

COCINA SIN BOBADAS “ESPECIAL VERANO”

Un novedoso programa de cocina
de **David de Jorge**, en **ETB2**



Próximamente en ETB2 **COCINA SIN BOBADAS**, un novedoso espacio gastronómico dirigido y presentado por **David de Jorge**.

COCINA SIN BOBADAS es un formato de programa que cosecha enormes éxitos de audiencia en las grandes teles europeas y que supone toda una novedad en el panorama televisivo nacional.

En **COCINA SIN BOBADAS**, David viaja, a modo de *road movie* de una hora de duración, a lo largo y ancho de Euskal Herria, para conocer in situ aquellos productos y preparaciones de verano que considera ejemplares.

David de Jorge: autor de libros de gastronomía y variados blogs, es responsable de imagen de cocineros estrellados, ex-cocinero en los fogones de chefs de la talla de Guérard, Berasategui, Chibois o Subijana y uno de los mejores cocineros actuales.

Es propietario de una visión única sobre el hecho culinario: se rebela contra un consumismo absurdo y preconiza, con humor e ironía, una manera de vivir y gozar única.

Con esta oportunidad que le brinda EITB, David, además de defender las costumbres del buen comer, aprovechará para denunciar “la imbecilidad descomunal que se esconde en lo gastronómicamente noticiable, pues son muchos los que viven instalados en un estado de inopia preocupante”.

De la mano de David de Jorge trataremos de mostrar a contracorriente todo lo auténtico que tiene nuestra gastronomía, sin tener que acudir para ello a altares sagrados. Y conoceremos además las claves del *Comfort food*: comida sensata y cocina sin complejos.



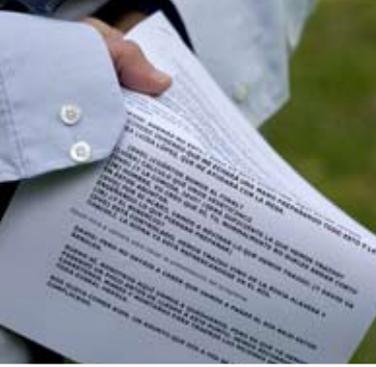
YA ESTAMOS AQUÍ

Somos muchos los que a través de un programa de cocina queremos vivir experiencias gastronómicas que habitualmente no podemos poner en práctica. Las cocinas domésticas cada vez son más pequeñas, los medios escasos y no renunciamos a darnos el gustazo de intentar recrear el ambiente, las recetas y las maneras que esas emisiones inspiran: ir al mercado, hablar amigablemente con los proveedores, comprar los productos adecuados, cocinarlos en un escenario inmejorable y disfrutarlos.

Ha llegado la hora de reinventar el formato y enterrar los programas “más vistos que un tebeo” que nos empachan con sus platós repletos de tontadas compradas en el Ikea y sus recetas de chichinabo. En **COCINA SIN BOBADAS** ponemos en marcha una auténtica manera de vivir, comprar, cocinar, comer y disfrutar rodeándonos de todo ese universo de buen gusto que atrapará al espectador y lo convertirá en cómplice infalible: *Comfort food*.

Seguidor fiel de las mejores producciones de contenido gastronómico que emiten las principales cadenas europeas, en **COCINA SIN BOBADAS** David de Jorge nos propondrá un formato de programa que cosecha grandes éxitos de audiencia en las grandes teles europeas y que será **toda una novedad en el panorama televisivo nacional**.

Los modelos que nos inspiran son productos emitidos por *BBC1, FR5 o BBC2*. *Rick Stein (Food Heroes of Britain)*, *Jamie Olivier (The Naked Chef)*, *Nigella Lawson (Nigella Bites)*, o *J. L. Petritenaud (Les Escapades Gourmandes)*.



EL PRESENTADOR

David de Jorge es un monstruo en el sentido más estricto de la palabra, además de **uno de los mejores cocineros** que conocemos (mejor cocinero joven del estado un par de veces, consultor de grandes firmas alimentarias, editor de Gourmandia (www.gourmandia.es), autor de libros de gastronomía y variados blogs, responsable de imagen de cocineros estrellados, ex-cocinero de escuadras floridas como las de **Guérard, Berasategui, Chibois, Subijana** y compañía y persona notablemente conocida en el ámbito gastronómico), es también el chef más ilustrado de entre los que conocemos.

Propietario de una visión única sobre el hecho culinario —alguna vocación de cocineros con estrellas Michelin se le es debida—, se rebela contra un **consumismo absurdo** y preconiza, con humor e ironía, una manera de vivir y gozar única. Se irrita cuando la gente come sin percibir siquiera lo que introduce por su boca, su gusto estético es de alto nivel y su hedonismo simpar.

Aborrece el fútbol y a Melendi,
no sabe jugar al mus y come siempre
con vino y agua con gas.



¿DE QUÉ VA TODO ESTO?

