

Pregunta: ¿Cómo está afectando la pandemia al sector de la hostelería?

José Andrés: Jugamos todos a defender, intentamos sobrevivir bajo unas circunstancias difíciles. Los restaurantes somos solo la punta del iceberg de un mundo complejo pero maravilloso, que es la alimentación. Los cocineros somos el contacto final entre los productores y la gente que visita nuestros restaurantes, donde pasamos momentos extraordinarios con la intención de hacer algo más que alimentarnos.

P: ¿Ha demostrado la pandemia que la hostelería es más importante de lo que creíamos?

JA: Hemos jugado un papel más importante de lo que muchos pensaban. En Estados Unidos más de 3.000 restaurantes han hecho más de 350.000 comidas al día para cubrir las necesidades de alimentación en los lugares donde más fuerte ha azotado la pandemia. Hemos sido capaces de tener los restaurantes abiertos, de mantener la economía y a nuestros trabajadores sanos.

P: Si ha habido un sector que se ha mantenido abierto incluso durante el confinamiento ha sido el productivo, el agrícola y el ganadero. ¿Cree que la sociedad ha comprendido hasta qué punto este sector primario es fundamental?

JA: Desde que comenzó la pandemia, he estado en zonas rurales de nueve países y he comprobado cómo algunos han sufrido por no disponer de buenos sistemas de distribución. Otros han sido capaces de superar esos problemas y han demostrado que eran vitales. En una situación de emergencia esas personas son las que han alimentado al planeta. Tenemos que darle mucho más valor a la gente del campo, de la ganadería, de la pesca, del sector primario en general. En el siglo XXI, el campo tiene que ser rico como las grandes ciudades. No debe haber una guerra entre estas y las zonas rurales. Tiene que haber una simbiosis, donde el valor añadido que tienen determinados productos llegue a las personas que los producen.

P: Valorar significa pagar adecuadamente los bienes y servicios, ¿cree que la sociedad está dispuesta a eso?

JA: Cuando tú ves lo duro que es el trabajo de producir alimentos, a pesar de todas las mejoras que ha introducido la tecnología, comprendes que tenemos que empezar a tratar a esos trabajadores bien; a las empresas, muchas veces familiares, mejor; y a asegurarnos de que no haya una lucha entre grandes y pequeños productores. Se trata de igualar lo que se les ofrece a las grandes compañías agrícolas del mundo y al pequeño agricultor.

EN PRIMERA PERSONA

Texto: Ismael Muñoz / Fotografías: ThinkFoodGroup

“La alimentación tiene que estar en el punto de mira de la seguridad nacional”

José Andrés es restaurador de éxito, comunicador y activista. Colecciona premios a su trayectoria profesional y personal, y no es casualidad: a su capacidad de trabajo une el afán por crear un mundo más solidario, justo y sostenible. Piensa que algo tan sencillo como dar un plato de comida caliente a una persona necesitada puede ser la chispa que cambie su vida y, en cascada, la de su comunidad y la de la sociedad. Habla de compromiso social, trabajo solidario y de compartir conocimiento sin renunciar a ganar dinero.

Su discurso es a medias el de un empresario y el de un líder social que ha sido nominado al Nobel de la Paz.



*Asturiano de nacimiento, José Andrés se marchó muy joven a Barcelona con su familia. Allí se formó como cocinero hasta que, con 21 años, llegó a Estados Unidos. Trabajó en los años noventa en los mejores restaurantes españoles de Nueva York hasta que abrió el primero de los suyos en Washington; el último, Mercado Little Spain, con los hermanos Adriá en 2019. Ha sido presentador de un programa de cocina en TVE y da clases de alimentación en Harvard. Muy comprometido socialmente, en 2010 fundó la ONG **World Central Kitchen**, que ha atendido emergencias humanitarias en todo el mundo. La revista Time le ha incluido en dos ocasiones entre las 100 personas más influyentes del mundo. Tiene la doble nacionalidad desde 2013.*



JOSÉ ANDRÉS

Chef, dueño de ThinkFoodGroup y fundador de la ONG World Central Kitchen

P: Los grandes productores imponen precios y condiciones que dificultan la supervivencia de los más pequeños.

