

DIRECTIVOS

Recetas anticrisis del mejor cocinero del mundo

MAURO COLAGRECO El dueño de Mirazur defiende “pasar de trabajar 8 horas a 12 para salir de la crisis”.

Marta Fernández Guadaño. Madrid

Para un habitante de Menton, el último pueblo de la Costa Azul, limítrofe con Italia, no es raro que estos días el dueño del mejor restaurante del mundo llame a su puerta para llevar un cesto con verduras y frutas recolectadas en su huerto. Es una de las vías de negocio que Mauro Colagrecó (La Plata, 1976) no ha dudado en poner en marcha con el objetivo principal de dar salida a los productos que lleva aparejada la primavera en este pueblo entre el Mediterráneo y la montaña. “Hay gente que se sorprende; no tengo problema en estar vendiendo estos días canastas de verduras de mi huerta”, cuenta. “La epidemia ha sido una especie de llamada de atención; vivíamos de una manera que nuestro planeta no podía soportar. Es momento de darnos cuenta de la importancia de la soberanía alimentaria”.

En junio de 2019, Mirazur, su casa madre en Menton, se proclamó como mejor restaurante del mundo según la lista *The World's 50 Best Restaurants*. Era un reconocimiento que llegaba apenas 5 meses después de obtener la tercera estrella Michelin. Abierto en abril de 2006, ni la cocina argentina, ni la francesa, marcan el estilo de Colagrecó, que en 14 años ha dibujado un estilo sujeto a la despensa local ligada a pequeños productores de Francia e Italia (su restaurante está a escasos metros del puesto transfronterizo con el país vecino) y a la producción de Los Jardines de Mirazur, proyecto que arrancó en 2010 y que ha ido sumando terrenos explotados con permacultura para evitar erosión del suelo. En uno de ellos, el chef vive y pasa el confinamiento con su mujer, Julia Colagrecó, sus dos hijos y sus perros. “La pregunta es qué parte estábamos dispuestos a abandonar de ese falso lujo que nos habíamos impuesto y qué queremos vivir”, comenta Mauro Colagrecó, en una conversación telefónica con EXPANSIÓN.

Con 70 empleados en Mirazur, ha aplicado el equivalente a un ERTE, en el que el Gobierno francés cubre el 84% del salario y Colagrecó decidió pagarles hasta el 100%. Durante casi dos meses, el chef ha dividido su tiempo entre familia, huerta, barajar opciones para Mirazur y sus negocios (14 restaurantes en 3 continentes -Francia, Dubái, Argentina, EEUU y China, donde “hemos reabierto y nos estamos adaptando a mesas de 4 como máximo”), labor solidaria (ha preparado comida para el hospital de Menton), inaugurar la panadería Mitron Bakery y lanzar



◀ Mauro Colagrecó, hace unos días, en su huerto en Menton, cuyos productos vende en cestos.

▼ Mauro y Julia Colagrecó, en el centro de la foto, con su equipo de Mirazur, ahora en ERTE y cuya prestación han completado económicamente hasta el 100%.

delivery de su pizzería Pecora Negra y hamburguesería Carne, que planeaba abrir en Madrid en 2020. “El delivery es una opción para la hostelería, pero solo como solución a corto plazo”, advierte.

Además, dedica tiempo a impartir charlas por videoconferencia en las que ofrece sus recetas ante la crisis del Covid-19 más allá del ámbito gastronómico, aplicables a gestión y economía. El pasado 22 de abril habló ante 200 alumnos de Basque Culinary Center. “Es importante reflexionar sobre el rol del cocinero y la empresa gastronómica en lo social y lo político”, sostuvo el chef. “Esta crisis es un tropezón, pero no es una caída. Aparte de la urgencia inmediata sobre cómo relanzar la restauración y la economía, incido en una reflexión más profunda que nos haga aprender y ser mejores mañana”.

Soluciones para una “guerra”

Ayer, Colagrecó completó su visión con su participación en Gastronomika Live. “Hay que plantearse qué estamos dispuestos cada uno a hacer para salir de esta crisis. Me gustaría que la gente pregunte a sus abuelos qué hicieron después de la Segunda Guerra Mundial. Hemos

▶ Azur by Mauro Colagrecó, en Shangri-La Hotel en Pekín, ya reabierto y donde las mesas son para un máximo de 4 comensales.



pasado por una guerra y, después de toda guerra, tenemos que ser creativos y trabajar mucho. Si no pensamos que vamos a tener que pasar de trabajar 8 horas a 12 o más, no vamos a salir de esta crisis”, recaló. Para el cocinero, “hay que preguntarse cuáles son nuestras habilidades para gestionar estos tiempos y eso no cambia entre un restaurante como Mirazur o nuestra pizzería. No es una cuestión de costos o posibilidades, sino de querer realmente un cambio; cómo ese cambio nos va a llevar a sobrevivir. La creatividad, flexibilidad y capacidad de adaptación son los secretos para este cambio y para sobrevivir. Quizás, un negocio pequeño lo va a tener más fácil



para adaptarse porque tiene estructuras menos pesadas”.

Modificar

Mientras defiende la necesidad de “generar ideas para adaptar la economía a esta nueva situación”, el hostelero trabaja con un comité interdisciplinar para replantear la gestión de Mirazur en la era pos-Covid-19 y, así, “transformar” las exigencias de seguridad en hostelería en “actos de belleza” en torno a usar gel hidroalcohólico, mascarillas, modificar menú degustación o separadores entre mesas “para dar confianza a nuestros clientes. Son cambios solo para el corto plazo. La gente va a aprender a vivir sobrellevando el virus”, opina.

Con un 60% de clientes extranjeros y las reservas (abiertas el 28 de marzo) de junio a septiembre ya prácticamente llenas, Colagrecó espera la fecha de reapertura de la hostelería en Francia (el 11 de mayo arranca su desescalada sin incluir a restaurantes). “Espero que las fronteras en Europa se abran próximamente”.

PISTAS



Obras de arte a un precio único de 200 euros

Más de 70 artistas nacionales e internacionales llevan más de un mes compartiendo sus experiencias, sentimientos y reflexiones durante el periodo de confinamiento a través de la cuenta oficial de Programa Taide en Instagram y la iniciativa #busyARThome. Desde ayer lunes, las obras de arte de una selección de los participantes en este proyecto estarán a la venta online con un único precio de 200 euros.

Las danzas urbanas toman el teatro... online

Los Teatros del Canal de Madrid se unen a las celebraciones del Día Internacional de la Danza presentando Canal Street, una competición de danzas urbanas online que contará además con *workshops* y un espectáculo en directo de la compañía invitada Iron Skulls. Se podrá seguir a través de la página web y las redes sociales de los Teatros del Canal del 18 al 22 de mayo.

Más ayudas a investigadores sociales

La Fundación La Caixa abre la segunda Convocatoria de Investigación Social, orientada a apoyar el desarrollo de investigaciones sociales que permitan comprender los desafíos sociales más acuciantes, entre ellos los surgidos por el Covid-19. La iniciativa, que cuenta con una dotación de 1,5 millones de euros para 15 proyectos, recibirá candidaturas de investigadores y docentes hasta el 20 de mayo.