

## El Cocinero Fiel: «El 2007 ningú es gravava cuinant, tinc orgull de pioner»

*El videoblogger Txaber Allué prepara via micromecenatge un segon llibre de cuina*

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=eZaqzN-5B5k>

Txaber Allué (Bilbao, 1974), és més conegut a internet com El Cocinero fiel (<http://elcocinerofiel.com/>), vídeo-blogger pioner en la difusió de receptes per internet -ho fa setmanalment des del 2007-, i autor del llibre 'El Cocinero Fiel: De los platos tradicionales a la tortilla 2.0: Las mejores recetas del blogger que ha revolucionado la cocina a través de Internet' (Temas de Hoy, 2010). Ara Allué prepara el seu segon llibre, amb la novetat que ho amb una campanya de micromecenatge a través de la plataforma Verkami (<http://www.verkami.com/locale/ca/proyectos/9272-segundo-libro-de-elcocinerofiel-com>).

Aquesta campanya de 'crowdfunding' té la singularitat que el llibre només estarà a l'abast, en principi, de les persones que hi participin a l'avançada. La intenció és recollir 15.000 euros per garantir la publicació d'un mínim de 1.000 llibres a 15 euros la unitat. Entre les recompenses que s'ofereixen al mecenes, a més, esclar, d'exemplars del llibre, s'inclou fins i tot la possibilitat de sopar al domicili del cuiner.

El contingut del llibre inclourà més de 100 receptes, la majoria d'elles publicades prèviament en format vídeo, i millorades gràcies als comentaris i propostes que els usuaris envien a través del bloc i les xarxes socials. Igualment, el nou llibre inclourà els rànquings de bars i cafeteries, ordenats per ciutats i especialitats, publicats al bloc aquesta temporada, entre els quals es troben "Els millors bars clàssics de Tarragona", "Les millors braves de Barcelona", "Les millors terrasses de Girona" o "Els millors clàssics de Lleida".

**-Perquè aquest nom de 'El cocinero fiel'?**

-Em va agradar la pel·lícula "El jardiner fidel" i, a més, volia ser fidel a un compromís, publicar una recepta setmanal. De moment, he estat fidel a aquest compromís.

**-Em pots descriure breument quins continguts tindrà aquest llibre?**

-En el primer llibre vaig fer una selecció de les millors receptes, millorades amb els comentaris rebuts al bloc i a youtube, a més de tot el que he après compartint receptes a internet. En aquest segon, la idea és similar. Seran més de cent receptes, la gran majoria publicades ja al bloc, però millorades gràcies a l'experiència i a les aportacions dels usuaris. Però a més, inclourà recomanacions per ciutats i especialitats, perquè aquest any he estat en més de 20 ciutats, visitant més de 200 bars, provant les seves especialitats. Les millors braves de Barcelona, els millors entrepans de calamars de Madrid, les millors 'rabas' de Santander, els millors 'pintxos' de Vitòria, els millors 'montaditos' de Sevilla... També inclourà algunes reflexions sobre el que suposa ser blogger o el que ha suposat per a mi.

## **-El finançament és a través de micromecenatge, perquè tria aquest model?**

-Per la llibertat que suposa. Si prou persones confien que sóc capaç de fer un llibre que sigui interessant per a ells, podré fer-ho a la meua manera. Sense intermediaris. Amb l'avantatge que podré preguntar als que hagin contribuït si volen que inclogui alguna cosa o que faci alguna modificació en el plantejament inicial.

## **-En principi el llibre s'editarà de forma molt limitada només per als participants al Verkami, com a manera de gratificar als que aporten diners, però no corre el risc de limitar les possibles vendes al públic en general?**

-Aquests dies estic aprenent molt de com funciona el micromecenatge. He comès errors de principiant. Però limitar l'edició em sembla un encert. Si confies en mi ara, sense veure el llibre físic, mereixes que ho recompensi. Una de les maneres és limitar l'edició a 1.500. El mínim és 1.000, així que, encara podrien quedar 500 per a la seva distribució posterior.

## **-Per la compra de 10 llibres ofereix sopar a casa seva, quin menú hi cuinarà?**

-Ja hi ha hagut dues contribucions d'aquest tipus. Serà a demanda. Probablement siguin persones que coneixen bé el que faig i com ho faig, així que no hi haurà sorpreses. O sí. Mai se sap.

## **-També té un bloc gastronòmic, el pot descriure?**

-És un vídeobloc dedicat a la gastronomia, especialment a les receptes en vídeo. En el seu moment, al 2007, ningú es gravava a casa cuinant. Ara som molts. A youtube podem trobar gairebé qualsevol elaboració. La veritat és que sento cert orgull de pioner.

## **-Quines aportacions o innovacions es poden fer avui en dia a la gastronomia?**

-Com en tots els camps, la innovació és constant. Tinc certa resistència perquè m'agrada la cuina tradicional lenta. Però els hàbits actuals fan necessària una cuina més ràpida i la tecnologia permet que sigui igualment sana o més, utilitzant els productes adequats. Més que en ingredients o dietes, on veig grans avenços és en estris associats a tècniques determinades.