

“Los vídeos serán, a corto plazo, los protagonistas de la red”

Txabber Allué, creador de “El cocinero fiel”

Las casi 270.000 veces que ha sido visualizada su receta de tortilla de patatas en YouTube sirven como termómetro del éxito de la propuesta de este profesor universitario, que gracias a una realización sencilla (que no simple) y a su talento para comunicar ha encontrado un público fiel.

Tonio L. ALARCÓN. Armado apenas con una cámara de vídeo, un sistema de edición y su habilidad para la cocina, Txaber Allué ha conseguido abrirse un hueco dentro del mundo de los *videobloggers* de nuestro país. Gracias a ello ha cosechado premios como el Navarra Gourmet al mejor *videoblog*, pero sobre todo se ha convertido en una referencia ineludible a la hora de explorar la posibilidades comunicativas de la red.

¿De dónde surge la idea de lanzar las recetas de “El cocinero fiel”?

Hace tiempo que quería tener *blog* y un tío mío, también *blogger*, me envió uno con las vídeo recetas de Robert Rodríguez. Cuando lo vi, me gustó: era dinámico, los vídeos no duraban mucho más de cinco minutos y era algo que podía hacer en casa. Así que hice un par, tuvieron éxito y hasta hoy.

¿Cómo decides qué nuevas recetas llevas a cabo?

Al principio hacía las recetas que se me dan mejor. Ahora me inspiro en todo lo

que me rodea: una sugerencia, un libro que estoy leyendo, una película...

¿De qué forma planteas la grabación de cada una de ellas?

Tengo muy claro el formato final del vídeo y eso me ayuda a ser muy eficiente. Hago planos cortos porque mi cocina no es un plató y la iluminación no es buena: además uno se hace una mejor idea de cómo debe quedar. Cuando acabo de grabar la receta, me grabo a mí, simulando los distintos movimientos que he hecho, ya que me ayuda para hacer elipsis en el montaje sin perder continuidad. Una vez grabado, edito, casi siempre por corte directo, aunque utilizo transiciones para acortar el vídeo al máximo. Finalmente, grabo la voz en *off* y edito sonido. Masterizo y lo subo a YouTube.

¿Cómo ha evolucionado la realización de tus vídeos?

El formato ha cambiado poco. Gracias a la información que te facilita YouTube, sabes qué puntos del vídeo interesan más, y descubrí que los seguidores habituales se saltaban la cabecera: ya la habían visto suficientes veces, así que la sustituí por un simple título. El resto se parece bastante a los vídeos del inicio, aunque ahora utilizo planos más cortos, más fáciles de iluminar y más atractivos, desde mi punto de vista.

¿Consideras que te han influido otros cocineros televisivos como Karlos Arguiñano o José Andrés?

Claro. Justo has nombrado a dos de mis referentes. Básicamente porque, en sus programas, hacen cocina sencilla y asequible, sin florituras. La gran diferencia es que yo puedo interactuar con la audiencia y, de hecho, lo hago constantemente gracias a los comentarios en YouTube, el *blog*, Facebook y Twitter.

EL PRIMER COCINERO TELEVISIVO

El alemán Clemens Wilmenrod está considerado como el primer cocinero mediático de la historia de la televisión. Lo curioso es que no sabía cocinar, ya que sólo era un actor en busca de un éxito, pero a pesar de ello consiguió que su programa, emitido a partir de 1953, fuera un éxito formidable en Alemania Occidental. Y lo logró, sobre todo, gracias a su recordada locuacidad, que marcó el camino de los cocineros televisivos más populares de la actualidad. Curiosamente, el comienzo del declive de su popularidad fue provocado por llevar a cabo una iniciativa pionera que, a día de hoy, resulta de lo más habitual en la televisión: la explotación del *product placement*.





¿Qué equipo utilizas durante el rodaje de las recetas?

Desde hace poco, utilizo un foco de luz continua de 500 W, más que suficiente para iluminar la cocina, aunque alguna sombra queda. La cámara es una Panasonic HDC-HS9. Desde que YouTube permite subir vídeos en HD, la calidad ha mejorado considerablemente, aunque no es nada determinante para el éxito de los vídeos. De hecho, casi nadie ha comentado el cambio.

Finalmente, para grabar la voz y editar el vídeo utilizo un MacBookPro con Final Cut Pro, aunque con el Final Cut Express tendría más que suficiente.

¿Cuánto tiempo inviertes en la filmación de cada una de las recetas?

Como he comentado, soy bastante eficiente. Grabar la receta me lleva un hora más que si la hiciera sin grabar. En la mayoría de ocasiones no hago cortes en la grabación, porque no tengo problemas de espacio ni de costes añadidos, y luego corto en montaje. Al no mover la

cámara, puedo hacer cortes directos sin problemas.

¿Qué cantidad de metraje obtienes?

Suelo obtener unos 20 minutos de grabación para un vídeo de cinco minutos.

¿Cómo realizas la edición de los vídeos?

Antes utilizaba Adobe Premiere Pro porque conservaba una tarjeta Matrox de un trabajo anterior. Pero hace unos meses que me he pasado a Apple, y utilizo su software. La edición del audio me resulta más incómoda, pero lo demás es bastante similar.

