

LA CHEF DE
LA RESIDENCIA LITERARIA
FINESTRES

ARIADNA EN SU LABERINTO

GABRIELA WIENER



LA CHEF DE
LA RESIDENCIA LITERARIA
FINESTRES

ARIADNA EN SU LABERINTO

GABRIELA WIENER

Residència Literària
Finestres

Si todas las cabezas son como laberintos, en la cabeza de cada escritor habita una historia como un minotauro atrapado. Sabemos que nuestra misión es acabar con él como se acaba con una maldición y encontrar la salida. Esto de echar mano de la mitología griega para explicar ciertas cosas no es lo mío, pero a los pocos días de conocer a Ariadna ya me siento a la vez una especie de bestia y de Teseo. Y a ella la veo desenredando para mí y para el resto de autores confundidos el ovillo de sus aderezos. Ella sabe que tenemos la mesa de noche llena de ansiolíticos y pastillas para dormir, que algunos descendemos de la casa como animales heridos en nocturnidad y nos abrimos la bata de par en par ante el mar bravío de la costa esperando un disparo en el pecho. Pero no, volvemos a la cama y, al día siguiente, a asir el extremo de este hilo de vida para escribir con dignidad y enfrentar a la bestia que no es otra que una misma.

Ariadna es capaz de tejer un nuevo orden en la vida de los otros solo con sus dedos. Yo me voy de boca en una de las cenas y desde ese momento seré el personaje de las burradas. Siempre quise serlo: desde que me alimento de tu comida, le digo, voy al baño como una máquina perfecta. Estar en el campo y consumir productos de proximidad, como llama la cocinera al pescado y a la remolacha del Ampurdán, nos hace más de cuerpo a los que por momentos lo olvidamos por estar apretando las teclas de la cabeza y

la metáfora. Así se materializan la fuerza desconocida del apetito, el fucsia brillante de nuestros residuos, viejos olores nuevos en la piel, la siesta prolongada después de los erizos. Todo eso que hemos dejado de mirar fuera y aquí es destello.

Estamos en estado de excepción. Lo sabemos. No cualquier día se encuentra una alojada entre las paredes blancas de una mansión de Palamós en la Costa Brava, la casa que ocupó Truman Capote en 1962 y donde escribió una parte de *A sangre fría*. Como pequeños capotes y burgueses wannabes, el inglés Henry, la catalana Marina y yo, la peruana, tocamos el cielo de la impostura ante semejante plan: todo un mes por delante, de febrero a marzo, para dedicar a la lectura y a la contemplación ociosa del acantilado salvaje. Y si el fantasma del buen Truman lo permite, horas para escribir una obra maestra, criminal a poder ser. Va por cuenta del colombiano y por eso sabroso anfitrión Nicolás G. Botero, director de la Residencia Literaria Finestres. Nos ha elegido entre miles y lo amamos por eso. Henry aportará la melancolía y el misterio a la residencia. Marina, la consciencia de clase y el feminismo alternativo. Y yo, las burradas bañadas en vino artesanal y una lengua nueva. Hablaremos en inglés a la comida y a la cena, por deferencia con Henry, aunque no tenga ningún sentido, salvo el colonial. Me dedicaré a cocinar yo también una especie de nuevo y risible dialecto para comunicarme y poder contar chistes. Se revelarán las oscuras intenciones detrás de la decisión de Nico de juntar a estos tres escritores que no tienen en apariencia nada en común. Me tocará la mejor habitación de la casa por ser la más longeva. A Henry una sala de cine para él solo. Y a Marina una beca Finestres. Nos emborracharemos algunos días y hablaremos de libros bajo las estrellas, incluso tendremos algunos momentos para la performance poética. Henry escribirá más que nadie. Una noche, Marina y yo lloraremos por los amores perdidos.

