

LA LABOR DEL COCINERO EN LA DEFENSA DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO-CULTURAL EUROPEO

Carlos Gamonal

Antiguamente la labor del cocinero se limitaba a la creación de platos que proporcionaran placer al paladar de los comensales. Hoy, su misión va mucho más allá de la mera confección de recetas y juega un papel importantísimo en la configuración del panorama gastronómico cultural de la región y del país al que pertenece.

Aunque el trabajo individual que desempeña a diario en su restaurante, en la escuela de cocina, etc. incide en mayor o menor medida en el presente y en la proyección de futuro de la gastronomía, es innegable que donde mejor se aprovecha, se encauza y se da rendimiento a ese esfuerzo, para que favorezca al patrimonio gastronómico cultural de una tierra, un país o un continente, es en las asociaciones, en los colectivos con intereses comunes que se agrupan para trabajar por ellos.

Es el caso de EURO-TOQUES, Asociación Europea de Cocineros que nació hace más de una década, concretamente en 1986, en Bruselas, a instancias del presidente de la Comisión Europea, **Jacques Delors**.

Delors, sin duda alarmado por la estrepitosa irrupción en toda Europa de una concepción alimentaria - basada en fast-food, texmex, china, etc. - que amenazaba con desplazar la tradición y modo de entender la gastronomía y la alimentación de los europeos, decidió reunir a las principales espadas de la cocina europea y fundar con ellos una asociación internacional que trabajara con seriedad para preservar el patrimonio gastronómico de Europa, empezando por la defensa de la calidad de las materias primas alimentarias.

Con este objeto, los cocineros más destacados de los 12 países que entonces componían la Comunidad Europea, entre los que estaban **Paul Bocuse**, **Pierre Romeyer**, **Myrtle Allen** y **Juan Mari Arzak**, por citar a algunos, se sentaron a debatir sobre el problema que todos habían detectado y, conscientes de su responsabilidad de hacer algo, estudiaron cómo canalizar ese enorme proyecto que tendría por nombre EURO-TOQUES.

De sus reuniones sacaron en limpio unos estatutos, en los que, entre otras cosas, se definieron los objetivos de la Asociación, que se resumen en:

- La promoción de todo tipo de actividades en defensa y dignificación de la profesión de cocinero, elemento clave en el desarrollo de la cultura y de las tradiciones gastronómicas de los pueblos.
- La protección, garantía y prescripción de los productos que se utilizan diariamente en la alimentación, impidiendo el uso de aquellos que sean nocivos para la salud y afecten negativamente a la calidad de vida.
- La tutela del consumidor a través de una información veraz e independiente, incidiendo en la Administración Pública para que dicte las normas pertinentes que garanticen el acceso a productos alimentarios en condiciones óptimas.

Y en correspondencia con estos fines, se redactó también un Decálogo o **Código de Honor** de los cocineros miembros de EURO-TOQUES, por el que asumen las siguientes premisas:

1. El respeto de los principios y de las tradiciones culinarias nacionales constituye, en todas las circunstancias, el deber principal del cocinero.
2. El cocinero debe trabajar con la misma responsabilidad sin importarle las condiciones del momento, las modas, las exigencias de la clientela o los sentimientos que ésta le inspire.
3. El cocinero no debe ejercer en ningún caso su profesión en unas condiciones que comprometan la calidad de su trabajo. Siempre debe ser representativo del arte que constituye su actividad profesional.
4. El cocinero debe utilizar siempre productos de buena calidad, rechazando aquellos que estén alterados o sean impropios para el consumo. De la misma manera, deberá destruir toda preparación culinaria que pudiera resultar nociva para el consumidor.
5. El cocinero debe guardar total independencia hacia sus proveedores y rechazar de los mismos aquellos productos que puedan perjudicar su autoridad y su honorabilidad. Debe conseguir sus productos en las mejores condiciones para el consumo.
6. Es falta grave, engañar la buena fe de la clientela presentándole productos bajo falsa denominación de origen o genérica. El cocinero tiene prohibido todos los engaños que pudieran tender a desacreditar su profesión.
7. Los cocineros de la Comunidad Europea, procurarán mantener entre sí contactos de buena confraternidad. Se deben asistencia moral y ayuda profesional. Quien tenga discrepancias profesionales con alguno de sus colegas debe primeramente intentar reconciliarse, y si no lo consiguiese, avisar a sus representantes nacionales cuya conocida ponderación facilitará el fin del litigio existente.
8. Cada cocinero tiene el deber de dar a conocer a sus colegas de la Comunidad los productos alimenticios, vinícolas, brasicolas y minerales de calidad, que él utiliza en su ámbito geográfico, siempre que correspondan al espíritu de este Código de Honor.
9. Los cocineros de Euro-Toques, siempre que lleven la chaquetilla de la Asociación o hagan referencia a ésta, no podrán hacer publicidad de productos que no sean 100% artesanales y esté garantizada su calidad absoluta.
10. Aquel miembro de la oficina nacional, incluidos el presidente y los consejeros, que sea sorprendido en el incumplimiento del Código de Honor, será relevado en sus cargos. Todo cocinero Euro-Toques que viole el Código de Honor será expulsado y tachado de la lista de socios.

