

Fermí Puig

Granollers, 1959



Seguramente si él mismo tuviera que definir su cocina con un sólo término, un término tomado de la historia del arte para que sea universal y comprensible, diría que la suya es una cocina neoclásica. El neoclasicismo es un estilo inspirado en el arte grecoromano, como todo el mundo sabe. Trasladado a su cocina, equivaldría a sublimar la gran tradición culinaria occidental, especialmente de tradición francesa (sin olvidar la tradición inmediata, la catalana, porque la cocina es como una lengua, siempre partimos de la propia y siempre acabamos regresando a ella). Releer la literatura culinaria clásica es una propuesta atractiva, si tenemos en cuenta que el lector, el intérprete, él mismo, es un cocinero de hoy, que sabe adaptar la receta a los gustos de hoy. No se trata de arqueología. Es un punto de partida de generosa fecundidad. No tiene porque ser el único, claro. Un cocinero necesita en todo momento agilidad combinatoria. Tiene que saber como hay que respetar todo el sabor de un pulpito, y sacar el máximo rendimiento gustativo de todo lo que le llega a la cocina. Y él, Fermí Puig, habiendo tomado semejante camino, conoce de memoria las claves interpretativas que conducen a la excelencia.