Pero vamos por partes. Haber sido tocados por la gracia

del privilegio literario consiste también en ser alimentados tres veces al día, sí, tres veces, con manjares de la alta cocina del Ampurdán. Después de trabajar en otros proyectos de la Fundación Ferrer Sustainability, la chef catalana Ariadna Julián, experimentada cocinera en restaurantes de tres estrellas Michelin de Sabadell a París, ha desembarcado en Palamós por encargo del empresario Sergi Ferrer-Salat. El heredero del emporio farmacéutico y mecenas cultural quería a una antigua cómplice al mando de los cuidados y festines para escritores residentes. Allá por los setentas, la familia del también dueño de la activísima librería Fines-tres de Barcelona compró esta casa de ensueño construida entre explosiones de olas y pinos, y la disfrutó como casa de veraneo hasta que se le ocurrió una mejor idea: compartirla con esas extrañas criaturas para quienes el mayor lujo consiste en tener tiempo para escribir.

El día que Nico nos presenta a Ari, ella está muy seria, cachas y tatuada cortando un atún rojo como se corta el tronco de un árbol, dejando a la vista las marcas del tiempo, los anillos concéntricos de la carne, su piel contusa de nimbos. Para diseñar la dieta balanceada y recreativa de unos tipos que hipotéticamente escriben doce horas seguidas o, por lo general, ninguna, y se hacen pajas y comen basura pedida a domicilio, es verdad, no hace falta mucho arte —hace tiempo perdimos la noción de sofisticación—, pero Ariadna sabe cómo tirar del hilo de los cuidados hacia los confines del deleite y emocionarnos con un atún a la plancha como con un párrafo de Mercè Rodoreda.

Sentados alrededor de una mesa circular en el comedor de la casa, como cada día a las 2 de la tarde, recibimos la ensalada festiva de colinabo, manzana verde, quinua y semillas de amapola. Ariadna coordina cada detalle a la perfección. Sus ayudantes se afanan con la calabaza con yogur, cilantro y especias, mientras ella saca al Rubio relleno de verduras y ceps del horno. No olvida que Henry es alérgico al huevo y a la mantequilla, y prefiere no consumir lácteos.

Por suerte no somos Henry. Varias veces agradecemos no estar en su pellejo. Ni en el de Nico, que es el padre joven y soltero de la mascota de la residencia, bautizada literariamente como Ploma o Pluma, un hermoso ser imberbe e incorregible que no deja al director dormir ni vivir y solo Ariadna mantiene a raya con bolas de pienso y órdenes en catalán. Ahora ella recorta unos mini cebollinos y riega la salsa de yogurt como quien nos va a poner el cebo a la altura de la boca. Damos el bocado y movemos la cola como descosidos. El pescado en el plato es un lingote mineral carísimo que brilla a lo lejos. El postre una fantasía futurista de frutos rojos y dulces cascadas de cacao y caramelo.

Entonces tengo esa especie de raptó espiritual. Y sé que voy a caer bajo porque estoy a punto de citar la película *Ratatouille*. Hasta Ploma, que devora las pantuflas de la preocupada Marina, parece quedarse quieta, suspendida. ¿Cómo no pensar, viendo a Ari currárselo tanto, en nuestras madres y abuelas que ya no nos cocinan, cómo no viajar a sus pequeñas y humeantes cocinas y sentir cerca sus manos olorosas, tiernas dulceras de amor? ¿Cómo no vernos rodeados por los fantasmas de todas las mujeres que nos hicieron felices con su pan inacabable ahora que Ariadna se hace cargo de nosotros? Un chef es capaz de eso, una chef de mucho más. ¿Qué puede hacer Ariadna por los escritores y escritoras del mundo? Es lo que me estoy preguntando en este momento. ¿Se puede hacer algo realmente?

—El mundo literario es para mí algo desconocido— dice sentada en el mirador que da a la cala Sanià, donde nos recogemos para conversar con una copa de cava y unas patatas fritas que intentamos alejar de la perra.

—Pienso tirar un poco de mi línea de cocina saludable, de proximidad y productos de temporada.

—¿Cómo ves al colectivo de escritores? Sinceramente.
[risas]

—La verdad estoy pensando en diseñar una comida un poco terapéutica.

—¿Por qué?

—En términos generales os veo muy jodidos. [risas]

—¿Y cómo qué cosas podemos comer los escritores para ser felices?