JA: No podemos dejar que la alimentación del mundo acabe en manos de unas cuantas compañías. Yo quiero ser una gran compañía, pero si algo hemos aprendido en esta pandemia es que necesitamos diversificar cultivos y sistemas de producción. Reducir los tipos de semillas y cultivos va en contra de la seguridad nacional y de la del planeta. Otra pandemia que se alíe con catástrofes naturales puede hacer que los sistemas productivos colapsen.

P: Sin embargo, lo que quiere el consumidor es ver en el lineal del supermercado buen producto al mejor precio y eso le hace muy difícil la supervivencia al pequeño productor.

JA: Tenemos que conseguir que la comida sea lo más accesible que se pueda para todo el mundo, pero no podemos hablar de comida barata cuando los que la producen no pueden vivir de forma digna. Muchas veces la gente que da de comer al mundo no puede alimentarse ella misma. No puede ser que personas que viven en el campo en Estados Unidos tengan que irse en ocasiones a colas de bancos de alimentos porque con lo que ganan no les da para vivir dignamente. Es una cuestión de justicia social.

P: ¿Cómo solucionamos esta paradoja de que quien produce la comida a buen precio para el resto no pueda vivir de ello?

JA: Tenemos que ajustar las piezas como si se trata-se de un juego de ajedrez. Las soluciones no son fáciles,

las cosas no son blancas o negras, todo es local y global al mismo tiempo. No hay ninguna decisión que no tenga un efecto positivo o negativo sobre el resto.

P: ¿Pero es una cuestión del Gobierno o de mercado?

JA: Muchas veces en los Gobiernos no hay una política de alimentación que incluya a todos los ministerios que podrían trabajar en sinergia. La forma de cambiarlo es que trabajen juntos el Departamento de Fomento, el de Agricultura y el del Tesoro. Viviendas más asequibles para personas con menos recursos deben ir acompañadas de sistemas de mercado donde la gente pueda acceder a la comida sin tener que desplazarse 40 minutos. El Departamento del Tesoro financia al principio ese sistema de mercado para acabar de golpe con el problema y luego se lo pasa a la empresa privada. Pero los Gobiernos no entienden el problema de la alimentación de forma global, no le dan la importancia que merece.

P: ¿Por qué cree que ningún Gobierno le da la importancia que merece?

JA: El filósofo francés Brillat-Savarin dijo en 1826 que el futuro de las naciones dependerá de cómo se alimenten. La alimentación tiene que estar en el punto de mira de la seguridad nacional. La alimentación parece ser el problema de muchas cosas

que suceden en el mundo cuando tendría que ser la solución.

P: ¿Qué es la alimentación?

JA: La alimentación es todo: es medio ambiente por una mejor utilización del suelo, es buenas leyes migratorias, es lucha contra la obesidad y por lo tanto salud, es acabar con el hambre, es la historia de quiénes somos, y así un largo etcétera. El sistema productivo y de alimentación tiene 360 grados y es tridimensional. Necesitamos personas en los Gobiernos que entiendan que la alimentación es un bien común, es seguridad nacional, entonces veremos cómo muchos de los problemas se convierten en oportunidades.

P: Oyéndole pueden pensar algunas personas que la alimentación debe ser un bien público y no un negocio privado, que cuando resulta insolidario es una de las causas de esos desajustes.

JA: La industria privada tiene que estar moviendo la economía, pero comprendo cuando los Gobiernos tienen que intervenir para mover los hilos que permitan una determinada igualdad. Hablo como cocinero y como empresario nato. Yo quiero ganar dinero, pero no puede ser que a mí me vaya bien a expensas de que a otros les vaya mal. Lo que digo es que la gente que te da de comer no puede ser pobre, ni pasar hambre.

“*Tiene que haber una simbiosis entre la gran ciudad y las zonas rurales, donde el valor añadido de los productos llegue a las personas que los producen.*”

EN PRIMERA PERSONA



P: ¿Está hablando de los países desarrollados o de los pobres?

