

“En redes sociales no hay filtros, se juzga todo sin piedad”



Txaber Allué se trasladó a Pamplona para participar en una de las jornadas de Nort Festival celebradas en Baluarte.

JESÚS CASO

Txaber Allué Martí 'Influencer' gastronómico

Txaber Allué empezó a subir videos de recetas de cocina en Youtube y se convirtió en El Cocinero Fiel. A través de su blog, apuesta por la divulgación gastronómica en redes sociales y señala que cada vez se cocina menos en casa

CRISTINA ALTUNA
 Pamplona

A su madre no le gustaba cocinar y Txaber Allué Martí (Bilbao 1974), junto a sus hermanos, tuvo carta libre desde joven para pasar el tiempo entre fogones y cazuelas. Se encargaba de preparar la cena, una tarea a la que se dedicaba con interés debido a su afición por la cocina. Aprendió recetas, mejoró platos y, sobre todo, desarrolló una pasión por la cocina que le animó a grabarse videos mientras cocinaba y mostrarlos en Youtube. Fue en 2007 cuando decidió convertirse en *El Cocinero Fiel*, uno de los primeros *videobloggers* que hoy en día está presente en todas las redes sociales. Txaber Allué, que reparte su tiempo entre el blog, sus clases como profesor universitario y su trabajo como consultor de marketing digital, participó en Nort Festival, el encuentro de diseño y creatividad gastronómica celebrado en Pamplona.

Quién le iba a decir que una tortilla

de patata le iba a dar tanto éxito.

Enseguida se hizo viral y fue una auténtica sorpresa. Desde el principio dejó claro que estaba ahí para aprender, no para enseñar. Me gustaba la cocina, llevaba años cocinando, sobre todo las cenas que mi madre delegaba en nosotros, pero no era profesional. Mis videos eran para aprender. La primera vez que hacía una receta la publicaba y esperaba los comentarios y opiniones de la gente para mejorarlas.

¿Qué le llevó a convertirse en *El Cocinero Fiel*?

En 2007, Youtube llevaba un año y mi tío tenía un blog de cocina. Me enseñó una videoreceta del cineasta Robert Rodríguez y me pareció interesante. Pensé que igual se podían enseñar recetas en Internet el tiempo que quieras, la duración que quieras, para verlo cuantas veces quieras. Hasta entonces las recetas en audiovisual solo eran en televisión.

Diez años con sus recetas, hasta que amplió su contenido a la cocina de restaurantes. ¿Por

qué lo hizo?

Cada vez se cocina menos en casa, por eso empecé con los videos de restaurantes. Con la pandemia el confinamiento parece que la situación mejoró, pero se ha necesitado no poder salir de casa para volver a cocinar. ¿Hasta cuando? Creo que cocinar en casa es un hábito que se está muriendo.

Si se cocina menos, ¿por qué tienen tanto éxito los blogs y canales de recetas?

Ahí está la paradoja. Estamos sustituyendo el cocinar por ver cocinar. En lugar de la acción, la omitimos y nos dedicamos a otra cosa. Pedimos una pizza mientras vemos MasterChef. Es una contradicción. Es una cuestión de prioridades y éstas han cambiado. Si una persona está 3 horas viendo una serie en Netflix, no es falta de tiempo, es que no le apetece cocinar.

La oferta cada vez más amplia de productos cocinados, ¿influye en este cambio de prioridades?

Las empresas cada vez lo hacen mejor, te ofrecen soluciones que requieren menos tiempo de nuestra parte. Y los productos van mejorando. Recuerdo cuando hace 20 años probé la primera tortilla de patata industrial y aquello era como comer papel. Ahora, hay algunas de alta gama que están buenas. Las ofrecen los restaurantes,

no los supermercados. Para mí, cocinar es terapéutico y quien no lo hace, se pierde una experiencia.

¿La cocina es creatividad?

La cocina no es creativa, tiene repetición, es monótona, es dar con una receta y hacerla y hacerla hasta que salga. En la gastronomía tienen cabida los artistas y hay muchos cocineros que son artistas. Son personas diferentes, a veces incómodas, que muestran su arte en la cocina y te tienes que adaptar a su forma de ver el mundo.

Lo que empezó en Youtube se ha extendido a Facebook, Twitter e Instagram. ¿Cómo se maneja en las redes sociales?

En redes sociales hay gente con muchísimo talento. Llegar ahí es muy difícil, no hay ninguna barrera de entrada, cualquiera puede intentarlo. Seguro que habrá miles de personas a diario intentando convertirse en influencer, sea en la red que sea, en la forma que sea. Pero la competencia es atroz, tienes que dedicar mucho tiempo o tener suerte.

¿Se considera un influencer?

Era un *youtuber* cuando no existía el término y ahora me considero *influencer*. Es un mundo nuevo, que genera muchas envidias. Gusta mucho criticar a los *influencer*, llamarles vagos porque ganan dinero sin hacer nada. Cuando contactas con algún restaurante para

poder grabar y pides no pagar la cuenta, la gente se escandaliza, te llaman vividores, te dicen de todo. Yo pienso lo contrario, creo que trabajar a cambio de comida es casi esclavista.

Tiene seguidores, pero también habrá críticas. ¿Merece la pena exponerse?

En redetodo el mundo dice lo que quiere y quien está en ellas, tiene que asumirlo. No hay filtros, se juzga todo lo que haces y dices, incluso sin piedad. Yo escribí hace tiempo un tweet que fue muy polémico y la gente se hizo de mí una idea totalmente equivocada por 120 caracteres escritos. Me pareció exagerado, pero lo asumí. No me parece que haya que quejarse. Es una suerte poder estar ahí y, como siempre digo, los ricos dan poca pena. Si realmente es tan duro para alguien, que lo deje, nadie te obliga a ser influencer.

Aficionados y cocineros profesionales conviven en redes sociales. ¿Cómo es la relación?

Todos estamos, pero no todos somos iguales. Una de las razones por las que dejé de colgar recetas es porque hay gente tan buena que había que cambiar. No es tanto saber cocinar como saber contarlo. Tenemos un caso extraordinario, Carlos Arguiñano, que lo es todo, sabe cocinar y sabe comunicar. Pero hay otros cocineros laureados, entre ellos Ferrán Adrià, que haciendo videos durante la pandemia fue un desastre.