—Pueden conseguir su propia comida, ir a recoger tomates al huerto. Pronto tendremos una cocina y horno de leña para cocinar a la manera de nuestros ancestros. Me gustaría traer cabras para hacer queso y enseñarles de pastoreo, lo que hacían sus abuelos y bisabuelos. No será nada obligado, yo sé que tenéis que escribir, solo es una posibilidad de que podáis desconectar y tener vuestro momento, volver atrás, recuperar ese sentimiento.

—Te pido disculpas pero voy a citar otra vez a Ratatouille, a falta de referentes más elevados. ¿Te acuerdas de la escena en la que el crítico gastronómico, un viejo amargado y exigente, prueba la ratatouille preparada por la rata cocinera y el sabor le hace viajar a su niñez y se ve a sí mismo a los 8 años, un niño bonito antes de la guerra y la peste, no este feo Gargamel, comiendo el plato caliente cocinado por su madre? Y simplemente llora porque la comida realmente buena es la que llega al corazón, la que emociona con los sabores que nos marcaron por primera vez y nos hacen sentir queridos. Yo veo eso como terapéutico.

—Sí, exacto, esa es un poco la idea. ¿Sabes qué fue curioso? Cuando tenía mi propio restaurante en Sabadell me vino una mesa importante de críticos gastronómicos, de una asociación a la que pertenecía Sergi. Y recuerdo que uno de los platos que les di fue la ratatouille que iba con un cordero. Les encantó, les emocionó tanto que al día siguiente salimos en La Vanguardia.

—A ver si Ratatouille se inspiró en ti, Ari...[risas].

Aunque nació en el barrio de Horta, Barcelona, la chef de la residencia creció en un puñado de ciudades y comarcas catalanas. El primer olor que recuerda es el del aire agi-

tando los abetos y pinos negros del Valle de Arán en los Pirineos. Y el primer sonido el de la moto en que su madre la bajaba a la única escuelita del pueblo para estudiar con niños de todas las edades. Sería muchos años después Sabadell, una ciudad aburrida y como toda ciudad aburrida llena de restaurantes, su destino permanente. Pero esto Ariadna Juliá todavía no lo sabía.

No aprendió a cocinar en ese tiempo remoto, como podría pensarse, viendo hacerlo a su abnegada madre. Ambos de clase trabajadora, mamá y papá solían volver tarde cuando ella ya había preparado unos macarrones con tomate para sus dos hermanos. Alguna vez pasaron hambre, fue el día en que su madre los llevó al convento de las monjas buscando cobijo. Solo fue una noche, pero no pudo olvidarlo.

—Tengo la imagen grabada de una alfombra de moscas muertas. Siempre pienso en las moscas cuando me siento agotada y en el camino que recorrí desde ahí.

Ni bambas nuevas de marca ni comidas en restaurantes, nada de lujos, pero tampoco escasez. Así fue su infancia. Eso sí, comidas familiares bombásticas, bodas, comuniones y banquetes de pueblo, todas las que quiso.

—Mis abuelas cocinaban fantásticamente bien. Siempre me ha gustado comer.

—¿Crees haber heredado una especie de talento familiar para el buen comer y la cocina? Primero debería preguntarte: ¿crees en el talento?

—Mmmm, creo que al final no es un tema de talento sino de sensibilidad.

—¿Para la cocina?

—Al cabo de los años la reflexión que hago es que la cocina para mí es una herramienta. No para demostrar quién soy sino para saber qué puedo hacer por los demás.

Este concepto se remonta a los tiempos en que veía a su abuela ejecutar lo perfecto en el reino de lo simple, manejar hábilmente solo lo exquisito y necesario en los fogones. Por eso supo muy pronto que la relación con la naturaleza,

nuestra gran fuente de recursos, ha de ser orgánica, sostenible y respetuosa. Fue casi una intuición o un conocimiento ancestral circulando por las ramas de su árbol genealógico. Si la cocina es una manera de transmitir amor, su abuela tenía solo cuatro maneras de hacerlo y le bastaban: el fri-candó, las espalditas de conejo, los macarrones para llorar con tomate y chorizo; y el caldo de Navidad que le pidió que le enseñara a preparar: hervir el pollo, la gallina y el cerdo. Poner los garbanzos, las verduras, la patata y la cebolla. Servir el caldo con la pasta de galets. Y comérselo todo, hasta la última hilacha de carne.