JA: Hablo de ambos porque todo está relacionado ¿Queremos acabar con el problema de la inmigración? Ayudemos a crear riqueza en los países pobres. Si agricultores en el corazón de Guatemala tienen una plaga y nadie les aporta un fungicida, lo más probable es que al año siguiente no tengan los recursos para continuar. No les quedará más remedio que emigrar a zonas más ricas, hacia Estados Unidos o hacia Europa en el caso de África. Lo lógico es que el país más rico comparta el conocimiento para crear riqueza en esos lugares. Tenemos que ser prácticos.

P: ¿Cuándo surge la idea de formar una ONG que dé de comer a miles de personas en una emergencia?

JA: Surge de muchos momentos que te marcan: de leer *La perla* de John Steinbeck, de cuando hice el servicio militar a bordo del Juan Sebastián El Cano, de cuando vi las favelas en Río de Janeiro, de la espinita que se me quedó clavada por no poder echar una mano en el desastre del Katrina. Cuando llegué a Washington trabajé en una cocina donde Robert Eger sacaba a la gente de la calle, les daba capacitación y les daba trabajo en restaurantes. Cogíamos alimentos en buen estado a punto de desecharse y, con voluntarios, cocinábamos para las personas que estaban en la calle. Me plantó la semilla para pensar que necesitábamos hacer algo más allá de las ciudades.

“*Necesitamos diversificar cultivos y sistemas de producción. Reducir los tipos de semillas y cultivos va en contra de la seguridad nacional y del planeta.*”

P: ¿Qué hay de redentor en dar un caldo caliente a una persona que lo necesita?

JA: El mejor recuerdo que quisiera tener es el primer día que mi madre me acogió en su seno y me dio de comer, alguien mostrando cariño a través del alimento. Quizás por eso a todos nos gusta dar de comer. Sin saberlo, estamos recordando ese momento, ese placer maternal de poder alimentar al prójimo. Decía Robert Eger que la filantropía parece que sirve para redimir al donante cuando debería servir para liberar al que la recibe. No pasa nada por donar, es un gesto maravilloso; si te sientes bien haciéndolo está bien, pero tenemos que pensar en donar de forma más inteligente, que sirva para liberar a las personas a las que intentas ayudar.

P: Es difícil entender que, en el momento de la historia que vivimos, pueda existir aún hambre en el mundo.

JA: Más de 3.000 millones de personas siguen cocinando con madera o carbón, eso no es sostenible. Más de 4 millones de mujeres mueren por culpa del humo que inhalan cuando cocinan para sus familias. Muchas niñas no pueden ir al colegio porque les toca recorrer largas distancias a diario para recoger madera o agua. Todo esto hace que se corten árboles de forma insostenible, que se queden las laderas peladas y que, cuando llueve,

el agua arrastre el suelo fértil. Las cosechas son pobres, el suelo acaba en el mar y perjudica a los corales y a la pesca. Con algo tan sencillo como una cocina con energía limpia las madres y los niños no enferman, las niñas pueden ir a la escuela, los bosques empiezan a crecer, se recuperan suelos fértiles y hasta la pesca vuelve poco a poco.

P: ¿Tan fácil como dar una cocina con esa energía a cada familia?

JA: Deja que te cuente una historia personal. A mis padres les encantaba cocinar y a mí me gustaba andar entre los fogones. Un día quise cocinar y mi padre no me dejó. Me enfadé mucho y después me explicó: “Ya sé que querías meter la cuchara en la paella, pero lo más importante es controlar el fuego. Aprende y luego podrás cocinar lo que quieras”. Era una lección para un cocinero en ciernes, pero también era una metáfora de vida. Controla tu fuego y podrás controlar lo que quieras. Hasta que no le demos a cada familia la posibilidad de controlar el fuego seguiremos teniendo hambre.

P: ¿Una visión optimista ayuda a encontrar soluciones más fácilmente?

JA: Si lees entre líneas tampoco sé si tengo un discurso muy optimista. Pero sí, hay que ser optimista, y sobre todo pragmático. Si no creyera que puedo hacer algo más por mi familia, por la gente que tengo alrededor e incluso por otros, hace tiempo que me hubiese montado un chiringuito en la playa: cuatro comidas, un barquito y a vivir. Todos debemos ser positivos, aunque, a veces, es complicado. ■

