



DEMISEC

y otras reflexiones sobre gastronomía

MIQUEL BROSSA



A la venta el 12 de marzo de 2019



DEMISEC

y otras reflexiones sobre gastronomía

MIQUEL BROSSA

¿Qué es un demisec? ¿Es un vino? ¿Es un producto o una persona? ¿Un esnob? ¿Un maniático? ¿Un tiquismiquis? ¿Se puede ser un buen gourmet siendo un demisec?

A través de una serie de capítulos que giran en torno al concepto de demisec, Miquel Brossa, acompañado de ilustres especialistas de las más variadas materias, nos ofrece una visión particular de la gastronomía y trata asuntos como la influencia de la gran cocina francesa, las academias y las asociaciones gastronómicas, las nuevas tendencias en alimentación, la figura del cocinero ayer y hoy, el tratamiento de las alergias e intolerancias en la sala y en la cocina, los temidos «ceros» o las tretas del marketing más dudoso, entre otros.

La visión de Miquel Brossa es la de quien conoce a la perfección la historia y la realidad actual de la gastronomía, no solo de su ámbito más cercano sino a través de las principales culturas culinarias del mundo. Con un estilo directo y erudito al mismo tiempo, desenfadado y hasta provocador, este gourmet que ha acuñado el concepto y el término *demisec*, nos ofrece un recorrido por la gastronomía más actual.

«Miquel Brossa es un curioso impenitente de la gastronomía, y, sin asomo de duda, nunca deja indiferente a nadie. Conozco a pocos gourmets de paladar, de gusto tan refinado y con tanto conocimiento gastronómico». JUAN MARI ARZAK



DEL PRÓLOGO DE JUAN MARI ARZAK

Resulta una verdadera gozada y todo un honor que un gastrónomo tan atípico e inclasificable como apasionante y apasionado por las cosas del buen comer y beber, como es Miquel Brossa, te solicite un prólogo para su nueva obra.

Este barcelonés, viajero planetario y sibarita como pocos, es un «curioso impenitente de la gastronomía», utilizando sus propias palabras, y, sin asomo de duda, nunca deja indiferente a nadie. Conozco a pocos gourmets de paladar y de gusto tan refinado y de tanto conocimiento gastronómico.

Así, en su anterior obra (de expresivo título: *Canaille*), con la que disfruté de lo lindo, nos hizo zambullirnos en el insondable mundo de la casquería a través de las mejores recetas canallas y aparentemente vulgares, pero que son verdaderas joyas para los que nos consideramos morritos finos, como es él. En *Canaille* había seriedad de fondo y, a la vez, humor y muchas dosis de coña. Como cuando, en relación con los despojos y entresijos varios, define: «Sería todo aquel alimento susceptible de provocar rechazo a personas presuntamente finas». Justo ahí es donde enlaza directamente con la singular obra que hoy nos ocupa.

Y es que, contra lo que el título parece insinuar, el libro no va de vinos. Hablar de vinos está de moda, pero todo se encuentra ya no solo en libros y revistas, sino al alcance de cualquiera en las redes sociales. La figura del *demisec* aparece perfectamente descrita por Brossa en *Canaille*, donde, a modo de confidencia, nos apunta: «Demisec es un calificativo que utilizo hace años, y dentro de su contexto todos me entienden. Jamás nadie me ha preguntado, ¿qué quieres decir?». En todo caso, vamos a tratar de explicarlo con toda claridad.



Antaño existía el habitual consumidor de cava semiseco, que era el que no se atrevía a decantarse ni por el dulce ni por el seco. En gastronomía, esta actitud se traduce en optar por la posición que menos compromete. Ni fu ni fa o, como se decía en añeja expresión (proveniente de Latinoamérica) referida a alguien que no se definía claramente en sus gustos, ni chicha ni limoná. Se trata de comensales finolis y semisecos. El demisec ama la suavidad. No se lo recrimino, sino al contrario. Por ello, evita la caza así como los vinos tintos de sabor más intenso, quedando de este modo limitada su paleta gastronómica, igualmente al ámbito de sus actividades sociales.