—En esa época no se podía tirar nada.

Los macarrones son los mismos que prepara hoy a sus hijos y los mismos, deliciosos, morenos, brilli brilli, que nos hizo a los residentes un día en que, como decía el poeta César Vallejo, Dios estuvo enfermo, grave, y necesitábamos menos cánónigos y más calorías afectivas. En las residencias se comparte mucho, sobre todo soledades.

—Me hice cocinera por esa razón. Tiene que ver con mi personalidad. Soy una persona más de dar que de recibir, ¿sabes? Es lo que más me llena. Y la cocina es eso, dar.

Ariadna recuerda cuando empezó a estudiar cocina y a trabajar en restaurantes modestos. Estaba rodeada de cocineros hombres, muy egocéntricos y competitivos, que parecía que le fueran a inocular el bicho del ego insaciable. Ha competido, por supuesto, pero a ella nunca le interesó tanto que reconocieran su comida con premios, estrellas y reportajes, como ese momento de ver a la gente ser feliz con algo que salió de ella. Parece cursi pero dicho por ella suena solo verdadero. La chef de Sanià no se prodiga en autocelebraciones. Desde hace mucho el señor Patriarcado se ha encargado de que los hombres sean los chefs royal y las mujeres las sencillas cocineras. Para ellos portadas, para ellas cocinas cerradas con puerta y techo de cristal. Para ellos arte y para ellas, paellas. O pan con tomate. Ariadna, sin embargo, es parte de la generación de mujeres que, supera-

do el síndrome de la impostora, por fin se llaman a sí mismas chefs. Maestras como Carme Ruscalleda, Elena Arzak o Fina Puigdevall han abierto camino con más de una estrella Michelin. Y no tienen que protagonizar polémicas con la otra chef de moda para demostrar lo que valen. Sus comidas hablan por ellas. Poco ruido y muchas nueces.

Quizá es una de las cosas que más me llama la atención cuando observo a Ari en las semanas que paso en la residencia —escribiendo una novela sobre una lideresa indígena de formación soviética—, es el silencio casi ritual, la concentración y el esmero con que hace todo mientras suena alguna de sus interesantísimas listas musicales. La comida para gente como Ariadna es otra forma de decir las cosas, un lenguaje.

—¿De qué hablaba tu abuela?

—De la guerra, de la postguerra, de haber pasado hambre. De cocinar con lo que se tiene, con lo que se puede, con lo que nos da la tierra. Esa memoria está intacta en la forma en que comemos. Yo tengo una lucha con mi padre, por ejemplo. Come todo seco. Cocina la carne durante horas hasta que ya no puedes ni tragarla. Y eso es porque en la postguerra todo se cocinaba horas para eliminar las bacterias y evitar enfermedades. Se le ha quedado. Y yo le digo prueba, papá, esta carne roja cruda y no hay manera.

Para suerte de nuestros paladares no siguió sus pasos.

Eran los años en que empezaba a despuntar la cocina catalana de vanguardia, allá por los noventa, pronto habría una absurda lista de espera de meses para cenar en el Bulli de Adrià. La joven aspirante a chef se graduaba con laureles en la escuela de hostelería y dejaba atrás un bachillerato mediocre por una matrícula de honor en Cocina. Por fin se sentía segura de algo. Después de algunas prácticas, acabó en los fogones de un curioso psiquiatra que había abierto su restaurante de ahumados. Fue su primer contacto con una alocada creatividad. Y la vía más directa para huir del pan tumaca. Fue entonces que una amiga la llamó porque

buscaban a alguien para cubrir una plaza en el cuarto frío, o sea el de los entrantes fríos, del restaurante de Santi Santamaría, el Racó de Can Fabes y sus tres tremendas estrellas Michelin.

