

Copa del Mundo de la Gastronomía

Luxemburgo - Noviembre 2010



EXPOGAST
11th INTERNATIONAL
TRADE SHOW FOR
GASTRONOMY
20-24.11.2010



El concurso

La **Copa del Mundo de Gastronomía**, se celebra en Luxemburgo, desde el año 1966, con el apoyo de diferentes empresas, y la realización física en LuxExpo, la gestora de Feria de Luxemburgo.

La organización de la misma, corre a cargo de la Asociación de cocineros de Luxemburgo (VATEL), de gran importancia en la zona, debido a sus fuertes lazos y colaboración con la principal organización internacional (WACS, Asociación mundial de cocineros), así como diversas organizaciones regionales a lo largo de todo el mundo.

El Campeonato del mundo se celebra **cada 4 años**, debido a la complejidad y los objetivos de asistencia de participantes de todo el mundo.

La experiencia acumulada en la organización del evento nos da ciertas garantías de la seriedad del certamen, aunque el método de trabajo y puntuación, nos hacen sospechar de la posibilidad de poder realizar ciertas irregularidades por parte de participantes y jurado (cosas que posteriormente confirmaríamos, muy a nuestro pesar)

El reglamento



El evento se realiza dentro de la feria ExpoGast, certamen dedicado a la gastronomía, competiciones culinarias y una sección anexa de feria y restauración, de gran popularidad y gran asistencia de público.

El reglamento de la competición es relativamente sencillo, pero la forma en que está redactada la normativa, dificulta enormemente la lectura y la interpretación del mismo.

Básicamente, la competición define que las piezas deben ser realizadas previamente, y se dispone de 3 horas de montaje (de 5 a 8 de la mañana) para su montaje.

Posteriormente pasarán los jueces para valorar, y se podrá acceder el público, participantes y demás, para disfrutar del evento.

La superficie disponible es de una mesa de 2 metros de ancho por 1 metro de largo, donde se dispone de libertad para ubicar las piezas y componentes del montaje.

Este es uno de los pocos certámenes que prestan especial atención al arte culinario, en la variante de realizar obras, montajes o composiciones con alimentos naturales y/o procesados, buscando soluciones estéticas y novedades a este respecto.

Mi participación se realiza en la categoría individual D/1, que son las decoraciones y buffet en frío (vegetales, hielo, margarina, sal, etc...) en la que se encuentra ubicada mi especialidad, el tallado de frutas y verduras.

Otras categorías es la de pastelería (azúcar, chocolate, mazapán, etc...), mucho más difundida y conocida, aunque posiblemente por esto mismo, algo menos innovadora y variada.

La competición es diaria, los 5 días, realizándose al final del día la entrega de premios, aunque por desgracia no revelan las puntuaciones hasta el final del campeonato, lo que levanta muchas suspicacias, y nos descubre que hay una serie de irregularidades posibles.

Uno de los problemas que encontramos es la posibilidad de participación de una persona, varios días en la misma especialidad, lo que vemos una simple búsqueda de premios, y una ausencia de dedicación intensa a un trabajo bien hecho y completo.

Otro, sería el desconocimiento por parte de los jueces de algún de las especialidades a puntuar, y las pequeñas trampas de algunos concursantes, como el de recibir ayudas de terceras personas, para la realización de piezas individuales, e incluso, el reaprovechamiento de piezas para días posteriores.

Todas las competiciones tienen su problemática, pero las de preparación previa, acostumbran a ser más delicadas.



Los objetivos

Desde el primer momento, el objetivo de la asistencia al concurso, fue el conseguir una muy buena posición o medalla, lo más alta posible, a poder ser la de Oro.

Aunque normalmente, no tenemos la ansiedad competitiva, en este caso en concreto, no fue por la competición en sí, sino más bien por el hecho de sacarnos la espina de las Olimpiadas Gastronómicas 2008, donde todos los problemas que tuvimos, acumulados, impidieron poder dar el 100% deseado, de tal forma, que solo pudimos obtener el Bronce en esa ocasión.