Con estas bases, los cocineros fundadores de EURO-TOQUES debían formar en sus respectivos países el entramado que permitiera su funcionamiento y su expansión.

En España la misión correspondía a **Juan Mari Arzak** - actual Presidente de EURO-TOQUES ESPAÑA - y pronto consiguió la adhesión a este enorme proyecto de los colegas cercanos, más o menos los mismos con los que había impulsado una década antes la denominada Nueva Cocina. Uno de esos cocineros, **Pedro Subijana**, ocupa en la actualidad la vicepresidencia de la oficina internacional de EURO-TOQUES, lo que da una idea del liderazgo que ha mantenido nuestro país en esta asociación que ya abarca a 18 países.

En efecto, al nacimiento de EURO-TOQUES sucedieron unos años de desarrollo de la Asociación en los países fundadores, estructurados en Delegaciones Nacionales. Al principio, su expansión fue lenta, y era necesario multiplicar los esfuerzos de los cocineros para darse a conocer y conseguir apoyos.

Pero, a medida que pasaron los años, la Asociación empezó a tener cierta presencia en el entramado administrativo e institucional europeo, y fue creciendo a pasos agigantados. Los últimos cuatro o cinco años han sido los determinantes en la consolidación de EURO-TOQUES. Por otra parte, según se han ido consiguiendo retos y ampliándose el número de socios, también se han ido sumando otros países, hasta alcanzar los 18 que la integran en la actualidad y cuyos miembros suman cerca de 3.000 cocineros y cocineras defensores de un proyecto común.

La sexta parte de esos 3.000 afiliados, es decir, 500, son españoles y han situado a la Delegación Española en el segundo lugar de todo EURO-TOQUES en número de socios, únicamente superado por Francia.

No hace falta decir que EURO-TOQUES ha crecido notablemente desde su nacimiento hace 12 años y que España ha tenido mucho que ver en su consolidación a nivel europeo, como tampoco hace falta decir que la afiliación de cocineros a EURO-TOQUES no ha sido algo casual, sino fruto del empuje, de las iniciativas y de las actividades desempeñadas por la Asociación tanto a nivel europeo como nacional, que han ido convenciendo a más y más profesionales de que pueden y deben hacer cosas en favor de nuestro patrimonio gastronómico, de nuestros productos, en beneficio del consumidor, y por supuesto, por la mejora de la propia profesión de cocinero.

La labor de EURO-TOQUES se puede analizar desde dos vertientes:

Por una parte, desde cada Delegación Nacional. En nuestro caso, se han desarrollado diversos proyectos pensados para dar salida a necesidades concretas, como ha sido la concesión de Becas de EURO-TOQUES a estudiantes de cocina; la organización de Congresos Regionales para dar a conocer la Asociación ante los cocineros y cocineras de diferentes ámbitos de la geografía española; la edición de la revista EUROTOQUES COMUNICACIÓN para dar cuenta de las noticias que más interesan a los socios; la celebración del Día del Gusto en centros de educación primaria de todo el país para enseñar a los niños a diferenciar los cuatro sabores básicos (dulce, salado, ácido y amargo) e iniciarles en el mundo de los alimentos; o cosas tan puntuales como la elaboración de un informe sobre la oferta y la demanda de cursos de reciclaje profesional, etc.