Si había alguien que estaba en las antípodas de lo trendy, de lo cool, de Ferrán Adrià, ese era Santamaría. En algún momento llegaron a protagonizar polémicas públicas en las que se acusaban mutuamente de envenenar (Ferrán) a sus clientes o de aburrirlos (Santi). Conocida por ser una cocina poco experimental pero íntima, poco global pero cercana, la de Santamaría apostó por lo esencial, porque lo más sencillo y familiar también podía ser universal. La idea de ser una “cocinera de producto”, como Santamaría, sedujo a Ariadna porque conectaba con su propio origen y vivencias. Fue su maestro en el arte de manipular lo menos posible y de ofrecer el alimento en estado salvaje, tal y como es, tal como ha sido cazado, cosechado, entregado por la pachamama, quizá acompañado, pero nunca transformado. Una comida que, por cierto, hoy está más vigente que nunca, lejos de las esferas levitantes de El Bulli.

—¿Alguna vez comiste ahí?

—Sí, varias veces, pero me sentaba mal al estómago. Salía fatal siempre. O quizá era porque bebíamos mucho... Alguna vez usé alguna de sus técnicas como la esferificación pero acabé al final por volver al producto. Unos huevos con butifarras y patatas pueden resultar absolutamente espectaculares en el momento adecuado, tanto como un plato de verduras. Un plato se hace delicioso cuando es justo lo que te provoca comer. Eso es todo Y es tendencia esta vuelta a los orígenes, al respeto por el producto, a la comida balanceada, procurar sostenibilidad y salud.

En el Racó, Ariadna se dejó conmover por los raviolis de gambas y las liebres rellenas a la Royal, por la cocina francesa de la que bebía Santamaría y el otro cocinero de la casa, Xavier Pellicier, su gran referente y hoy sólido chef de la cocina vegetal. Ari lo absorbió todo, progresó adecua-

damente de las ensaladas al pescado y la carne, con su saber hacer, técnica y estilo, su rapidez y capacidad de organización, primero limpiando los mil tipos de pescado y luego reproduciendo los platos de los chefs. Por aquella época, predeciblemente, se enamoró de un cocinero que vino a trabajar al Racó, mantuvieron una relación secreta para el resto de los cocineros y tiempo después decidieron migrar juntos a Francia, la meca de sus obsesiones culinarias. Allí prometieron no volver a trabajar en la misma cocina. En París lo lograron, consiguieron trabajar en los mejores restaurantes con tres estrellas Michelin, de esas que se mantienen férreas, y fueron bien valorados a la par hasta que ella comenzó a despuntar. Le iba tan bien que le ofrecieron abrir un bistró en el que llevara la cocina. Pero entonces él le propuso regresar a Cataluña. Y eso hicieron.

—¿La típica historia de la mujer que renuncia a sus sueños por un hombre que quiere tener hijos y seguir su carrera como si nada?, le pregunto.

—No, la decisión de volver fue suya; la de tener hijos fue mía. Pensé que contaría con él para la crianza, pero no fue así. Él estaba centrado en su carrera y no miraba a los lados. Yo miraba de frente. Y ahí estaban mis hijos. Y para estar sola, decidí estar sola realmente. Fueron tiempos duros, primero volver a Cataluña y empezar de cero. Apostar por la familia para luego separarnos. Y tuve que admitir un día que a su lado siempre me sentí pequeña. Necesita otra cosa, horizontalidad. Como aún no me asentaba en ningún proyecto emocionante me dediqué a cuidar a mis hijos, sin dejar de trabajar en restaurantes que, aunque sin tanto renombre, me permitieron compaginar las dos vidas.

Ya instalada de regreso en Sabadell se enteró de que un restaurante de toda la vida, muy cerca a su casa, se traspasaba y no lo pensó dos veces. Era la oportunidad que estaba esperando. Al viejo sueño del restaurante propio que no había logrado hacer realidad en París le salieron alas. Y un plato de ratatouille lo hizo volar.

—No deja de ser un pisto, pero yo usaba esas palabras en francés para darle glamour a la carta. Y entonces al día siguiente sale una crítica brutal en La Vanguardia. Nos dan una puntuación súperalta. Fue uno de los clímax de mi carrera. Pero fue un morir de éxito porque no estábamos preparados para recibir la avalancha de gente que recibimos. No dábamos a basto y eso se sintió en la calidad del servicio. A los dos años cerramos.

