



TRABAJO FINAL DE GRADO

**“A fuego lento. La cocción del
éxito gastronómico”**

Realizado por Sandra Sánchez Domínguez _____

Dirigido por M^a Ángeles Fernández Barrero _____

MEMORIA

ÍNDICE

1. Introducción al reportaje periodístico.....	2
2. Justificación e interés del reportaje.....	3-4
3. Objetivos del reportaje.....	5
4. Metodología.....	6
5. Estructura del reportaje.....	7
6. Dificultades y retos.....	8
7. Conclusiones.....	9
8. Fuentes documentales	10-11

1. Introducción al reportaje periodístico

Este Trabajo de Final de Grado es un proyecto individual de carácter práctico. Más concretamente se trata de un reportaje sobre el mundo gastronómico y las distintas formas de encontrar el éxito en él. Utiliza las declaraciones de cinco chefs de renombre para profundizar en sus perfiles como cocineros. En el Diccionario de la Real Academia Española encontramos el término ‘reportaje’ definido como: “Trabajo periodístico, cinematográfico, etc. De carácter informativo, referente a un personaje, suceso o cualquier otro tema”. No obstante, un reportaje es un género periodístico poliédrico que necesita de una serie de matices que describan todas las aristas que lo componen.

Desde esa definición conceptual y a lo largo del tiempo, diferentes autores han introducido diferentes conceptos, detalles y teorías a esta definición. Ya lo dice Aguado Terrón (2005:161): “El reportaje es el género que más ha cambiado con las transformaciones del ejercicio periodístico a lo largo de su evolución desde principios del siglo XX. Ese proceso de transformaciones estilísticas, intencionales y funcionales, ha dado como resultado una amplia diversidad de tipos de reportaje”.

Una de las primeras definiciones que encontramos es la de Martín Vivaldi que lo describe como “un relato periodístico esencialmente informativo, libre en cuanto al tema, objetivo en cuanto al modo y redactado preferentemente en estilo directo, en el que se da cuenta de un hecho o suceso de interés actual o humano; o también: una narración informativa, de vuelo más o menos literario, concebida y realizada según la personalidad del escritor o periodista”. (1973:65). Coincide con Alex Grijelmo que define el reportaje como “un texto informativo que incluye elementos noticiosos, declaraciones de diversos personajes, ambiente, color, y que fundamentalmente, tiene carácter descriptivo. Se presta mucho más al estilo literario que la noticia” (1997:58). Ambos autores destacan el carácter literario del reportaje, que se hace especialmente notorio en nuestro reportaje “A fuego lento”, que utiliza un lenguaje informal, cercano y creativo.

Para Martínez Albertos el reportaje es “el relato periodístico-descriptivo o narrativo- de una cierta extensión y estilo literario muy personal en el que se intenta explicar cómo han sucedido unos hechos actuales o recientes, aunque estos hechos no sean noticias en un sentido riguroso del concepto” (1993:302). Rafael Yanes Mesa, por su parte, destaca la heterogeneidad del reportaje como género. “Muchos autores lo consideran un híbrido entre los escritos informativos y los interpretativos, pero realmente se trata de la fusión de todos los géneros periodísticos. Un trabajo dedica a profundizar en las interioridades de la noticia, en las causas y consecuencias de algún acontecimiento de actualidad y a investigar aspectos no conocidos a través de testimonios confidenciales o a través de la búsqueda de datos” (2004:195). Para elaborar este reportaje se han utilizado géneros complementarios, principalmente la entrevista, para profundizar en el tema principal, el mundo gastronómico.

Este reportaje tiene cierto aire literario que se aleja del periodismo propiamente dicho. No obstante y como defiende Sonia Parrat “todos los recursos del verdadero novelista pueden ser utilizados por el reportero en esta relación de los sucesos. Detalles descriptivos, toques patéticos o cómicos, frases de testigos, viveza, acción dramática, todo aquello que hace de la narración periodística una obra de arte”. (2008:119)

La autora Begoña Echevarría Llombart (2011: 28) afirma que “el reportaje va más allá del clásico que ha sucedido y quién lo ha protagonizado y se fija fundamentalmente en el cómo y por qué se ha producido un acontecimiento. Antecedentes, contextualización, análisis, reacciones e interpretaciones son esenciales en este género”, y están presentes en el reportaje que presentamos, que mediante la visión más personal de cinco cocineros que pretenden exponer la actualidad de la gastronomía.