Nos desplazamos hasta el Luxemburgo con nuestro vehículo, cargado con todo tipo de productos y materiales con la idea de poder acabar de improvisar sobre la marcha en los días de preparación previa, previendo los tiempos y ajustes a realizar.

Ya que nos encontraremos en Luxemburgo, y el día elegido para la competición es el primero (debido a una serie de criterios y percepciones que tenemos), aprovecharemos para quedarnos el resto de días para poder reunirnos con amigos, conocidos y también nuevas relaciones, y así de paso, documentar los distintos trabajos presentados y ver las tendencias del momento, así como el nivel de los participantes.

Ya al realizar la inscripción, la Organización nos expresa su alegría, de ser el primer participante español en la historia del concurso, y el hecho de ser la actual Campeona de Europa, les da garantías de calidad y un nivel más que interesante para la prueba a realizar.

Tanto la organización como diversos participantes, nos expresan sus esperanzas en mi asistencia, debido a mi diversidad de estilos y distinto concepto de la talla y montaje

Los participantes

El concurso, al ser a nivel mundial, implicó la asistencia de gran cantidad de profesionales de todo el mundo, en total, según la organización, fueron 55 países, desde casi todos los de la comunidad Europea, a Corea, Japón, U.S.A, Canadá y Sudáfrica, entre otros.

La principal oposición que conozco y debo mostrarle más respeto, son los miembros de la delegación Taiwanesa, con los que me une una amistad en la distancia, y que aprovecharé estos días para conocer mejor, sus técnicas, conceptos, tradiciones y sentimientos hacia el mundo del tallado. Llevo unos meses aprendiendo chino, así que me irá bien poder practicarlo un poco.

También estará la gente de centro-este de Europa (Checos, eslovacos, polacos y búlgaros), que últimamente han subido mucho de nivel y hay que tenerlos muy en cuenta.

El resto de participantes, excepto alguno muy localizado, tienen un nivel medio, y no representan una competencia real en cuanto a técnica y originalidad.



El planteamiento

Antes de acudir al evento y conociendo la normativa, establecemos la estrategia a utilizar y los criterios de trabajo y preparación. Es un concurso de magnitud internacional y merece un buen análisis previo.

En nuestra contra juega el tiempo y la gran cantidad de trabajo (el propio, no relacionado con el concurso) que debemos desarrollar las semanas anteriores, así que para el entrenamiento en sí mismo.

Aprovecho algunos de los eventos y trabajos previos, para probar algunas de las piezas y posibilidades de las mismas. Siempre deberé improvisar sobre la marcha con lo que disponga, ya que una de las maravillas características del tallado, es la necesidad de adaptación al material del que se dispone, y el poco margen de error que hay para cometer errores.

Días antes, nos desplazamos a Navarra para conseguir algunas calabazas especiales (muchísimas gracias a Ángel de *Frutas Zizur*, Pamplona), y ya desde días anteriores disponemos de algunas calabazas suministradas desde Murcia (gracias a *Kernel Exports*, en Torrepacheco) y algunos otros productores locales de Lleida que nos acaban de llenar la “despensa”.

Sabemos que la logística y planificación será clave para la consecución de objetivos, ya que no iremos sobrados de tiempo, y la capacidad de error y rectificación será mínima (iposterioresmente veríamos que inexistente!)

Las materias primas, van a condicionar enormemente en mi trabajo, así que mi preocupación principal es poder distribuirlas correctamente para la relación, teniendo en cuenta sus características, propiedades y estado



Todo el mundo espera que realice un montaje de estilo asiático, pero precisamente este hecho, me hace decantarme por algo muy tradicional y nuestro, que sea fácilmente reconocible, y que muestre que no se debe estar copiando lo que hace otra gente o utilizar motivos ajenos a nuestra cultura, sino que debemos aprender, adaptar y evolucionar técnicas y conceptos y hacerlos nuestros.