Este libro es un compendio de capítulos escritos por los interlocutores más cualificados en los asuntos tratados. Si *Canaille* era un ensamblaje de recetas, **Demisec es un ensamblaje armonizado de artículos conceptuales escritos por los mejores expertos en cada uno de los temas abordados.**

En su día, Azorín calificó a la grandiosa escritora y magnífica cocinera Emilia Pardo Bazán como «curiosidad despierta» y ese calificativo me parece que se puede aplicar perfectamente a mi buen amigo Miquel Brossa, como el lector podrá comprobar en cada página del libro que tiene entre las manos.



«Contra lo que su nombre parece sugerir, este libro no trata de vinos, sino que, esencialmente, intenta definir diferentes actitudes de las personas alrededor del hecho gastronómico.

Demisec está basado en textos aportados por un amplio grupo multidisciplinar de expertos que abordan el hecho gastronómico desde diversos puntos de vista, con especial hincapié en el aspecto sociológico vinculado a la gastronomía. Sus respectivos textos a veces se complementan y otras presentan opiniones contrapuestas, en las que yo también he intentado aportar mi modesta contribución.»

LAS INTENCIONES DEL AUTOR

La temática de este libro es variada, pero puede agruparse en tres grandes bloques:

- **Por un lado están los textos relacionados propiamente con la restauración**, que, al fin y al cabo, es la vía más usual para que los gourmets tengamos acceso a la gastronomía: los tipos de cocinero, la influencia de guías y críticos, y problemáticas muy complejas como el temido cero, esto es, la desolación que representa para el restaurador la visión de un comedor vacío, son algunos de los aspectos del tema que revisamos.
- Aunque a veces las fronteras resultan muy tenues, identifico **otro grupo de textos que tienen que ver con la gastronomía, pero parten de un punto de vista más sociológico o, a veces, geográfico o histórico**, como son el papel de las asociaciones y las academias de gastronomía, la realidad de un producto que, como el caviar, cada vez resulta más difícil de obtener y la relación de la gastronomía con otras aficiones. Asimismo, entra en este bloque un asunto que me preocupa enormemente: la vocación y las prácticas torticeras de un determinado marketing relacionado con la alimentación, la dietética y la gastronomía.
- Este último tema se relaciona con **otro grupo de textos que presentan enfoques más próximos a la tecnología o la ciencia y que, en la mayoría de los casos, encuentro muy interesantes, cuando no preocupantes**: las nuevas tendencias en alimentación y gastronomía —como los veganos, los vegetarianos, los productos ecológicos y los biodinámicos— cuentan con espléndidas aportaciones de voces autorizadas sobre el tema. El peliagudo tema de las alergias y las intolerancias es objeto también de un capítulo en el que abordamos la problemática desde varios ángulos. Por otra parte, gracias a la aportación de científicos de solvencia contrastada, me he propuesto centrarme en una serie de cuestiones que el gran público suele ignorar o sobre las cuales tiene visiones erróneas: el papel de la flora intestinal en la tolerancia y la apetencia a la hora de comer; o la, a menudo desconocida, potencia de los hidratos de carbono.



El embrión conceptual de *Demisec* con ilustres profesores en el famoso ático del mecenas. De izquierda a derecha y de arriba abajo; Júlia Agulló, Manuel Arraunt, Toni Massanés, Mònica Roca, Antoni Riera, Gregori Salas, Màrius Rubiralta, Luis Cuesta, José Vilallonga, Miquel Brossa, Cristina Jolonch y Josep M. Sanclimens.



A QUÉ LLAMA “DEMISEC”

El título de este libro puede confundir o no decir nada al lector que no haya hablado conmigo de este tema, o que previamente no se haya *ilustrado* con mi libro anterior, *Canaille*, en cuya página 22 aparecía ya esta figura (a la que entonces llamé *semiseco*):

Semiseco es un calificativo que hace años que utilizo, y dentro de su contexto todos me entienden. Nadie me ha preguntado jamás ¿qué quieres decir? En gastronomía, esta actitud se traduce en optar por la posición que menos compromete.