Este reportaje es una representación del llamado ‘periodismo narrativo’ que López Hidalgo y Fernández Barrero definen como “ese periodismo que combina las técnicas del novelista con los hechos que investiga el reportero. Es decir, investigación y calidad de estilo”. (2013:71)

2. Justificación e interés del reportaje

En España la hostelería y la restauración juegan un papel fundamental en el sector servicios. Según los datos por ahora recogidos de 2016 por los Indicadores del Sector Servicios del INE, la cifra de negocios de la hostelería aumentó un 9,1% en marzo respecto al año anterior. Entre enero y marzo, el sector hostelero tuvo el mayor incremento de facturación de todo el sector servicios, alcanzando un porcentaje de 9,2 y duplicando las cifras del año anterior, que alcanzaron el 3,9%. Por ramas de actividad, los restaurantes y bares facturaron en marzo un 7,1% más que en 2015.

La cocina española también cuenta con un alto reconocimiento en el resto de países. La prestigiosa revista británica *The Restaurant Magazine* elabora una lista de los 50 mejores restaurantes del mundo. Siete restaurantes españoles han conseguido incluirse en este cuadro, liderado por El Celler de Can Roca (Girona, España) en el puesto número uno.

A esta lista se suman Mugaritz (San Sebastián), en el puesto número 6; Asador Etxebarri (Atxondo) en el 13; Arzak (San Sebastián) en el 17; Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya) en el 19; Quique Dascosta (Dénia) en el 39 y Tickets (Barcelona) ocupando el puesto 42.

Asimismo, la guía Michelin concedió en 2015 un total de 169 Estrellas Michelin a España, colocándolo en el quinto puesto de países con más estrellas del mundo, tras Francia, Japón, Italia y Alemania.

Por otro lado, el ranking OAD (Opinionated About Dining), elaborado por el gastrónomo neoyorquino Steve Plotnickiuna, es una clasificación alternativa y relativamente nueva, pero que cuenta ya con una gran influencia en el mundo gastronómico. En ella se recogen los 200 mejores restaurantes de Europa. En el listado de 2016 España ha conseguido ocupar 24 puestos con sus diferentes restaurantes. Especialmente destacables son dos de ellos: el restaurante Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya), que ocupa el puesto número 2 de la lista y el restaurante Disfrutar (Barcelona), que además de estrenarse en la lista ocupando el puesto 38 ha conseguido el galardón de Mejor Nuevo Restaurante Europeo.

En España se hace buena cocina y la parrilla televisiva ha conseguido que el público se interese por ella. Si bien ya contábamos con programas de contenido gastronómico, como 'Karlos Arguiñano en tu cocina' o 'Saber Cocinar', éstos iban dirigidos a difundir recetas tradicionales para una cocina de diario. Sin embargo, en los últimos años hemos vivido un *boom* de formatos relacionados con la gastronomía en televisión. Ejemplo de ello son 'Pesadilla en la Cocina', 'El chef del mar', 'Cocineros al volante', 'Torres en la cocina', 'Robin Food', 'Master Chef' o 'Top Chef'.

El programa Top Chef, cuyo formato nació en Estados Unidos, tuvo su primera emisión en España el 2 de octubre de 2013 con una grata acogida por parte del público y un gran éxito de audiencia. En su primera temporada logró alcanzar una cuota media de pantalla del 17,8%, lo que equivale a unos 2.937.000 espectadores. Los años posteriores, el programa alcanzó una cuota de 16.1% (2.544.000 espectadores) y 14.1% (2.133.000 espectadores) respectivamente.

Master Chef se estrenó en España el 10 de abril de 2013 con altas cuotas de audiencia, llegando al 18,3% (3.421.000 espectadores) en su primera edición, 19% (3.189.000 espectadores) en la segunda y 18,6% (3.090.000 espectadores) en la tercera. Actualmente se encuentra emitiendo su cuarta edición.

Con estos formatos se ha conseguido adaptar la alta cocina a la pequeña pantalla y dar a conocer al público una nueva cara de la cocina, que hasta ahora quedaba reservada a la intimidad de los mejores restaurantes.

Estos datos dan una idea del auge de la gastronomía en nuestro país, que está teniendo una gran repercusión en los medios con la aparición de programas, secciones y medios especializados. Además, cada vez se presta más atención al chef y menos al plato en sí. Por todo ello, este reportaje intenta poner cara a los nuevos perfiles de cocineros que representan el relevo generacional de las grandes caras de la gastronomía y profundizar un poco más en su imagen televisiva, poniendo en palabras qué se esconde detrás de esos platos.

