

El periodismo gastronómico es una Cenicienta



Un repaso sobre la actualidad de la crítica gastronómica en la Argentina "Tweet"



Por Alejandro Maglione | amaglione@lanacion.com.ar - @MaglioneSibaris | Especial para Conexión Brando

La charla

A los seres humanos nos encanta charlar. Los porteños de mediados del siglo pasado tenían la costumbre de la barra del café, porque era un cenáculo donde se ventilaban todos los temas de interés del grupo: el fútbol, la política, la economía, y por supuesto, donde se exhibía el pretendido machismo con relatos de aventuras amorosas, en las que el juego consistía en hacer que todos las creían.

Las fuentes de las plazas, donde se buscaba el agua para las casas, en las viejas ciudades europeas, eran el lugar favorito para la tertulia. Julián Marías solía lamentar que el agua corriente había vuelto obsoleta ese lugar de reunión de las amas de

Enseñamos con pasión

casa, donde fluía toda la información del pueblo y las comarcas que revistiera algún interés colectivo. **Claro que también era un espacio donde el chisme tenía un lugar preeminente.**



En mi caso, desde siempre, disfruto de encuentros mano a mano con amigos o no, cuyo talento reverencio, y de los que salgo siempre intelectualmente nutrido. **Ejercito el raro arte -al menos en mi caso- de escuchar, única forma de incorporar conocimientos ajenos.** En estos días tuve una conversa, como se le dice ahora, de esas nutritivas con [Julián Gallo](#), ([@gallo1](#)), flamante miembro de la Academia Argentina de Periodismo.

El tema

Con Julián reflexionamos sobre varios temas, entre los que estuvo la noticia que dio vuelta al mundo, acerca de [la inconveniencia de lavar los pollos](#) antes de cocinarlos. Lo curioso es que resultó la noticia más leída del día de La Nación, el Clarín, en el caso de nuestro país, o en The Guardian de Inglaterra, por citar unos pocos ejemplos.

Esto mostró que a la gente cada día le interesan más los temas que los tocan de cerca. Que atañen a su vida cotidiana. Y que no siempre se deben concentrar en las malas noticias como es la creciente inseguridad.

La gastronomía

Este tema, ocupa poco espacio en los diarios en nuestro país. En el exterior, Le Figaro de Francia, el New York Times en USA, O Estado de Sao Paulo en Brasil, tienen reputados columnistas que abordan estos temas con una solvencia envidiable.

Quizás estoy algo influido porque en menos de un año han partido colegas como [Fernando Vidal Buzzi](#) , [Miguel Brascó](#) y esta semana [Dereck Foster](#). Todos tuvieron su espacio en alguna revista semanal, o en el caso de Dereck, su histórica columna dominical en el Herald. Eso no quiere decir que los medios de los que participaron le dieran a la gastronomía el trato como tema cotidiano en las ediciones cotidianas de papel. Y si el tema se presenta fuera de los lugares o días pautados, es porque se comenta una noticia venida del exterior.

Las escuelas

Se dan cursos de periodismo por doquier, no obstante, aún en los de mayor excelencia, el periodismo gastronómico no ocupa ningún lugar. No se lo considera

una especialidad hecha y derecha, vaya uno a saber por qué. En una escuela de gastronomía a la que le propuse dar un curso sobre esta especialidad, justamente en conjunto con Fernando Vidal Buzzi, me enteré por un mail meses más tarde que ya tenían la propuesta armada. Algo lastimado moralmente, llamé al N°1 y le pregunté **quiénes darían ese curso. Su respuesta: "los chefs que enseñan aquí."** ¡Chefs enseñando **periodismo gastronómico!** Confieso que ni en el momento de mi más febril imaginación se me hubiera ocurrido algo así. Se dejó, de esta forma, el camino abierto para que los periodistas especializados demos clases de cocina.



El Don Pirulero

Porque justamente en el tema de la enogastronomía se da un Don Pirulero, ¡pero al revés! Cada cual atiende el juego del otro, no su juego. Entonces aparecen cocineros -me da trabajo usar el malgastado término "chef"- que hacen el trabajo de periodistas. **Aparecen también los sommeliers que se dedican a la magna tarea de escribir notas, total, como decimos los abogados: el papel aguanta todo.** Entonces algunos periodistas responden: se ocupan de armar carta de vinos en los restaurantes. Y así los ejemplos se multiplican. Todos atienden el juego del otro, mientras sea monetizable.

Y me vino a la memoria que participando en Ecuador de la gran movida que se llama [Guayaquil Gastronómico](#), el empresario periodístico [Bernardo Roca Rey](#), un peruano que preside la organización que monta [Mistura](#) todos los años en Lima, le pidió a nuestro [Pedro Lambertini](#), presente en el lugar, que cocinara por él un plato de su autoría. Me interesé por esa suerte de paso al costado y me dijo: *"No me gusta ver a los cocineros haciendo de periodistas, y por lo tanto no voy a hacer de periodista-cocinero. Que el plato lo prepare Pedro, que es un excelente profesional, y yo estaré a su lado para darle las indicaciones del caso."* Así fue, y puedo afirmar que fue una de las actividades con mayor asistencia, al punto que desbordaba el salón.

Periodistas olvidados

Ese también es otro problema generalizado en nuestro país. **Como en tantas actividades, al periodista experimentado se lo suele ir conduciendo lentamente a un piadoso olvido.** Lo vemos en las empresas, donde se suele ocupar lugares gerenciales con jóvenes inexpertos, por el simple argumento de que son más baratos que los que acumulan el conocimiento que da la mejor escuela: la experiencia. Estas empresas se morirían si hicieran un cálculo de lo que han dejado de ganar por tener que

aguardar a que los inexpertos vayan adivinando los secretos de su tarea. El ahorro es un dato inmediato y visible. El lucro cesante requiere de cierta sofisticación y se lo puede soslayar.



