



Entrevista con Toni Massanés (Director general de la Fundación Alícia)

“Catalunya Caixa mantiene su compromiso con nosotros”

El director de la Fundación Alícia, Toni Massanés, asegura que la entidad es una historia de éxito y no teme por la transformación de la caja de ahorros CatalunyaCaixa en una fundación de régimen especial. “El compromiso de CatalunyaCaixa con nosotros es absoluto”. **P8**



Elena Ramón

ENTRE PREGUNTA Y PREGUNTA

“Nuestro modelo es una historia de éxito”

TONI MASSANÉS Director general de la Fundación Alicia / Crítico gastronómico y gestor, Massanés ha logrado que la entidad se autofinancie ya en un 80% gracias a las colaboraciones con empresas como Mondelez, Lékué y Laboratorios Esteve.

Sergi Saborit. Barcelona
Toni Massanés (Berga, 1965) es puro entusiasmo. El director general de la Fundación Alicia desprende vitalidad por los cuatro costados y su extrema pasión por la cocina provoca que las ideas se le agolpen en su mente y que a veces le cueste terminar las frases que empieza. Estudió cocina, pero su carrera profesional la ha desarrollado en el ámbito de la crítica gastronómica, la formación y la investigación. Ahora, se siente cómodo con el rol de gestor que desarrolla al frente de una fundación vinculada a la Obra Social de CatalunyaCaixa y cuyo consejo asesor preside el chef Ferran Adrià.

Defina qué es Alicia

Un centro de investigación en cocina, con rigor científico, que trabaja para que la gente coma mejor en todos los ámbitos de su vida, en cada momento y en cada situación.

¿Comer mejor es sinónimo de comer sano?

La alimentación debe ser sana, suficiente, equilibrada, sostenible y segura, pero, evidentemente, también debe ser placentera.

¿Y cómo encaja la ciencia en todo esto?

El conocimiento científico nos ayuda a entender la cocina. En Alicia estudiamos los procesos y los productos con rigor científico para diseñar programas de salud y para dar respuesta a necesidades específicas de ciertos colectivos, como los diabéticos, gente mayor o los comensales cauti- vos, es decir, los comedores de escuelas y hospitales.

En sus flamantes instalaciones del Món Sant Benet, además de cocinas y laboratorios veo que también tienen huertos.

Otra de nuestras misiones es preservar y divulgar el patrimonio agroalimentario, lo que nos lleva a investigar y reintroducir variedades locales y a valorizar productos autóctonos como los olivos milena-

“La ciencia ayuda a entender la cocina, pero la cocina también puede ayudar a entender la ciencia”



Toni Massanés, en la cocina-laboratorio que la Fundación Alicia tiene en el complejo Món Sant Benet, en Sant Fruitós de Bages./Elena Ramón

rios de la Sènia o las clementinas de Terres de l'Ebre. La cocina es una gran herramienta de valorización.

Gracias a Ferran Adrià la Fundación Alicia es conocida hasta en la Universidad de Harvard. Explique la experiencia.

Si hemos hecho el puente entre ciencia y cocina, también podemos hacerlo al revés: la cocina también puede ayudar a entender la ciencia y éste es el eje del curso que Adrià da en Harvard y que este año ha llegado a su tercera edición.

Pero el objetivo de Alicia no es trabajar sólo para los

“No estamos preocupados por los cambios en la Fundación CatalunyaCaixa; su compromiso es absoluto”

“Somos fruto de la revolución culinaria, pero ahora el gran reto es cómo sociabilizar y transferir la alta cocina”

grandes chefs.

¿No, todo lo contrario! Nosotros somos fruto de la revolución culinaria que ha protagonizado este país y que ha liderado Adrià, pero ahora el gran reto es cómo socializar la alta cocina. Alguien debe ocuparse de que haya transferencia de todo el conocimiento desarrollado por los chefs y Alicia es lo que intenta.

Póngame ejemplos.

Ferran Adrià inventó la deconstrucción y lo hizo porque es un genio, un creador nato. Nosotros aprovechamos ahora esta idea para ir a las residencias de ancianos y les deconstruimos los espaguetis

con tomate, porque si ellos reconocen lo que comen y no todo es un puré de color marrón, comen más. O podemos utilizar las espumas para los diabéticos o las nuevas texturas para pacientes con problemas de deglución. Los cocineros deben seguir siendo los grandes prescriptores, pero esto debe acabar socializándose, es lo que toca.

¿En qué otros proyectos trabaja Alicia?

El programa más importante que tenemos ahora en marcha es TAS, financiado por la multinacional Mondelez, la antigua Kraft. Es un proyecto a tres años en toda

España para lograr que los adolescentes tengan hábitos de vida saludables.

¿Con qué otras empresas trabajan?

Laboratorios Esteve ha financiado las herramientas que hemos desarrollado para facilitar la vida a los pacientes con diabetes y con Lékué estamos realizando un programa de cocina en el microondas. Ellos financian la investigación y nosotros les ayudamos a crear nuevos útiles de cocina para simplificar la vida de la gente. En contra de algunas creencias, cocinar en el microondas permite una cocina fácil y sana; es la nueva cocina casera del siglo XXI.

¿Estas colaboraciones con empresas e instituciones permiten autofinanciarse?

Este año el presupuesto de la fundación ha sido de 1,2 millones de euros y hemos logrado financiarnos en un 70% o 80% con recursos generados por la propia actividad de la fundación, cosa de la que estamos muy orgullosos: creemos que somos una historia de éxito, un modelo que desde todo el mundo vienen a conocer para poder reproducirlo y, además, lo hemos hecho en muy poco tiempo.

¿Están preocupados por la transformación de CatalunyaCaixa en una fundación de régimen especial?

Somos una fundación autónoma que en su patronato tiene a la Generalitat y a la Obra Social de CatalunyaCaixa. Su compromiso con nosotros, por ahora, es absoluto y nos mantienen la aportación anual de 300.000 euros. No estamos preocupados porque su compromiso es absoluto.

¿Cómo afrontan el reto de la internacionalización?

Tenemos mucho interés en internacionalizarnos y colaboramos ya con varias instituciones de países como Brasil. Pero lo que más nos ayudará es la red de becarios de todo el mundo que pasan por Alicia. Ya hemos acogido a 200, en estancias de cuatro meses. Cuando vuelven a sus países nos hacen de antenas locales; se han empapado de nuestra cultura y conocen el método Alicia, se convierten en prescriptores emocionales.

Un socio para la industria alimentaria

Toni Massanés considera que la industria alimentaria catalana “es muy potente” y que tiene “proyección internacional”, aunque opina que “debería aprovechar más el referente culinario catalán” a la hora de desarrollar sus productos. “Si hacemos productos de aquí, generados desde aquí, seremos más expertos en hacerlos que otros y por tanto podemos darle mayor valor añadido”, apunta. “Deben aprovechar que ahora el mundo nos mira como referente gastronómico para valorizar sus productos; por ejemplo, el romesco ahora ya lo conocen en todas partes y nadie lo hará mejor que nosotros”, afirma el director de Alicia. Massanés se ofrece para ser un socio para la industria y también para las empresas de restauración colectiva, a quien quiere ayudar a mejorar sus platos. “Venimos de la alta cocina, pero nuestro objetivo es social”, concluye.



Nacido en Berga, Massanés es un apasionado de su trabajo./E. Ramón