Pero antes de morir de éxito, El hilo de Ariadna llegó a acoger una serie de cenas literarias que son el antecedente inmediato de lo que Ari ha venido a hacer a Sanià. Me envía por wasap la fotografía de la crítica que la destruyó al encumbrarla. Una columna en la que el crítico analiza la situación de disparidad de género en las cocinas españolas y presenta los platos de Ariadna como “deliciosos, técnicamente afinados, conceptualmente sólidos, congruentes, con sentido y personalidad”. Boom. Me llega otro link, esta vez de El periódico de Catalunya con el reportaje “Estirar el fil”. Y otros links más recientes, como cuando renovó el menú del Monvínic, uno de los proyectos de Ferrer-Salat y se publicó el artículo “Ariadna Julià: Una cuinera de bandera”.

Como todo llega junto, por esos días conoció entre los padres de familia del cole a otro divorciado como ella, Jordi, el amor de su vida. Después de ver a uno de sus hijos quedarse dormido en sus brazos supo que era un flechazo. Es verdad que cuando se conocieron le echaba mostaza a todo lo que comía; tiempo después ya comía mejor y preparaba para ella un delicioso wok de pasta china. Pero la vida dio un vuelco. Jordi enfermó de cáncer. Se moría, su amor se moría. Deciden casarse en el hospital. Al día siguiente de la boda, Jordi se ha ido. Quizá por eso creo ver algunos días ovillarse el hilo de Ariadna y enlazarse a la tristeza de la costa antes de primavera: solo han pasado un par de años, ella dice que no, que solo siente amor y agradecimiento. Y que es feliz.

Recuerdo esa noche. Es la despedida de Henry. Al día siguiente parte a Barcelona, nosotras nos iremos dos días después. Ariadna tira del hilo una vez más. No sé si en esa, la última cena, comimos todos platos sin lácteos (si no fue así, así debió de haber sido). Estamos algo conmovidos y cada uno dice algo para el inglés. Yo se lo digo con alguna construcción cómica entre el español y cuatro palabras dichas en británico, que sé que le han arrancado algunas risas durante nuestros banquetes. De pronto Ari saca un papelito de su delantal. No soy buena hablando, así que escribí algo, dice, y se lo entrega a Henry. No podemos con la curiosidad y le preguntamos si nos dejaría leerlo. Que alguien lo lea. Está escrito en inglés. Dear Henry. Es una carta como un pollo al horno de pagés. Una carta como unas ostras rebozadas a la Villeroy. Palabras como círculos de aguacate con buey de mar y cítricos, como vieiras con alcachofas, ñoquis y pomelo, como un huevo en un nido de patatas, flores de mostaza e hinojo, y salsa de fuagrás. Escritura desde el corazón como un lomo de ciervo con costra de avellanas al punto de cocción. ¡Ariadna también es escritora!, grita alguien. No sé si Henry se lo agradece emotivamente pero así debió de haber sido.

Antes de irme tras un mes de trabajo y comilonas, Nico me propone escribir un perfil de Ariadna. Así que meses después vuelvo a la residencia; es junio, es decir que podré bañarme en el Mediterráneo donde en mis días más flipados creo sin sombra de duda que nací. Y que mi niñez sigue jugando en su playa. La idea es hablar largo y tendido con Ari. Me recoge de la estación de Sants y vamos por la autopista en dirección Girona. Va a ser un cambio importante para ti viniendo de Madrid, dice sonriendo con la sonrisa de esos seres superiores que viven al lado del mar, que se conocen y se temen. Muero por ver otra vez el mar azul, entre la playa y el cielo, porque mi amor por este lugar es azul como el mar azul, y al sol brillar entre los troncos finos de los bosques de la Costa Brava. Desde que salí de la casa

de Truman Capote no me acostumbro a mi destino, desde que dejé de comer la comida de Ariadna siento que vivo la vida de una extraña hambrienta, un cuerpo deslocalizado en una ciudad con piscinas, no me acostumbro al mundo real ni a Madrid ni a la pobreza ni al asfalto. No puedo escribir. Tengo la mejor excusa para no hacerlo: no vivir en Sanià. Pero aquí estoy de regreso. He vuelto siguiendo el alargado hilo de Ariadna. Le digo a Ari que es como volver a casa. Me he inventado recuerdos de infancia en esta elegante mansión blanca. Ríe.