Retomando este texto, prosigamos con la definición de lo que es un *demisec*:

La etimología de *demisec* hay que buscarla en el consumidor de cava semiseco, en aquella época en que «todavía estaba permitido llamarle champagne» solo existían tres espumosos, dos de ellos supuestamente extremos: dulce y seco. Aquella actitud dubitativa tiene su equivalente en el mundo de la gastronomía: optar por la posición que menos compromete. Jamás pedirán sangrante la cocción de la carne, pero tampoco se atreverán a pedirla muy pasada.

No desean las ostras muy grandes, sino más bien pequeñas, pero, ¡ojo!, que no sean del número 3. Su tamaño de la ración, moderado. El vino, mejor rosado: ni blanco ni tinto. Picante, solo un poco. En general, la característica principal de los semisecos es el gusto por evitar definirse y pasar desapercibidos. En cualquier situación de la vida jamás se mojan. Se sienten más cómodos en el terreno de la inconcreción. Temen posicionarse, por desconocimiento o por miedo a ofender a personas del entorno. Un semiseco piensa que la ambigüedad le proporciona más capacidad de maniobra. (...)

El demisec tiene forma y dimensión sociológica propia, que comenzando por la gastronomía puede extrapolarse a casi todos sus campos de acción. Sus preferencias gastronómicas discurren paralelamente a las estéticas y se traducen, incluso, en cuestiones relacionadas con la ideología política, en la que, por lo general, adoptará posiciones de centro. (...)

Comentando esta realidad con unos amigos, coincidimos en que el demisec, al igual que prefiere determinados restaurantes, frecuenta determinadas tiendas de moda, donde adquiere, por lo general, ropa discreta para evitar llamar la atención, también tiene preferencias concretas en lo referente a cuestiones de arte. Sus aficiones musicales son concretas: le gusta Beethoven, pero jamás será wagneriano. (...)

La crisis económica dio alas al demisequismo e hizo que el demisec evolucionara hacia una posición de mayor interés por la variable precio que por la variable calidad. Para el demisec es más importante que sea económico, sin parecerlo, que bueno. Por esta vía, contribuye a impulsar sus restaurantes de referencia hacia una ambigüedad más o menos dorada. A bastantes de estos presuntos gastrónomos les gusta presumir de que han comido esto o lo otro, pero quieren pagar lo mínimo y comer algo ligerito, baratito e inofensivo (que no muerda...).

UNA FOTO, UNA PREGUNTA

No es legítimo designar con el prestigioso apelativo de *caviar* a productos de calidades enormemente diferentes. En la lista coexisten, pues, huevos de esturión de características tan dispares como su ámbito de origen geográfico, su edad o su peso. Repito: en realidad, solo algunas de sus variedades más selectas, hoy arrinconadas en las zonas más profundas del Caspio por la contaminación generalizada de las vías fluviales euroasiáticas, dan el producto de la máxima calidad que justifica el mito de alta apreciación del caviar que ciertas élites del siglo XIX consumían.

De repente aparece en el mercado un caviar de Siberia; procede de una zona remota que solo muy recientemente se ha abierto a las comunicaciones a través del nuevo ramal del ferrocarril transiberiano que discurre por la orilla norte del lago Baikal, para alejarse después de la frontera china. Algún buen restaurante que hasta hace poco tiempo trabajaba con Beluga 000 lo adopta para sus presentaciones. Interrogados los responsables de estos establecimientos, la respuesta es que el consumidor no aprecia la diferencia de calidad. Yo no lo entiendo, porque lo cierto es que es abismal. Podemos culpar a la crisis de este proceso, ya que algunos profesionales se han visto presionados para bajar el precio y han forzado la situación para mejorar su margen de beneficio; y también al acceso de nuevos pseudogastrónomos, o más suavemente, gastrónomos poco experimentados. Su inexperiencia hace que acepten estos productos confundiendo los de altísima calidad que desconocen por ignorancia. Una calidad que, por desconocimiento, de ningún modo pueden certificar.



