

CONVERSACIONES A LA CONTRA >

Andrés Torres, de corresponsal a cocinero: “Nos puede pasar lo de Ucrania, no estamos muy lejos”

El chef destina una parte de los beneficios de su restaurante, que este año ha recibido una estrella verde Michelin, a su ONG, con la que atiende necesidades de alimentación



El chef Andrés Torres, en Casa Vacas, en Madrid, el 13 de diciembre de 2022.
SAMUEL SÁNCHEZ



PAZ ÁLVAREZ

Madrid - 10 ENE 2023 - 05:25 CET



Cambió su oficio de corresponsal de guerra por la chaquetilla de cocinero. Andrés Torres (Barcelona, 54 años) acaba de recibir [una estrella verde de Michelin](#) en su

[restaurante Casa Nova](#), en la localidad barcelonesa de San Martí de Sarroca, de cuyos beneficios destina una parte a [su ONG, Global Humanitaria](#). Su última iniciativa benéfica la presentó el pasado mes de diciembre en Madrid, donde exhibió los restos que han quedado de una escuela de Ucrania, que pretende reconstruir.

PREGUNTA. ¿De dónde le viene la afición por la cocina?

RESPUESTA. De mi madre y de la curiosidad, de cuando viajaba a países en vías de desarrollo, donde veía cómo era la cocina callejera y de la cocina de los buenos restaurantes. También veía las necesidades que había, y decidí ocuparme de proyectos de ayuda social en salud, alimentación y educación. Y en el restaurante sigo la política de kilómetro cero.

P. ¿Hay tanto [kilómetro cero](#) para tanto restaurante?

R. No. Hay muy mal kilómetro cero y buenos kilómetros cero. El perfecto es cuando prácticamente toda la producción que tienes en el restaurante está hecha por ti, o por la comunidad de alrededor. Está muy de moda, como la sostenibilidad y poner paneles solares, pero para mí es aquello que tú mismo produces.

P. ¿Usted lo produce todo?

R. Todo. Lo que te da la tierra es lo que le das al comensal y lo que sobra hay que devolverlo a la tierra. Hacemos compost que entrego a la tierra en forma de abono. Planto setas *shiitake* en troncos de roble y las clavo a la tierra, y nacen con la humedad y los minerales de la propia tierra. Criamos abejas y utilizamos la miel seca para rebozar la carne. Aprovechamos la finca para cumplir el kilómetro cero.

P. ¿Se despilfarra demasiada comida?

R. [Se despilfarra muchísima comida](#), sobre todo en el primer mundo. Acabo de volver de Ucrania, de entregar 500 raciones de comida, y conmueve la reacción de la gente al recibir una bolsa de alimentos. Esa comida que a nosotros nos sobra en la nevera y la tiramos a la basura, ellos la aprovechan y les puede durar hasta tres semanas.

P. ¿Cómo concilia esto con subir a los altares de Michelin?

R. La estrella no me la esperaba. Tengo seis mesas, y pretendo que el comensal, además de probar la comida, viva una experiencia en la naturaleza. No trabajo para tener una estrella Michelin, lo hago para que la gente disfrute de la comida y sienta valores, como la solidaridad o la sostenibilidad.

P. ¿Las mejores comidas se hacen en los restaurantes caros?

R. No. Muchas veces las mejores comidas se hacen en los puestos de la calle. Comerte un pan *bao* relleno de carne en Asia o una tortita en [México](#) o Colombia es algo increíble. La comida callejera es maravillosa, hay que aprender de eso. Los restaurantes muy valorados tienen mucho trabajo, mucha técnica, pero a veces se pierde el sabor con tanto condimento. Lo más sencillo es lo más agradable, y es lo que busca la gente. Utilizo producto muy bueno, con una elaboración básica y pocos elementos para no perder los sabores.

P. ¿Su restaurante es rentable?

R. No perdemos dinero, pero tampoco ganamos. Destino una parte de los beneficios a ayuda social. Cuando estalló la covid, instalamos en el restaurante máquinas de coser y, con voluntarios de la zona, fabricamos 22.000 batas para los hospitales. También hicimos comida básica para ancianos que no podían salir de casa para no enfermarse. La rentabilidad es que una persona venga a comer y salga feliz.

P. Es el [José Andrés](#) de España.

R. Y me llamo Andrés. Yo me dedico a la cocina desde hace 15 años, pero llevo 30 dedicado a la ayuda social, y a lo mejor José Andrés lleva menos en esto y más en la cocina. Hacemos el mismo trabajo, yo con menos recursos, pero con la misma ilusión.

P. ¿Ha pensado hacer alguna iniciativa juntos?

R. Lo contacté. Le escribí un WhatsApp cuando estábamos haciendo ayuda humanitaria en Ucrania, pero no me respondió. No sé si sabe la labor que hago yo. Lo volveré a llamar. Es admirable lo que hace.

P. ¿Es importante ser un chef mediático?

R. Nunca me he dedicado a vender esto, soy más de trabajar de forma discreta. En febrero, me fui a Ucrania, alquilé un coche en Polonia, compré en Lidl comida para 500 raciones, me metí de forma medio ilegal en el país y entregué comida allí donde podía. No espero a pedir ayuda, ni a salir en los medios. Lo pagamos con los donativos que recibimos de los socios de la ONG.

P. Todo lo hace solo, incluso su restaurante.

R. En el restaurante no ha habido arquitectos, ni ingenieros, ni diseñadores. Hago de todo, cojo la madera, la corto, la barnizo, la decoro, me busco las piedras, que agujereo para luego calentar las cremas o las sopas en invierno. Soy autodidacta.

P. ¿La gastronomía puede ayudar a mejorar el mundo?

R. Sin duda. Tenemos comensales que han hecho donaciones, en dinero, ropa o tiempo, para poder seguir ayudando en proyectos. Con la gastronomía se pueden cambiar muchas cosas, pero depende de los cocineros. No solo hay que servir un plato, hay que contar por qué se sirve, de dónde viene la historia, por qué lo ofreces, qué sentimiento hay detrás de ese plato.

P. ¿Pasaremos hambre?

R. En el mundo que estamos, no, pero la gente del tercer mundo pasa hambre, y lo que más rabia me da es que lo que nos sobra no lo donemos. Lo que nos sobra hace falta en otros sitios, donde se pasa hambre.

P. [En España hay gente que no tiene para comer.](#)

R. Pero no es lo mismo ser pobre en un país rico que en un país pobre. Aquí, con pocos recursos, alguna ayuda se recibe. Hay países, como con los que yo trabajo, en los que no hay ayudas. Tenemos que ser más solidarios entre nosotros porque nos puede pasar lo de Ucrania. No estamos muy lejos. Y ya nos estamos olvidando de lo que está pasando allí, donde la hambruna es cada vez mayor. Yo tengo mi discurso cuando vienen mis comensales para crear conciencia y que no se olviden.

P. ¿Les da la chapa a los clientes que pagan entre 85 y 120 euros por comer en su casa?

R. Sí, les digo que tienen que ser solidarios, pero lo hago de forma sutil, y todos escuchan. Tienen curiosidad y me preguntan.

SOBRE LA FIRMA



Paz Álvarez

Periodista especializada en gastronomía. Licenciada en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid, tiene un programa de desarrollo directivo por el IESE. En 1993 comenzó a escribir en la sección de Madrid y, en 1997, se incorporó al diario CincoDías, donde creó la sección de Directivos y ha sido jefa de la sección de Fortuna hasta 2022.