

Recetas de confinamiento de Javier Gracia Fando

Javier, cuándo y dónde comenzaste en la Diputació?



Mi primer trabajo en la Diputació de Barcelona fue en la Residencia Universitaria Ramon Llull. Empezó el día 1 de marzo de 1983. Como anécdota graciosa en ese momento, pero algo dura para un chico de 24 años, quiero comentar que recibí instrucciones del director, SR. Ortega, de mejorar el servicio de comedor. En aquellos momentos el responsable de cocina era el que un día, en el pueblo de Espot, cuando yo tenía 15 años y pocas ganas de estudiar, fue mi primer jefe de cocina, es decir, el primer maestro del oficio que tanto me gusta. Después de seis años, la Residencia se traspasó a la Universidad de Barcelona y me trasladaron a Mundet. Dos años más tarde gané la plaza de jefe de la Unidad de Restauración de Torribera.

La Clínica Mental al principio, y al final Torribera, es donde ha transcurrido la mayor parte de mi relación laboral con la Diputación, debo destacar que con mucho esfuerzo tanto parte de la Gerencia, Dirección de Administración y sobre todo, del equipo de cocina -que al final fuimos 50 personas-, se logró un equipo de una profesionalidad excelente, tanto de las categorías superiores como las inferiores, las cuales cuidaban con profesionalidad la higiene de los utensilios, herramientas y maquinarias para la confección de las 600 comidas, cuatro veces al día, ¡2.400 servicios! Y digo higienización, no limpieza, pues era lo que realmente se pedía y el equipo conseguía.

Tengo que hablar de los cocineros y ayudantes que con la capacidad de aprendizaje que demostraron y la profesionalidad final conseguimos un reconocimiento considerable, tanto dentro de la Diputación como fuera: en el Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet, en los Mossos de la misma localidad, CESNID (Centro de Estudios Superiores de Nutrición y Dietética) y otros muchos organismos con los que tuvimos relación.

Agradezco a todas las personas de ese equipo, los conocimientos que compartieron conmigo y de los que me aproveché para aprender más del oficio de cocinero, ¡también, gracias a todas las personas que trabajaron a mi lado y con las que conseguimos hacer un gran equipo!!

¿Eres un referente europeo de cocina hospitalaria, cómo era la gestión de las tareas y del equipo en Torribera?



En el ámbito europeo no del todo... tan sólo asistí dos veces como miembro invitado a un congreso de los profesionales de cocina hospitalaria de Francia, en Lyon, y un tiempo más tarde invitado a conocer un hospital que había remodelado las instalaciones de restauración del hospital y había hecho las instalaciones con línea fría, un sistema totalmente innovador en aquellos tiempos en Francia.

Sí era conocido y reconocido a nivel nacional. Primero fui secretario de APROHOS (Asociación Profesional de Hostelería Hospitalaria), esta asociación se integró en la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria). En un principio asumí la representación en Cataluña, pero dado el nivel de implicación que requería y la cantidad de tiempo que era necesario invertir decidí continuar en la AEHH como socio fundador, colaboraba en todo lo que me pedían, dentro de mis posibilidades y disponibilidad de tiempo.

Publiqué artículos, siempre haciendo referencia a cocina colectiva y hospitalaria en revistas especializadas en varias ocasiones, participé en mesas redondas sobre el tema en todo el territorio nacional y como ponente en varios congresos especializados, en alguna ocasión me invitaron a dar conferencias sobre nutrición hospitalaria y sobre organización de equipos en las cocinas de los hospitales.

En Torribera, empecé con un equipo muy trabajador, pero su bagaje profesional era mayoritariamente la propia cocina del hospital; porque, entre otras cosas, nunca había habido un jefe de cocina, siempre había llevado la dirección una o dos hermanas del orden que colaboraba en Torribera.

El mayor reto para mí fue trabajar con el equipo de personal de la Diputación (la mayoría personas a punto de jubilarse) y con las hermanas franciscanas, sin que ninguno de los dos colectivos se sintiera desplazado o menospreciado. Creo que lo logré. De los primero aproveché sus conocimientos

personales, que teníamos miedo a demostrar; sabían recetas familiares o personales que no valoraban y que yo llegué a incluir en los menús de la Clínica, poco a poco y con un poco de adaptación nutricional.

Por otro lado con las hermanas fue más complicado... Finalmente se hicieron suyo el proyecto, especialmente Sor Ángeles Ruiz. Ella me enseñó muchas recetas, sobre todo pasteles y dulces. Creo que fue, y sin menospreciar a ninguna de las personas que trabajaron a mi lado, la mejor compañera de trabajo que nunca he tenido, tanto es así que el día en que le dimos el adiós definitivo sentí como algo que era mío y que había formado parte de mi experiencia vital se iba.