En **COCINA SIN BOBADAS “Especial verano”**, que emitirá ETB2 próximamente, el cocinero David de Jorge prepara una comida campestre para amigos y amigas en la sierra de Urbasa, aprovechando la sombra de una magnífica arboleda y la vecindad refrescante de un río. Ocurre en un día soleado y caluroso, ideal para una festiva romería estival, en la que participan una veintena de comensales.

Mientras una txaranga anima el festejo, se encienden parrillas y fuegos, pican verduras y legumbres, cortan carnes, se anticipan postres y se ponen bebidas a refrescar, se protege el hielo, se disponen cubiertos, flores y platos en la mesa principal.

Mientras todo esto ocurre, y a modo de **road movie de una hora de duración**, David viaja a lo largo y ancho de Euskal Herria para conocer in situ aquellos productos y preparaciones de verano que considera ejemplares, bien por su autenticidad, bien por su importancia en nuestros hábitos gastronómicos o por ser elaborados por gentes que se dejan el pellejo en su manufactura, resistiendo a la dictadura del mercado y su feroz distribución. Nuestra despensa se nutrirá de lo más cercano, gracias a los hombres y mujeres más auténticos de nuestro entorno.

En total se mostrarán diez localizaciones representativas, repartidas por nuestra geografía: **Urbasa, Gernika, Getaria, Labastida, Ezpeleta, Hondarribia, Donostia, Hendaia, Mutriku y Donibane Lohitzune.**

Estos lugares servirán para ir construyendo una road movie que dará ritmo a la emisión, mostrándonos paisajes, gentes y productos (cerdo, ternera de leche, carne roja, verduras, txakolí, vino tinto, pimentón, atún y bonito, kokotxas, percebes, piparras, macarrón de almendra, etc.) que se irán intercalando y cocinándose en el banquete de romería, constituyendo el contenido principal del programa.

El final de la emisión lo constituirá la celebración del propio banquete festivo dónde identificaremos a muchas de las personas que hemos ido conociendo a lo largo de la emisión: carniceros, baserritarras, pasteleros, arrantzales, periodistas, cocineros, vinateros, etc.



CONCLUSIÓN, por David de Jorge

Rodeados, como vivimos, de tanta grisura, tíos plastas y filósofos de postín al mando de los fogones públicos, nunca estará de más lanzar un **“tú si que puedes, si te lo propones”** a quien quiera hacer oídos sordos a tanto indocumentado soltando consignas indescifrables. Lo nuestro será simple, divertido, fácil, accesible, transparente y nada místico. Sobre el plato no pintaremos trazos, ni paripés, ni evocaremos al flautista de Hamelín.

Sabemos que la gastronomía de moda más ligera e insustancial, la que se acumula en la superficie como una nata chunga y fofa, está compuesta por una fauna que nada en ella absorta por una tontería de tintes epopéyicos. En lo gastronómicamente noticiable se esconde una imbecilidad descomunal, pues **son muchos los que viven instalados en un estado de inopia preocupante, escuchándose a si mismos, mientras los hábitos de consumo provocan situaciones disparatadas e hilarantes.**

Y en medio de todo esta mermelada, **la industria y la distribución de alimentos sacan tajada**, en muchos casos, forzando la maquinaria del consumo responsable, que se hace añicos ante nuestros ojos por una feroz lucha de intereses económicos.

Basura versus tesoros

Triunfa la basura disfrazada de comida que conquista los paladares del mundo, haciendo trizas las tradiciones de todas las cocinas. Las costumbres del buen comer, que vienen de lejos, tienen, en nuestro país, cientos de años de refinamiento y diversidad, y son un patrimonio colectivo que está en los fogones de todos, no sólo en la mesa de los pudientes. **Esas tradiciones son señas de identidad cultural, la gran “fiesta de la vida” y están siendo apabulladas**, de manera fulminante, por la imposición del sabor chungo, chicloso y único, la globalización de la hamburguesa sosa y la dictadura del bad food. La plastificación de la comida ocurre ya a gran escala mundial por obra y gracia de McDonald's, Burger King u otras fábricas, que violan exitosamente el derecho a la autodeterminación de todas las cocinas, sagrado derecho, porque en la boca tiene el goce una de sus puertas.

Así pues, en **COCINA SIN BOBADAS** trataremos de mostrar a contracorriente, **todo lo auténtico que tiene nuestra gastronomía sin tener que acudir para ello a altares sagrados.** Los tesoros los tenemos ahí mismo, en cualquier lugar de nuestro pueblo. Hace falta que nos fijemos, que entendamos y apreciemos, diferenciando el polvo y la paja de estos tiempos tan modernos, en los que se confunden churras con merinas.

Todo ello transmitido con gozo y placidez, con la satisfacción de descubrir la suculencia de aquello que comemos, los extraordinarios productos que tenemos, muchos de ellos en vías de desaparición. **Comfort food**, amigos, comfort food, o lo que es lo mismo, comida sensata y cocina sin complejos.