¿Es creíble que el zar Putin no entienda de caviar? Es casi seguro que conoce el verdadero caviar.

Me comentaba el gran embajador Eugenio Bregolat que, cuando Putin era joven, el caviar todavía abundaba en los círculos de la élite soviética. ¿Será posible que la empresa que ha servido el catering militar en el extremo oriental de Siberia no pueda conseguirlo? La foto que acompaña este capítulo se tomó durante el descanso de unas terroríficas maniobras militares, justo en el último tramo, antes aludido, del transiberiano, entre el lago Baikal y Vladivostok. Su acompañante es el líder chino Xi Jinping y posiblemente ambos líderes hayan decidido, por chauvinismo o por aquello del kilómetro cero, consumir los perdigoncitos negros de producción local que se venden como caviar de Siberia. Lo que en la foto parece evidente es que **están cargando en el bufet lo que se vende bajo el nombre de caviar de salmón, hoy ampliamente presente en el mercado ruso. Al parecer queda demostrado que les sobran carros de combate, pero no tienen beluga 000.**



LIEBRE À LA ROYALE, EL PLATO TESTIGO

La liebre à *la royale* no es tan solo un plato clásico, sino que, en mi opinión, es el plato testigo por excelencia. Hablar de liebre à *la royale*, no solo pone a prueba el restaurante, sino que, de hecho, es un pretexto útil para valorar hasta qué punto los comensales condicionan al restaurador e impiden con sus comentarios, fruto del desconocimiento, que el profesional ejecute el plato tal como su alto nivel técnico y profesional le dictaría. (...)

Pero, el problema de la liebre à *la royale* no es, en absoluto, de incompetencia de los cocineros, sino de incultura gastronómica de muchos de los consumidores de gastronomía, como la dama que me comentaba su gratificante experiencia.

En efecto, todos los buenos profesionales conocen ese plato, ya que es un elemento clave en la alta escuela tradicional, y, por lo general, saben cuáles son sus formas más ortodoxas y todas sus variantes. El freno lo encuentran en la clientela, por lo que **a través de la liebre à la royale estamos valorando más el nivel gastronómico de los comensales que la competencia del restaurador, que a menudo teme asustar al cliente con una elaboración demasiado radical.**

Uno de los puntos claves de una buena liebre à *la royale* es la presencia o ausencia de componentes *canaille*, especialmente la sangre. El chef teme entrar en conflicto con un elevado porcentaje de clientes poco osados; y también teme a la diarrea, casi asegurada unas horas después de disfrutar de la gastronómicamente soberbia liebre à *la royale* que, en sus buenos tiempos, en la última década del pasado siglo, servía Senderens.

Por eso, restaurantes técnicamente impecables no ven sus esfuerzos compensados con el éxito. Sin duda el restaurante lo modulamos los clientes con nuestra actitud frente a lo servido. Joan Roca, que domina y tiene bien asumida la ortodoxia, elabora una versión *light* para los banquetes, de modo que el índice de rechazo sea muy bajo, casi nulo. Es un proceder legítimo e inevitable en ciertas circunstancias.

«Como se ve, el asunto de la liebre à la royale puede ser interminable, pues se trata de un plato extraordinario que, en mi opinión, sigue siendo el marcador, filtro o testigo ideal para, identificar a un demisec.»



SUMARIO

Prólogo, por Juan Mari Arzak

¿Por qué demisec?

Presentación e intenciones

Liebre *à la royale*, el plato testigo

CAPÍTULO 1

Apreciación de la cocina francesa

Tres opiniones sobre la alta cocina francesa

¿Hay una cocina francesa en nuestro país?, por Romain Fornell

En torno a la liebre *à la royale*: digresión sobre la cocina francesa, espejo de la diversidad del mundo, por Cyril Piquemal

Apreciación de la cocina francesa por parte del consumidor español, por Albert Boronat i Miró

CAPÍTULO 2

Diálogo con el conde de Sert

Afinidades culinarias. Diálogo irreverente entre el conde de Sert y el autor

CAPÍTULO 3

Asociarse por el placer de la gastronomía

Las academias y asociaciones en gastronomía

Algunas asociaciones gastronómicas, por Gregori Salas

Non edo ut vivere. No como para vivir, por Maria Vives

Academias de gastronomía: del pasado al futuro, por Carles Vilarrubí

CAPÍTULO 4

En torno al caviar

Manjar de zares y emperadores. ¿Por cuánto tiempo seguiremos degustando caviar?

