magia de 14 chefs de primera fila, que donarán altruistamente un plato inédito para la carta del establecimiento.

Una docena de divinidades del Olimpo de la gastronomía consumaron ayer el milagro de tornarse de carne y hueso y compartir gorro y mandiles con el personal del albergue, un elenco de camareros, cocineros y otros profesionales que eran un puro manojito de nervios. «¡Esto sí que es una auténtica brigada de cocina», exclamó un emocionado Ferran Adrià.

Y no era para menos. Maestros culinarios de la talla de Fermí Puig, Adrià, Jean Louis Neichel, Carles Gaig, Mey Hoffman, Ramon Freixa, Romain Fornell, Jordi Vilà, Àlex Garés, Pere Monje y Xavier Pellicer se podían tocar. Estaban allí para intercambiar impresiones. De profesional a profesional. «¿Qué prepararemos hoy, Mireia?», interrogó Carles Gaig a la joven que le entregó una gorra conmemorativa personalizada con su nombre.

Asequible pero con gracia

Dentro de una semana, cada uno de los cocineros –más Santi Santamaría, Joan Roca y Jean Luc Figueras, que ayer se excusaron– tendrán confeccionada la receta y el manual didáctico «de un plato asequible, con gracia y que motive», subrayó Fermí Puig.

Los chefs podrán proponer un primero, un segundo o un postre,



JOAN CORTADELLAS

►► Equipo solidario ► Algunos de los chefs más conocidos posan con los alumnos del albergue Inout.

► EL OBJETIVO

La carta solidaria de Inout pretende ofrecer «platos con mensaje», dice su presidente

según les dicte la imaginación. «Se puede ser creativo y conseguir platos sencillos, pero mágicos» corroboró Ferran Adrià. Algunos de los prestigiosos alquimistas del fogón tomaron ayer notas para su receta integradora. «Es importante conocer el lugar, siempre es un punto de inspiración», reconoció Puig.

El objetivo de la carta solidaria del Inout es fomentar la integración de las personas con minusvalías y a

la vez dar a conocer el trabajo formativo que se realiza en el establecimiento. «Se trata de ofrecer platos con mensaje», indicó Pedro Olabarriá, presidente de Icària Iniciatives Socials, la empresa sin ánimo de lucro que gestiona el albergue.

Gaig se quitó el sombrero ante la valía del equipo al que en breve enseñará a confeccionar su nueva obra: «Están muy ilusionados en crear, en ser útiles a la sociedad y lo van a conseguir». Según Adrià, aventuras como esta «demuestran que la alta cocina ya no es elitista y que tiene un componente social».

Los grandes cocineros no se lo pondrán muy difícil a sus pupilos ya que una de las condiciones es que

sus recetas sean «asumibles y fáciles de hacer», puntualizó Olabarriá. El presidente de Icària confirmó que los catorce platos de élite formarán parte permanente de la carta del Inout y que, en tanto que solidarios, «su precio no será caro». El actual menú de diario en el albergue cuesta 5,5 euros y el menú de fin de semana, con nueve variantes, 15 euros.

Pese al alegrón, la plantilla del Inout se quedó con las ganas de atarse el delantal y ponerse ya a las órdenes de los chefs. Pero, como le susurró con un guiño Adrià a su amiga cocinera Aurora: «Mucha foto y poca cocina». Y Aurora rompió a reír a carcajadas. ≡