El Trabajo en Torribera era muy acaparador de tiempo, incluso de mi particular, pero merece que yo me sentía totalmente realizado, siempre con problemas, siempre con retos y felizmente siempre resueltos. La cocina para mí es un oficio escogido y vocacional, ¿se puede pedir más que vivir de tu vocación? Claro todo no son flores y violas, dirigir un equipo de 50 personas, confeccionar los menús para 600 personas, realizar pedidos de los productos necesarios para que estas 600 personas pudieran comer cuatro veces al día, organizar todos los aperitivos cafés de trabajo, encargos internos y externos de caterings y aperitivos, tanto para el Ayuntamiento de Santa Coloma, la propia Diputación, CESNID, etc. y todo ello, sin ninguna estructura de cadena de mando en la unidad...



Yo daba instrucciones a todo el personal a mi cargo, resolvía todo lo referente a la logística del suministro de víveres, de la normativa legal de funcionamiento (manipulación de alimentos y normativa de higiene y distribución de alimentos), las vacaciones y bajas, etc.

Es verdad que gran parte del equipo colaboraba y ayudaba siempre que se pedía y que asumían responsabilidades, en muchos casos que no les tocaban. ¡Qué gran equipo de cocina en Torribera! Verdaderamente era trabajo muy duro, pero enriquecedor, y eso hace que los equipos de trabajo estuvieran muy unidos, tan así que a los que trabajamos juntos aquellos tiempos todavía se nos conoce como los de Torribera.

¿Después de cocinar 600 menús, como lo haces para hacer comida familiar?

¡Eso de cocinar solo para la familia, de verdad que es complicado, las cantidades de producto son tan diferentes que cuesta mucho adaptar la cantidad a pocos comensales... ¡Mira, una cosa tan normal y sencilla de hacer como la ensalada, pues siempre que preparo ensalada acaba saliendo para dos veces, no soy capaz de encontrar la cantidad exacta!

He de guardar a la nevera la mitad con las verduras muy bien centrifugadas y secas.

¡En un tuper de los que se puede quitar el aire se pueden guardar sin oxidarse un día, este es un truco que podéis utilizar!

Consiste en secar bien las verduras con papel de cocina y después poner el taper de la ensalada entre papel de cocina, debajo y encima, y tapar sacando el aire lo máximo que podáis, 24 horas aguanta bien sin oxidarse.

¿Eres un viajero experimentado, cual es la cocina extranjera que más te gusta?

¡Si que he viajado, mucho menos de lo que a mi me hubiera gustado, y es verdad que lo primero que visito y marco en mis guías de viaje, a pesar de que parezca básico, son los restaurantes y lugares donde degustar las comidas autóctonas, más que mezquitas o iglesias!

No podría escoger una cocina sobre otra y los platos de un país sobre los de otros, pero, y generalizando mucho, yo diría que la cocina francesa es la que mas me gusta. Eso si, como experiencias gustativas, todos los países del arco mediterráneo, los territorios comprendidos entre Grecia, Turquía, Tunez, Marruecos, sus comidas son un placer para el paladar y los sabores tan diferentes: el cous cous, el tagine, las dolmadas, un estofado que en Turquía cocinan dentro de un recipiente de barro y que para comerlo se tiene que romper el pote, las ensaladas griegas son todo un placer tanto para el paladar como para la vista; en mi caso no como platos con cordero, solo me gusta el nuestro, el de las tierras de Castilla y como no, el de Aragón, que es mi tierra.

¡Y si hablamos de carnes, que maravilla la carne de vacuno! La que al sur y centro America llaman res.

Y de Asia... aquellos woks de verduras crujientes, los agridulces, los cocinados con leche de coco, que sabores más diferentes y exquisitos. ¿Y el sorprendente cochinitillo al horno de Filipinas?

¡Me dejaba los picantes de LatinoAmerica, que maravilla!!!! El cebiche peruano con rodajas de locoto superpicante. ¿Y las patatas bolivianas? Que diferencias de sabores y que placer degustarlas, yo tengo suficiente con poco, eso si, bueno



¿Tienes alguna anécdota especial que recuerdes de tu trayectoria en la cocina?

Anécdotas hay muchas, pero todas las que puedo recordar son buenas; malas seguro que hubo però éstas se olvidan. La primera que me viene a la cabeza puede parecer nimia, pero me costó que la persona, que después y durante muchos años fue mi mano derecha, me dejara de hablar durante un tiempo.