3. Objetivos del reportaje

Como hemos podido comprobar en el apartado anterior, la gastronomía ocupa un papel destacado entre los gustos de los consumidores de medios. Sin embargo, la prensa generalista se limita a dar informaciones aisladas sobre estos temas cuando ocurre algún suceso concreto que tiene una determinada repercusión. Para encontrar información más profunda y analítica sobre el mundo culinario, es necesario derivarnos a prensa especializada en la materia, circunstancia que se complica cuando queremos conocer aspectos personales de los cocineros.

Este reportaje, que está pensado para ofrecerse en un suplemento dominical, intenta dar cabida a un sector que ha demostrado estar, además de viviendo un auge desde hace ya una década, en un proceso de cambio y evolución en los perfiles del público interesado en la materia.

El leitmotiv de este reportaje es, por tanto, investigar estos nuevos perfiles que han nacido en la cocina española, o que se han adaptado a la situación y a los medios actuales y profundizar en la trayectoria de grandes nombres de la alta cocina.

En primer lugar, y utilizando los datos de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, pretendemos hacer un análisis de la evolución de los alumnos matriculados en cocina y comprobar si la evolución está en relación con el *boom* de los programas televisivos de gastronomía, concretamente con ‘Master Chef’ y ‘Top Chef’.

Además, queremos comprobar el papel que tiene la mujer en la alta cocina, dado que de todos los restaurantes españoles que han recibido una Estrella Michelin en 2016, solo el 12,6% tenían cocinera.

Este reportaje intentará, además, analizar cómo influyen los premios, reconocimientos y apariciones televisivas en la afluencia a los restaurantes.

En definitiva, lo que se pretende con este trabajo es descubrir, mediante el testimonio de cinco perfiles diferentes de cocineros, distintos caminos para llegar al éxito en el mundo culinario y cinco diferentes formas de entender un mismo concepto: la cocina.

4. Metodología

Para elaborar este reportaje han sido necesarios tres meses de trabajo en los que hemos empleado diferentes técnicas y métodos para poder obtener la documentación necesaria con la que redactar el reportaje.

En primer lugar se hizo un análisis previo de la situación actual de la gastronomía en España a través de una revisión bibliográfica y monográfica. Tras la revisión de diferentes artículos relacionados con la apertura de nuevos restaurantes, la publicación de la Guía Michelin 2016, la emisión de programas culinarios como ‘Top Chef’ y ‘Master Chef’, pudimos comprobar que el perfil de los nuevos cocineros ha variado mucho respecto con el que anteriormente se les asociaba. Han pasado de estar refugiado en el anonimato tras los fogones a convertirse en su propia marca personal, que juega un papel imprescindible en su éxito.

El método o herramienta utilizada principalmente para elaborar el proyecto ha sido la entrevista, con la que nos hemos valido para conocer a los diferentes personajes que protagonizan este reportaje. Previamente se ha hecho un trabajo de documentación para concretar la biografía y carrera profesional de los personajes, para posteriormente reflejar el lado más personal de sus trabajos como cocineros.

El primer perfil que encontramos es el de Juan Rosillo, un joven de 20 años que a pesar del poco tiempo que lleva interesado en la cocina, ha conseguido participar en el programa Master Chef y mantenerse durante 6 semanas. Con el mostramos los nuevos perfiles de cocineros, que se introducen en la cocina a través de programas de televisión culinarios.

El segundo perfil es el de Javier García Peña, 5º finalista de la segunda edición de Top Chef, que tras su paso por el programa ha podido abrir un nuevo restaurante en Valladolid, el Sibaritas Klub.

La tercera en aparecer es Susi Díaz, jurado del programa Top Chef que representa ese perfil de mujer cocinera de alta gastronomía, siendo de las pocas mujeres que han recibido una Estrella Michelin.

En cuarto lugar encontramos a Enrique Sánchez, presentador de ‘Cómetelo’, programa de cocina en Canal Sur, representando el perfil de cocinero en Andalucía. Su testimonio se ve complementado por otro andaluz que, aunque menos mediático, cuenta con un gran reconocimiento en el mundo gastronómico. Se trata de Julio Fernández Quintero, dueño del único restaurante de Sevilla que cuenta con una estrella Michelin.

Por último, y en representación del perfil del cocinero que ha logrado el éxito en todos los ámbitos de la gastronomía encontramos a Alberto Chicote, presentador y jurado de Top Chef y dueño del restaurante Yakitoro en Madrid.

Además, se ha realizado un trabajo de documentación para la recogida de datos que abalen el testimonio de los entrevistados. Los datos principales que hemos recolectado están en relación con el número de matriculados en escuelas de hostelería, datos sobre el turismo en España, sobre el reconocimiento de la cocina en el resto del mundo o sobre la programación gastronómica de la televisión de nuestro país. Para ello, hemos consultado diferentes datos estadísticos publicados por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, así como datos de audiencia de la parrilla televisiva. Además de la información recogida sobre la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, en sus distintas sedes de España.