Por otra parte, está la vertiente del ámbito europeo, con el trabajo y la participación de todos los países miembros de EURO-TOQUES. En este terreno, aparte de la celebración de Congresos y Asambleas anuales para decidir planes de actuación, hacer balance de actividades o revisar al contabilidad de la Asociación, y aparte de una serie de proyectos e iniciativas que favorecen la formación y la proyección profesional de los cocineros, como el Programa de Intercambio de Chefs en el Extranjero, aparte de estas iniciativas, insisto, la actividad de EURO-TOQUES se centra principalmente en el diálogo constructivo con los diferentes departamentos de la Comisión Europea en política alimentaria y gastronomía, en especial con las Direcciones Generales de Armonización Legislativa, Agricultura y Protección de los Consumidores, para defender ante ellos y con ellos los intereses y principios de la Asociación en la cuestiones que le atañen.

De hecho, la mayor parte del presupuesto que maneja EURO-TOQUES se dedica al mantenimiento de un lobby en Bruselas, la CELCAA (Comité Europeo para la Legislación del Comercio Agro-Alimentario), que informa periódicamente a la Asociación sobre las novedades o actuaciones que tienen lugar en las instituciones europeas referentes a política agro-alimentaria, y actúa como interlocutor entre aquellas y los cocineros europeos.

Uno de los temas abordados por EURO-TOQUES en este sentido ha sido el del aceite de oliva. Conscientes de las graves consecuencias que tendría para la producción olivarera en nuestro país la anunciada reforma de la OCM del aceite de oliva y del olivar que lanzó el comisario **Franz Frisler**, la delegación española de EURO-TOQUES solicitó a sus colegas internacionales la adopción de una postura de oposición a esa reforma comunitaria. La Asociación se mostró totalmente en contra de las pretensiones de **Frisler** y todos los países miembros firmaron la realización de un plan conjunto por el que cada Delegación Nacional se comprometía a enviar una carta al Ministro de Agricultura de su país, manifestando su disconformidad con la reforma. También se remitió una misiva con el mismo mensaje al propio comisario europeo, **Franz Frischler**.

Además de estas misivas, EURO-TOQUES, y especialmente la Delegación Española, se ha preocupado de organizar charlas y encuentros en los que se ha tratado toda la problemática del aceite de oliva, se ha manifestado en contra de la reforma ante los medios de comunicación de todo el país, y recientemente, en la I Asamblea Nacional celebrada por EURO-TOQUES ESPAÑA en Madrid, aportó casi 200 firmas de los socios para el *Manifiesto en defensa del olivar y del aceite de oliva* redactado por el Consejo Económico y Social de la Provincia de Jaén y el Diario Jaén. En esa ocasión, la Diputación de Jaén reconoció a su vez la trayectoria de la Asociación en defensa del aceite, entregando tres olivos de plata a la Junta Directiva de EURO-TOQUES ESPAÑA.

Sin embargo, aunque la cuestión del aceite de oliva sigue todavía "en el aire" y no sabemos cuándo ni cómo va a terminar esta odisea, en otros asuntos en los que ha intervenido EURO-TOQUES sí ha podido presenciar un final feliz y necesario para el sector primario y, por extensión, para el bien del patrimonio gastronómico-cultural europeo.

Es el caso de la caza salvaje de pelo y pluma, sobre la que amenazaba una Directiva Comunitaria que obligaba a eviscerarla para la venta a los profesionales de la cocina. Afortunadamente, la presión ejercida por Euro-Toques contribuyó a evitar su aprobación, y hoy todos los cocineros de Europa podemos seguir utilizando las piezas de caza con su pleno sabor, es decir con las vísceras propias del animal.

Es también el caso del empleo de la leche cruda en la elaboración de quesos y natas, cuya prohibición pudo frenarse gracias a la rápida actuación de nuestro lobby. La CELCAA impulsó el reconocimiento de la denominación *Queso de Leche Cruda*, y evitó que prosperase una normativa que amenazaba con hacer desaparecer progresiva pero definitivamente este tipo de quesos.

Con la misma finalidad de preservar la riqueza gastronómica europea desde la defensa de los productos alimentarios de calidad, EURO-TOQUES está estudiando el modo de participar en el proyecto comunitario sobre el establecimiento de Sellos de Calidad (label).