El gerente de entonces me encomendó que los espacios de la unidad (comedor laboral, despensa y cocina) fueran espacios laicos. Hasta ese momento como eran las hermanas Franciscanas las que llevaban cocina, cosedor etc., tenían las paredes de todos los espacios llenas de representaciones y figuras de santos. Empecé sin prisa pero sin pausa a sacar uno a uno todos los símbolos religiosos que había... pasado un tiempo. cuando ya quedaban pocos se dio cuenta del sor que estaba en cocina y no se puede imaginar la que me cayó, con tiempo le hice ver que por normativas de higiene no se podía tener ningún tipo de elemento ornamental que pudiera acumular suciedad en las paredes de la unidad, costó que lo comprendiese pero al final lo asumió y la situación se normalizó.

Otra es que en una de esas reivindicaciones, y verdaderamente no me acuerdo el porqué, el turno de tarde va hacer un paro; en Torribera se llamaba 'ir a la palmera', yo estuve unos 20 años y nunca vi una palmera, pero parece haber una, pues todo el personal de tarde menos un ayudante y Sor Ángeles se fueron a la palmera. No cambiamos el menú, y los tres sacamos las 550 cenas a la hora, no recuerdo el postre ni el primer plato, pero el segundo eran tortillas de calabacín y patata individuales.

A su hora los enfermos cenaban lo que les tocaba. Hay muchas más anécdotas, pero creo que ya es suficiente.

¿Cómo nació Recetas de confinamiento?

Durante el confinamiento, los primeros 8 o 10 días, me pasamos rápidamente... el día 13 de marzo por la noche estaba en urgencias del hospital, totalmente colapsado y sin que se supiera que era la COVID, yo entré por la noche y cuando salí el sábado 14 de marzo a las 16 h, ya estaba decretado el confinamiento.

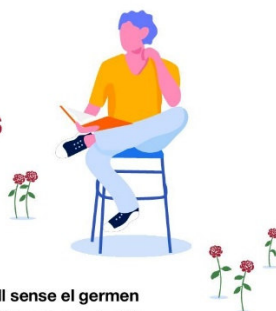
Los siguientes días me recuperé de la COVID. En el momento que ya me encontraba bien, además de empezar a trabajar, leer novelas y ver la televisión, me sobraba mucho tiempo. Entonces cogí las libretas de recetas escritas a mano que había ido recopilando durante mi vida laboral y empecé a ordenarlas y pasarlas al ordenador. Después las que hacía tiempo que no cocinaba, prepararlas y tomar alguna foto para adjuntar a la recopilación de las recetas. Había pasado algo de un mes, y como con compañeros y amigos hacíamos una tele encuentro cada semana, decidí que cada viernes y en whatsApp enviaría una receta que, sobre todo,

pudieran preparar a los padres con los niños, y de este modo se empezó a gestar el libro, sobre todo impulsado por los resultados que consiguieron los niños de las casas y los no tan pequeños, unos se destaparon como pequeños grandes cocineros, Pep y Naia, y otros crearon un espíritu de superación y cada receta que yo enviaba intentaban y conseguían mejorarlas (Andrea y Nil). Los padres, y compañeros a la vez, se van llevar muy bien y practicaron, sobre todo las recetas de dulces. Así me propuse documentar una receta todos los días de confinamiento, ésta fue la motivación para escribir el libro.

¿Nos recomiendas una receta del libro?

Croquetas cremosas de jamón (se pueden hacer de bacalao o de pollo), sencillas pero exquisitas y diferentes a las que normalmente hacemos en casa. Pruébelas. Esta receta está en el libro.

Muhammara de Piquillos (cuina siriana)



Ingredients per a 4 persones:

200 g pebrots del piquillo
70 g de nous ja pelades
10 g de pa torrat
¼ de cullera de caiena mòlta
½ cullerada de pebre vermell
mòlt dolç i de qualitat

½ gra d'all sense el germen
¼ culleradeta de comí mòlt
50 g d'oli d'oliva
10 ml de suc de llimona
Sal i pebre



ELABORACIÓ DE MUHAMMARA

L'elaboració és súper senzilla, els pebrots vermells del piquillo els hem de rostir i pelar, també es poden posar de pot, però ha de ser una conserva de qualitat, molt millor si són dels que venen rostits a la llenya; fet això i pelades les nous i el gra d'all, ens posem a elaborar.

Posem tots els ingredients en un got triturador i ho trinxem fins que quedi una crema espessa.

Aboquem el resultat en un bol o font per portar a taula, hi tirem per sobre un rajolí d'oli d'oliva i unes llavors torrades al gust (comins, nous trinxades, llavors de rosella... les que ens agradin més).

Deliciós si l'acompanyeu d'uns natxos o un pa bo.

