



## **«Yo no abro restaurantes, yo cuento historias»**

El Chef José Andrés y su singular acercamiento a la comida.

*«Yo no abro restaurantes, yo cuento historias» —dice José Andrés. «Cada uno de mis restaurantes es de alguna manera una historia».*

El chef con dos estrellas Michelin ha estado tejiendo narrativas con la comida durante las últimas cuatro décadas, a través de su grupo de restaurantes americanos incluyendo **Jaleo**, **El Bazar** y **minibar**. Junto a sus famosos platos, Andrés también ha usado su plataforma y su talento para construir la organización **Word Central Kitchen** (WCK), una cadena de distribución global de operativos puntuales de comidas que aparecen en las zonas de emergencia por desastres para proporcionar ayuda directa.

Andrés habla con la corresponsal de la BBC Katty Kay en **Influenial**, su serie de entrevistas improvisadas, que ha acogido conversaciones con invitadas como el icono culinario y cultural Ina Garten, la emprendedora de belleza Jane Wurwand y la revolucionaria bailarina de ballet Misty Copeland.

Andrés encontró su camino hacia la alimentación con 15 años, cuando se enroló en una escuela culinaria en su España natal; a los 18 entró en el servicio militar obligatorio español, convirtiéndose en cocinero de un almirante en un barco. La experiencia le llevó fuera de Europa

por primera vez, abriendo su mente al significado de la colaboración y a las posibilidades del impacto global.

*«El servicio militar me dio este sentido de que contribuimos a hacer mejor nuestro país, nuestro mundo, y también me enseñó el significado del trabajo en equipo» —dice a Kay. «Cuando estaba navegando en aquel barco, entendí que los vientos pueden estar en nuestra contra, y las corrientes pueden movernos en la dirección incorrecta —pero las 300 personas estábamos todas a una, ninguna ola o corriente podía alejarnos de nuestro destino».*

Poco después, Andrés conoció al chef Ferrán Adriá de El Bulli, el icónico restaurante de 3 estrellas Michelin en Rosas, España. Él pasó los siguientes tres años en la cocina a la altura de los casi 50 años de carrera del restaurante. Esto le ayudó a allanar el camino para el éxito propio de Andrés cuando llegó a Nueva York y luego se trasladó a Washington DC, en medio de un estridente deseo de experiencias alimentarias singulares.

*«Se confió mucho en mí para hacer de Washington DC una potencia, y yo hice mi parte cuando llegué, pero esta ciudad ya era extraordinaria en lo culinario» —dice. «Washington no era vista como una gran ciudad culinaria comparada con otras ciudades, como Chicago y Nueva York, pero, de hecho, era [ya] super poderosa». Sin embargo, Andrés reclama al menos alguna innovación en el espacio culinario. Lo que le diferencia de las tendencias efímeras de la escena culinaria, dice, es su enfoque: refleja experiencias emocionales de la vida real en cada plato. «Cuando alguien viene a Jaleo y come una croqueta, no está comiendo solo un plato que es una tapa muy icónica en España, sino que está comiendo un plato de la época posterior a la Guerra Civil. Si vas más al fondo, ese plato en sí mismo puede estar hablando sobre situaciones sociales y políticas en España, sobre la guerra y el hambre de las familias con pocos ingresos de una manera más profunda».*

En esencia, sin embargo, dice Andrés que sus restaurantes deberían ser un oasis para los comensales. *«La palabra [restaurante] tiene muchos orígenes, pero uno de ellos será el de “restaurar” o “restauración”. Antiguamente, ibas al restaurante a restaurarte, a veces físicamente, emocionalmente y espiritualmente. Yo creo que en cierta manera los restaurantes todavía son eso hoy en día».*

Andrés también ve la comida como un poderoso vehículo de cambio. Fuera de la cocina, él encontró una llamada para el desarrollo de **WCK** después del descomunal terremoto de 2010 en Haití, que mató a más de 200.000 personas. Siendo ya presidente de la *DC Central Kitchen* de Washington DC, entidad sin ánimo de lucro, Andrés vio una puerta abierta para crear una organización internacional enfocada en la ayuda directa a través de la comida.

*«Soy un tipo muy impaciente y no me gusta ver las cosas desde el banquillo. Me gusta participar en el juego, meter las manos en masa» —dice. «[En Haití] vimos la devastación en un país ya muy pobre. Y yo me dije “vamos no tanto a ayudar, sino para empezar a aprender”, y lentamente empecé a aprender que no se requiere más que voluntad para hacer que las cosas pasen».*

Desde 2010, **WCK** ha servido más de 350 millones de comidas alrededor del mundo, asociándose con organizaciones locales, y activando una red de restaurantes locales, *gastronetas* \* y cocinas

de emergencia. En 2019, Andrés fue nominado al Premio Nobel de la Paz por su labor humanitaria.

La llave para marcar la diferencia, dice Andrés, es tener la confianza de creer que puedes lograr un impacto en tiempo de necesidad justo allí donde estás —y aprovechar la oportunidad. «*No necesitas ir a otro continente, lo puedes hacer en tu propio país*» —dice.

Simplemente, él cree que cualquier paso hacia la acción crea un impacto tangible. Desde su niñez, él ha visto los frutos incluso de sus movimientos más pequeños. «*Creo que toda mi vida he tenido mucha suerte. Mi madre, una enfermera, siempre estaba diciendo “Ayudemos a todo el mundo”. Y me refiero a todo el mundo*» —dice. «*Nosotros ayudábamos a una familia que pasaba una mala racha, a un amigo que se había hecho una herida... Cualquier cosa que hagamos, aunque sea muy pequeña, es más que absolutamente nada*».



Traducción realizada por Karlos San Pedro Vitutia, a partir del siguiente artículo de **Jacqueline Schneider**, publicado por BBC:

<https://www.bbc.com/worklife/article/20240125-jose-andres-interview-influential-katty-kay>

\* Ver el artículo “*Food truck* puede traducirse como *gastroneta*” de **Fundéu RAE** (<https://www.fundeu.es/recomendacion/food-truck-camion-comida-gastroneta/>)