5. Composición del reportaje

“A fuego lento. La cocción del éxito gastronómico” busca representar el camino que hay que seguir para alcanzar la cumbre en el mundo culinario. Mediante el testimonio de cinco perfiles completamente diferentes de cocineros, que se encuentran en diversos puntos de este camino, se analizan distintas maneras de entender la cocina, manteniendo el punto que todos tienen en común: la pasión por la gastronomía. Al ser un tema amplio se ha buscado contar con el relato de estos cinco cocineros, que abarcan muchos de los aspectos dignos de mención. Como expone el autor Alex Grijelmo “los reportajes sobre grandes temas adquirirán mayor interés desde el principio si tienen un arranque humano concreto” (1997:63)

Este es un reportaje preparado para un suplemento dominical, con el nombre hipotético de “El gusto es nuestro”. El suplemento dominical permite que sea un reportaje largo en el que se intenta dar cabida a distintos aspectos de la gastronomía actual y que utiliza un lenguaje de estilo libre, que se aleja del estrictamente periodístico para darle un enfoque más personal al relato.

Especial mención tienen las imágenes que ilustran el reportaje que, como ocurre en los reportajes de los suplementos dominicales, buscan una simbología con el tema que se trata. En nuestro caso, se busca representar el paso a paso de una receta, asociándolo con esa preparación del “éxito gastronómico”. Fueron realizadas en la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, en Sevilla.

6. Dificultades y retos

El primer obstáculo con el que se enfrentó el trabajo fue la dificultad para obtener un contacto directo con cocineros de renombre de carácter televisivo. Al tratar de contactar con los entrevistados y salvo en el caso de Juan Rosillo y Javier García Peña, siempre ha sido necesario contactar con la productora o el representante del cocinero y explicar detalladamente el proyecto para el que requería la entrevista.

Al ser rostros televisivos y con gran éxito en el mundo gastronómico, gran parte de ellos se encontraban envueltos en diferentes proyectos personales (grabación de programas de televisión, salida al mercado de nuevos proyectos, etc.), por lo que disponían de poco tiempo material para realizar una entrevista presencial. No obstante, tras cierta insistencia han accedido a concedernos entrevistas telemáticas a través del correo electrónico, siempre bajo la condición de que las entrevistas fueran breves y concisas.

Otra de las dificultades a las que me enfrentaba era la localización. La alta gastronomía española se encuentra repartida por diversos puntos del mapa, y las posibilidades de desplazamiento a todas ellas eran escasas. Dentro de los medios disponibles, hemos procurado que la mayoría de las entrevistas fueran presenciales para conseguir un mayor acercamiento al discurso del entrevistado. Juan Rosillo y Julio Quintero fueron entrevistados en Tomares y Sevilla capital, respectivamente. Javier García Peña fue entrevistado en Málaga, a pesar de tener su domicilio en Valladolid, tras concertar un encuentro con él ya que tenía que desplazarse hasta la ciudad andaluza para una jornada organizada por la Fundación Ronald McDonald's. El resto de entrevistas se realizaron a través del correo electrónico.

A nivel de montaje del proyecto propiamente dicho encontramos otro obstáculo por la dificultad de ilustrar el reportaje, al no haber podido encontrarnos físicamente con todos los protagonistas. Para solventarlo, decidimos optar por una visión más artística, intentando crear una metáfora entre el titular “A fuego lento. La cocción del éxito gastronómico” y las imágenes que ilustran el paso a paso de una receta realizada por los alumnos de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, que nos facilitaron una acreditación para asistir a una de sus jornadas para realizar la sesión fotográfica.

7. Conclusiones

Tras la realización de este reportaje hemos podido conocer de primera mano el perfil más personal de estas figuras mediáticas más allá del papel que realizan en las cocinas.

A pesar de que todos han tenido comienzos completamente diferentes y de que las oportunidades que se le han ofrecido también lo han sido, hay algo que todos tienen en común: la pasión por la gastronomía, una manera de entender la comida que va mucho más allá que un simple oficio y que llega a ser una forma de vida para ellos.

A través de unas entrevistas muy personales, que se alejaban de sus pasos por los programas televisivos que les hicieron famosos, hemos logrado indagar sobre el origen de su pasión, hemos descubierto sus raíces, que en gran parte de los casos están influenciadas por las abuelas y hemos descubierto que el boom de la gastronomía que estamos viviendo es completamente novedoso y hace unos años, algo impensable. Además, hemos podido constatar que una de las principales causas de este estallido han sido el empuje que los medios de comunicación han dado a esta disciplina con programas especializados en los que los cocineros han adquirido protagonismo, saliendo de la cocina y haciendo que el público se interese no solo por el plato que se come, sino por todo lo que esconde detrás: horas de trabajo, dedicación y sacrificio que se ven recompensados por la satisfacción del comensal.