CAPÍTULO 5

El marketing torticero en alimentación y gastronomía

Prácticas torticeras en el marketing

CAPÍTULO 6

La moda de las velas

¿Aromatizar la experiencia gastronómica?

Velas de parafina frente a velas de cera, por Clàudia Carulla

CAPÍTULO 7

Sobre críticos y guías

Un juego salvaje, por Cristina Jolonch

¿Hasta qué punto viven engañados los grandes prescriptores y la crítica?

Los congresos de cocina como producto cultural, por Benjamín Lana

CAPÍTULO 8

Los ceros, el tema tabú

Un tema tabú en restauración

¿Qué es Disfrutar?, por Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas

CAPÍTULO 9

Estilos de mando en cocina, ayer y hoy

Broncas de ayer, cocinas abiertas de hoy

CAPÍTULO 10

¿Cocinero artístico o científico?

¿Dos estilos opuestos?

CAPÍTULO 11

Saber terminar

Cocineros que saben retirarse (y otros que no saben)

CAPÍTULO 12

El mundo del catering

El catering, otra forma de gastronomía

Mi visión del catering, por Mercè Solernou

El catering según Nandu Jubany, por Can Jubany

CAPÍTULO 13

Alergias e intolerancias

Alergias, intolerancias: ¿nuevo parámetro en restauración?

¿Limitaciones fisiológicas o mentales? El difícil manejo de alergias e intolerancias en la sala, por Josep Roca

Declaraciones de principios. Una entrevista con Fabián Martín

La eucaristía, sin gluten

Yo también puedo alardear de intolerancias

CAPÍTULO 14

Nutricionistas y dietistas

Falsos nutricionistas, ¡al paredón!

CAPÍTULO 15

Sobre hidratos de carbono y flora intestinal

Similitud entre el pan y la gasolina extra

Hidratos de carbono: el combustible del cerebro, por Miquel Lozano

Microbioma intestinal, salud y demisiquismo

CAPÍTULO 16

Kilómetro cero

El kilómetro cero está de moda

Una filosofía de cocina, pero también de vida, por Pau Santamaria

CAPÍTULO 17

Veganos y ecologistas radicales

Omnívoros, carnívoros, vegetarianos, veganos... vegasexuales

Sobre los productos biodinámicos. Una charla con Xavier Pellicer

Lo natural en el mundo del vino

¿Vinos sin sulfitos?, por Agustí Peris

En torno a los productos biodinámicos

CONCLUSIONES y AGRADECIMIENTOS

Conclusiones, por Toni Massanés

Agradecimientos



MIQUEL BROSSA

Miquel Brossa, (Barcelona, 1942) es, como él mismo se define, un gastrónomo a tiempo completo, además de viajero incansable que sigue recorriendo, en busca de nuevas experiencias, los lugares más recónditos del planeta.

Estudioso de la cocina bajo cualquier perspectiva, es miembro de numerosas asociaciones gastronómicas y una persona reconocida y respetada por los cocineros más importantes.

Fruto de su amistad y complicidad con algunos de los mejor documentados chefs y gastrónomos del país, comparte en este su segundo libro con Planeta Gastro esta gran pasión por la cocina y su entorno sociocultural.

La web www.demisec.org ofrece información ampliada sobre los contenidos de *Demisec* y www.locanaille.org sobre su primer libro, *Canaille*, publicado también por Planeta Gastro.

Su web: www.brossa.cat



Para más información a prensa, imágenes o entrevistas con el autor:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro [instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)