El diseño que elegí, fue basarme en el libro de Lewis Carroll, “Alicia en el país de las Maravillas”, pero adaptado al material utilizado, es decir “Alicia en el país de las frutas”, aunque por desgracia, no podré utilizar frutas, debido a la época que estamos, y los problemas técnicos que me podrían aparecer.

Como concepto, me basé en los dibujos originales de Carroll, la obra de Disney, y posteriormente (cuando hice la elección aun o estaba anunciada), algunos de los conceptos de la película de Tim Burton.

Seleccionamos los caracteres a realizar, distribución y búsqueda de armonía del conjunto. Se encargan y buscan las piezas de decoración, estructuras, bases y soportes, y se escogen los materiales. También se buscan libros y documentación de todo tipo para las piezas, y ahí descubro que no existen modelos 3D de los personajes, un nuevo reto.



El desarrollo



Con experiencia en las anteriores Olimpiadas Gastronómicas 2008 en Alemania, decimos reservar tiempo para las preparaciones, y minimizar al máximo las posibilidades de error, problemas e imprevistos.

Para ello, decidimos no arriesgar y desplazarnos la semana previa hasta Luxemburgo, donde realizaremos el trabajo, preparación y montaje. A través de nuestra red de contactos, conseguimos localizar un lugar que nos permitirá realizar el trabajo y con el equipamiento para el almacenaje y control de las piezas.

El domingo iniciamos nuestra travesía, para llegar el lunes al mediodía a nuestro destino (1400km), un pequeño hotel con un precioso restaurante, reconocido en la zona, que nos brinda su plena colaboración, con cuyos personal iniciamos una gran amistad.

Tras descargar el vehículo, almacenar y ordenar el material, me pongo de inmediato a trabajar y preparar las piezas, definiendo un estricto calendario y programación para no dejarme nada, y poder llegar a tiempo al objetivo: 5 de la mañana del sábado.

Como experiencia, diré que las calabazas nacionales, magníficas para cremas, sopas, cocidos y acompañamientos, no son lo mejor precisamente para el tallado, debido básicamente a su textura y humedad, dándome enormes problemas para ejecutar algunas de las piezas y esculturas.

Esta limitación del material y tener de asegurarme que la pieza que estaba haciendo sería la definitiva, me obligaba a ir extremadamente lenta, asegurando mi trabajo y evitando cometer errores, que me retrasarían aún más y podrían impedir una buena ejecución.

Para no narrar el detalle de la realización de piezas, lo resumo con algunos datos:

- Días de trabajo: **4 días y medio**
- Horas de realización: **aprox. 70 horas** (*unas 15 hora de trabajo al día*)
- Material utilizado: calabaza, colinabo, boniatos, remolacha, calabacín, nabo, apio,...

Aparte de las grandes piezas, que más destacan, se cuidan enormemente los pequeños detalles, como realizar las cucharas, platos, complementos de los personajes, telas y texturas, etc...

A mi parecer, una pieza de gran tamaño, solo es una gran cantidad de pequeñas piezas. Y según para las competiciones Europeas, no solo debe haber trabajo, sino que debe parecerlo.

El día D, se inicia con la búsqueda del material realizado a las 4 de la madrugada, para poder estar en la entrada a las 5, ya que disponemos de 3 horas para la descarga, preparación, montaje y ejecuciones finales.

Es el momento más tenso, ya que es la primera vez en que aparecerá el montaje ante nuestros ojos, y deberé improvisar los detalles, acabados y distribución del conjunto "in situ", y sin mucho tiempo sobrante, cuidando el estado de las piezas, equilibrando estructuras.

A las 8 finalizamos el montaje y vamos a descansar un poco. La suerte está echada.



Los premios

La entrega de premios se realiza al final del día, a las 7 de la tarde, en una gran sala, con una capacidad para cerca de un millar de personas.

En ella nos encontramos todos los participantes del día, jueces, invitados y demás, incluyendo equipos de cocineros, representantes, políticos, etc.

La ceremonia es larga debido a la gran cantidad de participantes, así que la hacen lo más ágil posible.