8. Fuentes documentales

8.1 Libros

- AGUADO TERRÓN, Juan Miguel. MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Lourdes. (2005). *Introducción a la comunicación periodística escrita*. Murcia: Diego Martín
- DOMÍNGUEZ, S. (2004) *El reportaje*. En: Redacción para periodistas: informar e interpretar. Juan Cantavella, José Francisco Serrano (coords.) Barcelona. Ariel. (Páginas 361-372)
- ECHEVARRÍA LLOMBART, Begoña (2011): *El reportaje periodístico: una radiografía de la realidad*. Sevilla-Zamora. Comunicación social.
- F. PARATT, S. (2008) *Géneros periodísticos en prensa*. Quito-Ecuador: Intiyan Ediciones Ciespal.
- GRIJELMO, Alex (1997): *El estilo del periodista*. Madrid. Taurus.
- LÓPEZ HIDALGO, Antonio y FERNÁNDEZ BARRERO, M^a Ángeles (2013). *Periodismo de inmersión para desenmascarar la realidad*. Salamanca. Comunicación Social.
- MARTÍN VIVALDI, Gonzalo (1973): *Géneros periodísticos*. Madrid. Editorial Paraninfo.
- YANES MESA, Rafael. (2004) *Géneros periodísticos y géneros anexos. Una propuesta metodológica para el estudio de los textos publicados en prensa*. Sevilla. Fragua.

8.2 Artículos web

- Hostelería Digital (24 de mayo de 2016) *La hostelería duplica su crecimiento*. Hostelería Digital. Recuperado de <http://www.hosteleriadigital.es/economia/25117/La-hosteleria-duplica-su-crecimiento>
- Fernández Guadaño, Marta (25 de noviembre de 2015) *16 nuevas estrellas Michelin para el gastronomía español*. GastroEconomy. Recuperado de <http://www.gastroeconomy.com/2015/11/16-nuevas-estrellas-michelin-para-el-gastronomia-espanol/>
- Fernández Guadaño, Marta (23 de mayo de 2016) *24 Restaurantes españoles en la lista OAD en Europa en 2016*. GastroEconomy. Recuperado de <http://www.gastroeconomy.com/2016/05/24-restaurantes-espanoles-en-la-lista-oad-en-europa-en-2016/>

8.3 Páginas web

- The World's 50 best restaurants. Recuperado de <http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners>
- Colección Guías Michelin. Antonio Cancela & J. Cancela. *Restaurantes con estrellas Michelin mundo 2015*. Recuperado de http://www.cancela.org/index.php?option=com_content&view=article&id=382:16-restaurantes-con-estrellas-michelin-mundo-2015&catid=25:articulos-y-estadisticas&Itemid=101
- Colección Guías Michelin. Antonio Cancela & J. Cancela. *Cocineras con estrella Michelin España 2016*. Recuperado de http://www.cancela.org/index.php?option=com_content&view=article&id=418:2013-10-23-23-54-09&catid=25:articulos-y-estadisticas&Itemid=101
- Formula TV. *Top Chef*. Recuperado de <http://www.formulatv.com/programas/top-chef-espana/>
- Formula TV. *Master Chef*. Recuperado de <http://www.formulatv.com/programas/masterchef/>
- La web de Peña. Recuperado de <http://www.xn--peachef-5za.com/>
- Enrique Sánchez. Recuperado de <http://enriquechef.com/>
- Alberto Chicote Web Oficial. Recuperado de <http://www.albertochicote.com/>
- Susi Díaz La Finca. Recuperado de <http://www.lafinca.es/es>
- Julio Fernández Abantal Restaurante. Recuperado de <http://www.abantalrestaurante.es/nosotros/chef>

8.4 Entrevistas

8.4.1 Entrevistas personales

- Julio Fernández Quintero, Chef del restaurante Abantal (Sevilla) con una Estrella Michelin y dos soles Repsol.
- Javier Peña, Chef participante en la tercera edición de Top Chef.
- Juan Rosillo, Chef participante en la cuarta edición de Master Chef.

8.4.2 Entrevistas por correo electrónico

- Susi Díaz, Chef jurado de Top Chef con una Estrella Michelin
- Enrique Sánchez, Chef y presentador del programa “Cómetelo” en Canal Sur.
- Alberto Chicote, Chef jurado de Top Chef