Por el último comunicado recibido de nuestro lobby en Bruselas, sabemos que el Parlamento y el Consejo Europeos han empezado a trabajar, conjuntamente, en la configuración de Etiquetas de Calidad, y que, de momento, su política se dirige a unos productos que representan únicamente el 10% del mercado. También sabemos que esta política se centra en la agricultura biológica, en la protección comunitaria a los indicadores geográficos y a las Denominaciones de Origen, en las especialidades tradicionales y en los productos de calidad específicos de regiones ultraperiféricas. Además, la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo está elaborando un informe que recoge las propuestas sobre el desarrollo y la coordinación de los sellos de calidad en el ámbito agroalimentario, y al mismo tiempo, la Comisión Europea realiza un estudio con el que se pretende hacer un "inventario" y análisis de los Sellos de Calidad existentes en Europa.

Sin duda, en los próximos meses EURO-TOQUES, en contacto con la CELCAA, hará todo lo posible por tener voz en los planes de desarrollo de estos sellos identificativos de calidad.

Este interés por estar presente en la configuración de los sellos de calidad europeos coincide con la expresada por los socios españoles en la reciente Asamblea Nacional de EURO-TOQUES ESPAÑA, sobre las Denominaciones de Origen de nuestro país.

En aquel encuentro, a propuesta de los socios, la Asociación se comprometió a promover la presencia de EURO-TOQUES en la configuración y seguimiento de las Denominaciones de Origen, integrando a un representante estable de EURO-TOQUES ESPAÑA en el Consejo Regulador de cada una de las Denominaciones de Origen existentes en nuestro país.

Con esta iniciativa, EURO-TOQUES pretende que, entre los distintos expertos que se encargan de analizar cada producto para valorar su reconocimiento dentro de una D.O., haya un representante de EURO-TOQUES que pueda opinar sobre las cualidades de ese producto y pueda, por tanto, interpretar si cree que son merecedores o no de estar amparados bajo la D. O. en cuestión. Por supuesto, el ámbito de actuación de EURO-TOQUES incluye las zonas vinícolas de Canarias con Denominación de Origen.

Sobra decir que esta pretensión no responde a un mero afán de protagonismo (en EURO-TOQUES no tenemos tiempo para exhibiciones gratuitas), sino que se ajusta al interés de todo el colectivo por defender lo que es bueno, de calidad, de cada región, en este caso la riqueza de los vinos de Canarias, y por preservar, en definitiva, lo que forma parte del patrimonio gastronómico de cada comunidad, de cada país, y de toda Europa. En realidad, es una responsabilidad que hemos asumido, conscientes de nuestra capacidad para valorar las características de los productos con los que trabajamos a diario y que, al ofrecerlos al público, a nuestros clientes, estamos sometiéndolos a examen constantemente y estamos sometiendo a examen también nuestro modo de manipularlos, cocinarlos y presentarlos.

Los cocineros somos consumidores de materias primas alimentarias y, al mismo tiempo, distribuidores o suministradores de esas materias a un consumidor final. Una doble función que incrementa doblemente nuestro interés por conocer la realidad de los alimentos y que estimula y enriquece nuestros conocimientos y buen hacer.

Los cocineros EURO-TOQUES del Archipiélago Canario, igual que el resto de los socios EURO-TOQUES en sus respectivas regiones, tenemos el deber, y también la voluntad, de conocer, valorar, apoyar y divulgar a todos los profesionales y a todos los consumidores que podamos, aquellos productos de nuestra tierra que sean de calidad. Lo dice el propio Código de Honor que antes he expuesto, y lo decimos de corazón todos los profesionales comprometidos con nuestra profesión y nuestra tierra.

Esa es la razón de que esté hoy aquí, compartiendo este tiempo y este espacio, para deciros que los cocineros somos conscientes de cuál es nuestra labor en la defensa del patrimonio gastronómico-cultural de Europa, para expresaros nuestra voluntad de llevar esa labor adelante con todas nuestras fuerzas y nuestro ánimo, y para ofreceros nuestro compromiso serio de defender en nuestras islas, en la península y en toda Europa, la calidad de nuestros vinos, que son también, una muestra de nuestra cultura gastronómica y de la riqueza de nuestra tierra.