Yo me "anexo" al grupo taiwanés, con el que trabo gran amistad, aparte de por la visión de este arte que tenemos, porque les asisto en el tema de comunicación con las diferentes personas y trámites, su desplazamientos, gestiones, etc...

Tras un largo desfile de premios (se entregan dos medallas con honores en la sección de pastelería), llegan a mi nombre (orden alfabético)

Mencionan a España como nuevo país participante, y preguntan quién hay en la sala que sea del país. Levanto tímidamente la mano (y muy solitaria), y me llaman al estrado.

Por el camino, anuncian mi medalla: **ORO**, ¡objetivo conseguido!

Y al subir finalmente al estrado, el "speaker", advierte que es:

¡¡¡ORO CON HONORES!!! *(Que equivaldría a 100 puntos, máximo galardón posible)*

¡Esto es más de lo que podía esperar!

Recojo, medalla, diplomas, acreditaciones y premios, y desciendo del estrado, emocionada y asombrada de la valoración final que han realizado.



Mi amiga taiwanesa, también consigue un Oro con Honores, totalmente justificado por su maravilloso trabajo. Su maestro conseguirá al día siguiente, una mención especial (digamos que como si hubiera conseguido 101 puntos), que considero merece por su fantástica obra de arte (cerca de un mes de trabajo).

Realmente este año que viene ya tenía previsto viajar a Taiwán para tecnificarme, y esto sencillamente ha reafirmado mi voluntad y me ha permitido conocer de cerca que es en lo que debo aprender y evolucionar.

La clasificación final del Campeonato, quedó con el Maestro Taiwanés, Su Wen Le, como ganador absoluto, y la participante Taiwanesa, Chun-ya Yang, junto conmigo, en segunda posición de la competición. Un éxito absoluto sobre los objetivos definidos inicialmente.

Podemos decir que España se encuentra en la primera línea de la especialidad, junto a los mejores y creadores de la técnica, los asiáticos.

El futuro

Creemos que hemos aportado todo lo que podíamos a la Copa del Mundo, y lo mismo ella hacia nosotros. Es necesario que cambien y adapten los reglamentos, de tal forma que sean más justos, mejor valorados, y se eviten las triquiñuelas por parte de participantes y jurado.

Así que nuestra decisión para la próxima edición (2014), será volver para ver a nuestros amigos y conocidos y supervisar la competición, pero no para participar, al menos esta es la impresión que tenemos actualmente.

Queremos animar a los talladores españoles que se preparen para ella, ya que en estos 4 años restantes pueden tener el tiempo y preparación necesarios para la competición internacional y conseguir nuevos éxitos, tomando el relevo de nuestro trabajo y experiencia.

Nuestro objetivo serán las próximas Olimpiadas Gastronómicas 2012 en Alemania, donde las normas son más duras, aunque siguen habiendo problemas con ellas, por la ausencia de control en algunos temas. Sabemos, de forma directa, que el equipo taiwanés regresará al completo en 2012, y solo acudiremos si tenemos claro que podemos competir con ellos en su mismo terreno y nivel.

Igualmente, los costes de asistencia, que son muy elevados, deberán ser controlados y ajustados, y será imprescindible la colaboración de empresas y/o administraciones, que nos ayuden a la participación, y que podrán beneficiarse de los éxitos conseguidos.

España se encuentra en lugar destacando ahora mismo en el ámbito de la decoración gastronómica a nivel mundial, y creemos que desde FrutArt, debemos impulsar aún más este tema, colaborar con otra gente que desee participar y procurar grandes y mayores éxitos si aún cabe.

El mundo de la decoración gastronómica está teniendo un enorme despegue e interés, sobretodo en estos tiempo, donde el valor añadido y la diferenciación son importantes para avanzar y diferenciarse del resto.