Tenemos una hora y media para que termine de contar-me su vida.

Tras el cierre del restaurante que murió de éxito, Ariadna recibió una llamada de la escuela de hostelería donde aprendió a cocinar, para dar clases a la nueva sangre de la cocina catalana. Pero al poco tiempo Isabella Brunet, sommelier francesa y directora vinícola de Monvínic, el espacio gastronómico que tenía Sergi Ferrer en Barcelona, la llamó para proponerle ser la nueva chef del local.

—Recuerdo que me hicieron una prueba en la casa de Sergi. Era verano y el calor intenso. Les cociné platos frescos. Fue una prueba de fuego y me fue muy bien.

Los periódicos lo anunciaron con bombos y platillos. Titulares tan originales como el de este perfil que escribo: “Ariadna encuentra el hilo en Monvínic”. Pero se cierne la desgracia sobre ellos y sobre nosotros, sobre la raza humana, sobre la salud mundial. La pandemia cae con fuerza y se ven obligados a cerrar. Desde ese mismo instante empieza a bullir en la cabeza de Sergi la idea de montar en el espacio del restaurante una librería. Y no cualquier librería. La mejor de Barcelona, la mejor de España. La más enorme, pantagruélica, casi ofensiva en su bastedad. Pierden los comensales, pero ganan los lectores.

—Lo que más me gusta de Sergi es encontrar generosidad en alguien de su estatus. Sabes que soy muy de dar y él lo es de dar incondicionalmente. He llegado a pensar que

lo daría todo. A veces me preocupa [risas].

En marzo de 2020 los arcones están llenos de comida hasta arriba. Comida percedera que hay que consumir cuanto antes. Se cree que es cuestión de días, pero se alarga y así, para todo el mundo, la pandemia se vuelve un nuevo escenario en el que moverse a ciegas. A Ariadna la carcome la ansiedad confinada en su casa. Mientras cuida a su pareja en su último año de vida, le duelen también las noticias de las miles de personas muertas, el colapso mundial a causa de una enfermedad desconocida e incontrolable. Un golpe certero en el centro de su oficio: El enfermo cero se ha infectado comiendo. Las medidas sanitarias apuntan directamente a los restaurantes y bares. La chef se dice que no puede seguir en casa sin hacer nada. Decide llamar a Sergi para contarle lo que sabe: algunos restaurantes están cocinando en privado para las personas que hacen cola desesperadas en los comedores sociales y parroquias. Los locales se están organizando colectivamente para dar salida a toda esa comida. Mucha gente se ha quedado sin trabajo. Sergi le dice adelante. Ariadna organiza el primer operativo de lo que es hasta hoy el proyecto de Cocina social de la Fundación Ferrer, un servicio público de gran envergadura para proveer de comida a entidades precarias no subvencionadas. Comenzaron con 250 raciones diarias. Hoy distribuyen 4200 menús. La fundación también trabaja en la implantación de huertos urbanos en miles de hectáreas, sin descuidar los aportes al deporte, a la cultura y a la flamante Residencia Literaria Finestres.

Como la chica que entrega un plato a las manos del hambriento, como aquella abuela de postguerra que prepara un plato de macarrones con chorizo para chuparse los dedos, como la mujer que a los escritores *cárceles nos arranca y soledades nos quita*, una cocinera alimenta, sobre todo, esperanzas. Dice Miguel Hernández, cuando solo hay hambre y cebolla y cárcel, *cuan-do triste llevo la boca, riéte*

siempre y te saldrán alas. Nunca persiguió la gloria, pero gracias al hilo de Ariadna todos salimos del laberinto. Tu cocina nos hace libres.

Residència Literària
Finestres