

El Anuario de la Cocina se presenta el lunes 20, a las 12 horas, en el Hotel Balneario Las Arenas de Valencia.



El libro consta de 689 páginas. Aparecen 414 locales comentados, entre restaurantes y comercios especializados.

ESTA SEMANA...
ANUARIO
DE LA COCINA DE LA
COMUNITAT
VALENCIANA

ENTREVISTA **Antonio Vergara**

PERIODISTA GASTRONÓMICO Y DE CINE

«Detesto a los zampabollos»

O. Briasco, Valencia.

- ¿Qué novedades hay en la presente edición del Anuario de la Cocina?

- En la sección de Notables hay novedades porque algún restaurante ha pasado a otra sección (Miscelánea) y dos o tres han desaparecido con motivo de la crisis económica y de la incomprensión de su cocina por parte de la ciudadanía. También han entrado nuevos. Una de las novedades es la cata de aceites valencianos que realizó un equipo de expertos el mes de agosto. Otra se centra en el aumento de restaurantes y otros establecimientos y en el capítulo Alrededor de la gastronomía.

- La polémica de Santamaría y Ferran Adrià también habrá sido tema de debate en el Anuario.

- Sí. Además, en la historieta que ilustra magistralmente Xavi Sepúlveda, intento pacificar a los hosteleros del valle de Wyoming, divididos en dos grupos: los tradicionalistas a ultranza y los innovadores. Cuando me muera quiero que dispersen mis cenizas en Fort Laramie, que está en Wyoming.

- ¿La crisis ha afectado de alguna manera en la elaboración del Anuario?

- No ha afectado al Anuario pero sí que ha habido una incógnita constante en el largo periodo de su elaboración: lo que vaya a suceder en el futuro. Quizá alguno de los restaurantes que está en el libro no soporte la crisis y tenga que cerrar. Nadie lo sabe. El tiempo será el juez.

- El Anuario tiene más de 60 colaboradores, entre literarios y gráficos, ¿es complicado la coordinación?

- Bastante. Es un trabajo que comienza en marzo y en el que hay que coordinar a personas de toda España y, siempre, es complicado cumplir con los plazos de entrega. Quizá habré enviado y recibido más de 2.200 correos electrónicos. De todas maneras, merece la pena.

- ¿Qué hay de negativo y positivo en ser periodista gastronómico?

- De positivo, que me lo paso bien y que me gusta escribir. De negativo, que es una profesión poco recomendable para la salud, como es obvio. De todas formas, me cuido bastante y, ya sabe todo el mundo que como poco porque acudo al restaurante a degustar y a probar. No soy un zampabollos, los detesto. Desde mi más tierna infancia siempre he comido muy poco. De hecho, Vázquez Montalbán, que prologo mi primer libro, *Comer en el País Valencià*

Antonio Vergara, director del Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009, es una de las personas que más antipatía y cariño generan en parte de la hostelería, siempre atenta a los comentarios que realiza. Su ironía y cierta burla de lo que ocurre le caracterizan, pero también su visión de la vida.



J. ALEIXANDRE

CRÍTICO. Antonio Vergara posa junto a la edición 2009 del Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana.

■ «Tan sólo hay dos clases de cocina: la buena y la mala»

■ «De pequeño, un niño malvado me robaba el bocata de jamón»

(1981), escribió textualmente que «Antonio Vergara es una persona que habla poco y come lo justo». Es cierto.

- Come tan poco que de pequeño le robaban el bocadillo. - Eso ocurrió cuando tenía unos seis años e iba al colegio de las

IBN RAZIN

El Stetson del señor Vergara

«Soy un hombre a un sombrero pegado. Sin el sombrero no existiría», afirma Vergara sobre la prenda que le caracteriza. Un Stetson. «Me he comprado uno nuevo, que me ha costado 99 euros, en la tienda Alberó. Espero que le guste a la gente», dice con cierta coquetería.

● El sombrero Stetson se convirtió en símbolo clásico del Salvaje Oeste y de los hombres y mujeres que lo colonizaron. Buffalo Bill, el general Custer, Tom Mix, Annie Oakley y Calamity Jane lo llevaban.

monjas Teresianas de Valencia. Yo vivía cerca del Mercado de Colón y, antes de ir a clase, mi madre me compraba jamón de Teruel en una de las paradas. Me hacía el bocadillo de jamón, pero en mi clase había un malvado niño (un tal Ayerra) que me tenía manía y me robaba el bocadillo. Todo terminó cuando se lo dije a mi mamá. Y la madre Montserrat, que era pelirroja, como Mauren O'Hara, le llamé al orden.

- Si come tan poco, ¿cómo que eligió esa profesión?

- Entré en la gastronomía por un impulso cultural, pues nunca he sido un comilón, aunque mi padre nos llevaba a buenos restaurantes. Me gustaba por el tema literario porque siempre ha habido grandes auto-

res, como Álvaro Cunqueiro, Julio Camba, Josep Pla, Néstor Luján, Xavier Domingo, y me interesó también el humor y la ironía que había en sus escritos. Por eso intento escribir con humor y amenidad. También me gusta el aspecto sociológico.

- ¿Por eso le gusta comer solo?

- Soy una persona solitaria, como los héroes del *western*, y me gusta comer solo. También me agrada el restaurante como espectáculo. Se aprende mucho.

- ¿No le incomoda el protocolo que siguen los restauradores con usted?

- En absoluto. Me lo tomo como una convención social que entiendo que sea así. Puede que ironice cuando escribo, pero del primero que me burlo es de mí mismo y me hace gracia que alguien me dé importancia cuando no la tengo. Por eso me divierte que me llamen Don Antonio o Señor Vergara. Lo encuentro simpático. Pero me gustaría pasar desapercibido.

- ¿Cuáles son sus pasiones?

- Sin duda, el jazz. Después las mujeres, por su cerebro multitareas, el cine y la gastronomía. La quinta sería el ciclismo, gracias al dopaje.

- ¿Cómo ve el panorama gastronómico de la Comunitat Valenciana?

- Desde hace diez años ha habido un salto cualitativo muy grande y tenemos alguno de los mejores chefs de toda España. Ha habido una gran evolución de la cocina valenciana, que desde siempre ha estado marcada, lógicamente, por el arroz ya que ha sido la forma de alimentarse de los valencianos desde pequeños.

- ¿Cree que hay cultura gastronómica en la Comunitat?

- El paladar de los valencianos está condicionado por el arroz y por eso la evolución gastronómica ha sido más tardía, aunque ahora ya hay grandes chefs de cocina de autor. De todas formas, es verdad que en Valencia no hay tanta cultura gastronómica como en Madrid o Barcelona. Tradicionalmente, el valenciano ha tenido un gusto culinario rural, por la economía eminentemente agrícola, y disfruta, disfrutamos, con una comida sencilla.

- ¿Apoya la cocina de autor?

- No hay que ser un fundamentalista en nada, y tampoco de la cocina de vanguardia. El paladar es lo más conservador que hay en el ser humano y cuesta mucho que evolucione.

- ¿Cuántos tipos de cocina hay?

- Las cocinas pueden y deben coexistir todas. Sólo hay dos cocinas: la buena y la mala.