Agradecimientos

En tan solo estos 3 últimos años, hemos conseguido estos reconocimientos internacionales:

- **Medalla de Bronce en las Olimpiadas Gastronómicas 2008 en Alemania**
- **1ª Campeona Absoluta de Europa, en el 2009 en Praga (Chequia)**
- **Medalla de Oro con Honores en la Copa del Mundo 2010 en Luxemburgo**

Todos estas experiencias solo son posibles con la ayuda y soporte de nuestros clientes, colaboradores, amigos y asociados.

Creemos que nuestros éxitos pueden y deben ser compartidos con otra mucha gente, que nos ha ayudado directa e indirectamente, y que realmente nos apoyan en nuestro día a día, y nos impulsan para seguir avanzando y evolucionando, pudiendo aportar nuevas soluciones y asesoramientos a todos ellos, para conseguir sus objetivos.

NOTA DE PRENSA

La catalana Judit Comes, el pasado sábado 20 de Noviembre del 2010, se ha hecho con la Medalla de Oro con Honores (máxima puntuación), en el Campeonato del Mundo de Gastronomía, celebrado en Luxemburgo, dentro del apartado de decoración gastronómica.

De esta forma, pasa a ser la primera persona de nacionalidad española que participa en esta competición a lo largo de su historia (44 años), y que, a su vez, consigue vencer en una de las categorías. El Campeonato del Mundo, se celebra cada 4 años en la ciudad de Luxemburgo, habiendo participado en esta ocasión un total de 55 países de todo el mundo, durante un período de 5 días de intensa actividad.

La técnica utilizada por Judit, ha sido el tallado y escultura con frutas y verduras, escogiendo el motivo "Alicia en el país de las frutas" en referencia al libro "Alicia en el país de las maravillas", ejecutando un diseño representativo del conjunto del libro. Aunque Judit pretendía utilizar inicialmente productos más típicos de nuestra tierra, las fechas del Campeonato, y el motivo seleccionado, la han obligado a trabajar básicamente con calabazas (de Lleida, Murcia y Navarra), y otras verduras variadas como complemento.

Judit Comes, de 30 años, formada como diseñadora gráfica, aunque apasionada de la gastronomía, es actualmente, la única persona que se dedica profesionalmente a la decoración gastronómica en España, con su base operativa en la ciudad de Lleida, llevando tan solo 5 años desde sus inicios y habiendo constituido una empresa y marca que la identifica, FrutArt, con un gran reconocimiento por su experiencia y profesionalidad.

Formada en Suiza, Francia, Inglaterra, Tailandia y China, ha apostado fuertemente por una especialización y tecnificación con los mejores maestros del mundo, y su vez formando a amateurs y profesionales en toda Europa (más de 10 países distintos), y preparándose ya para su próximo salto oceánico (Universidad de Bogotá, Asoc. Turismo de Martinica, Venezuela, etc...), requerida por su cuidada y renovada visión de la técnica y presentación, y creando su vez una nueva tendencia y formato, atrayendo las miradas hacia su actualizado concepto de decoración gastronómica.

En estos últimos años Judit se ha caracterizado por haber destacado a nivel internacional, debido a su anterior Medalla de Bronce en el 2008, en las Olimpiadas Gastronómicas en Alemania, y ser desde el 2009, la primera Campeona de Europa absoluta de Talla de frutas y Verduras. Este Oro con Honores en el Campeonato del Mundo, ha sido un gran reconocimiento a su trabajo y trayectoria, a la vez que impulsa a España en el reconocimiento de su gastronomía a través de la presentación, no solo para su consumo, sino para su exhibición, decoración y aplicación a otros ámbitos no tan usuales, pero muy valorados y reconocidos internacionalmente.

La colaboración de la Asociación de Comercializadores y Productores de Frutas de Cataluña (AfrutCAT), Lleida Qualitat y otros colaboradores, ha cobrado especial importancia para la consecución de esta medalla y objetivos, buscando la promoción y consumo de frutas y verduras a través de técnicas visuales, destacando propiedades y formas diferentes de ver el producto, orientándolas al público y profesionales, y tocando aéreas tan dispares como el diseño de stands internacionales, hasta temas de formación y educación infantil.