Entonces, los viejos periodistas, ven aparecer a "colegas" que confunden omelette con tortilla. O que se sientan frente a un micrófono y en lugar de responder "no sé", que al menos demostraría cierto pudor, responden sin titubear que la diferencia entre un loco y una carbonada *"es una cuestión de más o menos verduritas"*.

No espere que nadie le recuerde a quien da esta respuesta, que **el loco es un plato herencia de la América precolombina que llega a nuestros días, y la carbonada bajó de los barcos, traída por los españoles que la conocieron en Bélgica** durante la gesta del rey Carlos I de España y V de Alemania.

En el caso de Dereck Foster llegaron a homenajearlo unos meses antes. Lo que pocos parecen darse cuenta es que los homenajes no pagan el alquiler, el supermercado, la luz u otras necesidades básicas. Bienvenidos sean. Son un masaje al alma. Pero **el periodista lo que precisa es tener donde publicar, difundir y vivir dignamente de su profesión.** Los viejos sabemos y nos angustia que el conocimiento que no se comunica se pierde.

Conclusión

Hay un periodismo que se vincula con las "cosas del comer", como me dijera alguna vez Felipe González, ex Presidente del Gobierno español, desde una visión que va mucho más allá que hablar de recetas o restaurantes -de los que también hay que hablar- y que merece más espacio cotidiano. Se limita el consumo de las gaseosas en los Estados Unidos; se prohíben los transgénicos en Perú; **se busca por todos los medios llegar a una comida más sana y que no resulte más cara que la industrial; se intentan restablecer los mercados callejeros que acerquen al productor con el consumidor y los precios de los productos eliminen los costos de la intermediación parasitaria;** se discute en el mundo el tema de la inutilidad de las fechas de vencimiento en determinados productos; las ventajas de los productos elaborados con leche cruda debidamente controlada; el permitir que los *food trucks* recorran nuestras calles; tratar a la gastronomía con mayor benignidad impositiva, como se hace en diversas partes del mundo.

En fin, asumir a la gastronomía como pilar fundamental de toda cultura nacional o regional. Y darle el espacio y la importancia que se merece. Obviamente, La Nación ya lo hace un ejemplo a imitar. Ah, y le dejo una frase que el inolvidable Negro Fontanarrosa supo poner en labios del perro Mendieta: *"Con la verdad no ofendo ni temo. Con la mentira zafo y sobrevivo"*. **No hace falta que le diga dos cosas: admiro la sabiduría de Mendieta; pero al final, elijo la verdad.**



Miscelánea homenaje

Esta semana falleció Dereck Foster, otro de los grandes periodistas enogastronómicos de la vieja escuela. Durante 40 años su columna dominical en el Buenos Aires Herald hizo las delicias de los que lo seguían consecuentemente. Hacía tiempo que estaba retirado de las reuniones multitudinarias, lo que no impidió que semanas atrás, en Oviedo, Emilio Garip le organizara una comida de homenaje. Tenía una pluma afilada, y de cuando compartimos la mesa con él en *The Fork Club*, recuerdo su lengua igualmente filosa. No rehuyó la polémica cada vez que se presentaba. Aún polémico, a veces volvía sobre sus pasos, lo cual desconcertaba a sus adversarios. Sabía como pocos y comunicaba excelentemente bien. Ojalá a los que lo olvidaron durante los últimos años de su vida, no les dé ahora por mostrar una intimidad que en los hechos estaba agotada.

Miscelánea restaurateur

Varias curiosidades encierra el flamante restaurante **Marieta**, ubicado dentro el hotel boutique Le Dome. La primera es su ubicación en Cerrito 22, un lugar que hace mucho donde no se inaugura este tipo de emprendimientos. La segunda curiosidad es que se trata de una construcción magníficamente reciclada, respetando su fecha de nacimiento que es el 1900. El respeto llega al punto de instalar la cava, con salón privado incluido, en el fondo de lo que fuera la cisterna donde se juntaba el agua de lluvia para la casa. Otra curiosidad es que al frente está Martín Molteni concibiendo el menú, ya que el ejecutor es el chef Rodrigo Llanes. Lo curioso de Molteni es que sospecho que debe ser casi el único de los chefs locales que se formó en Australia, y que asimismo, desarrolló varios emprendimientos con la marca Pura Tierra. Aquí deseo expresar que lo siento alejado de los fuegos, y por eso quizás sea inteligente de su parte dejar que las cacerolas las manibre otro. Su menú es sabroso y sin rebuscamientos. Me encantó el escabeche de conejo, el arroz meloso con vegetales, y la bondiola laqueada, con cebollas dulces y puré de zanahorias. La cava luce bien surtida. Los precios razonables. Hay salones para distintas actividades.



Miscelánea de beneficencia

El martes 19 y miércoles 20 próximos, a las 20.30 se realizarán dos cenas a beneficio de los damnificados por el ciclón que azotó las Filipinas hace pocos días atrás. Será en el restaurante **Captain Cook**, de la chef Marta Ramírez, quien ha convocado a otros colegas como Martín Carrera, Cristina Suncæ, Pedro Lambertini. La tarjeta será de \$400 y se degustarán los platos más sabrosos de la cocina asiática. Todo en Av. del Libertador 13652 en Martínez. Por reservas llamar 4898-9070/7. No lo deje pasar porque será un día donde la cocina de *Captain Cook* extremará la calidad y variedad de su oferta habitual. Los filipinos agradecidos.