¿Cuáles consideras que son las principales ventajas de trabajar con una plataforma de distribución como internet?

Lo más importante es que no hay barreras de entrada. En el año 2000, un socio y yo hicimos una inversión para poner en marcha una productora. Pedimos un préstamo de 30.000 euros para comprar la cámara y el equipo de edición, además

de trípodes, iluminación y demás. Hoy en día puedes producir algo incluso mejor con sólo 3.000 euros y, además, puedes darle difusión a través de YouTube, Blip, Tu.tv... Si el producto es bueno, la audiencia lo encuentra y lo apoya. Aunque por ahora no es un medio de vida, sí sirve para detectar talento.

¿De qué forma consideras que el fenómeno de las redes sociales ha ayudado a popularizar “El cocinero fiel”?

El éxito se debe casi exclusivamente a YouTube. Las redes sociales son un complemento, pero añaden mucho valor. Antes comentaba que ni José Andrés ni Arguiñano interactúan con su audiencia, y eso es una desventaja evidente.

“ Si el producto es bueno, la audiencia lo encuentra y lo apoya, aunque aún no es un medio de vida

Con las redes sociales la interacción es mucho más personal y, además, te puedes convertir en un punto de encuentro donde los seguidores interactúan entre ellos sin necesidad de tu intervención, y eso es una maravilla.

¿Hasta qué punto te ha ayudado tus conocimientos como asesor y profesor de organización de empresas para llevar adelante este proyecto?

Todo ayuda. Asesoro en temas de finanzas y, sobre todo, de innovación en la empresa, y para mí todo es cuestión de actitud. Hay que estar constantemente pensando en cómo hacer lo mismo que ayer, pero mejor. Y digo mejor en todos los sentidos: dedicando menos tiempo, mejorando la imagen, utilizando nuevas herramientas, nuevos formatos, nuevas aplicaciones de YouTube...

¿Qué opinas del videoblogging en España? ¿Tienes relación con otros videobloggers? ▶

Somos perezosos, y si un vídeo nos ahorra tener que leer, aunque sea un "rostro parlante", si lo que dice es interesante, tendrá éxito. Tengo mucha y muy buena relación con el resto de *videobloggers* de cocina y sigo algunos de vino, que hay muchos. Me gustan más los de cocina, pero desde mi punto de vista, el mejor ejemplo de éxito es Gary Vaynerchuk, de Winelibrary.tv.

¿Qué opinas del sector audiovisual en nuestro país?

Buf, qué pregunta más difícil. Uno de los motivos por lo que dejé de trabajar en él es porque me parecía un sector "llorica". En todas las reuniones sectoriales a las que asistí, la queja era protagonista. Se

“Somos perezosos, y si un vídeo nos ahorra tener que leer, si lo que dice es interesante, tendrá éxito”

quejaban de todo: de las subvenciones, de las televisiones, de los proveedores... No tengo la solución, pero seguro que no pasa ni por las subvenciones ni por la inacción quejica.

¿Crees que los videoblogs pueden contribuir a dinamizar su situación?

Lamentablemente, no creo que los *videoblogs* sean dinamizadores, pero estoy convencido de que internet lo es. A la gente le encantan los contenidos en vídeo, y van a ser los protagonistas de la *web* a corto plazo: si no, al tiempo.

¿Cómo has llegado a ser partner de YouTube?

Existen dos vías. Se lo propones tú a ellos y aceptan o al revés. En mi caso, me lo propusieron. Son muchos los que me han advertido que soy "prisionero" de YouTube, pero cuando empiezas a tener éxito, a Google le interesa que te quedes y te trata bien. Tener a una persona al otro lado cuando tienes una duda o un problema facilita mucho las cosas.

¿De qué manera se financia "El cocinero fiel"?

En principio, no hay un objetivo de financiación. Tengo publicidad en el *blog* y en los vídeos, pero los ingresos son poco significativos. La idea es generar marca para que se presenten oportunidades y, poco a poco, se van generando. En la actualidad estoy asesorando a un par de empresas punto.com, y me contratan para dar cursos y conferencias con cierta asiduidad. Por otro lado, Temas de Hoy, una editorial dependiente de Planeta, me ha encargado un libro de recetas.

¿Te han lanzado muchas propuestas de patrocinio/publicidad, etc?

Me han hecho algunas algunas propuestas publicitarias, pero no muchas. La colaboración más interesante es la que tengo con el departamento de gastronomía de Coca-Cola. No es un patrocinio, pero hacemos cosas juntos que me generan ingresos por vías indirectas.

¿Te han propuesto dar el salto a la televisión convencional?

Creo que mi formato no tiene ningún sentido en la televisión convencional.

La prometida interactividad de la TV digital no sólo no ha llegado, sino que es prácticamente imposible si es personal, es decir, si no se produce mediante un *software*. De todas maneras, no me cierra a nada.

¿Qué es lo que más te ha sorprendido de la repercusión de tu proyecto a nivel mundial?

Lo de Latinoamérica es realmente sorprendente. En México tengo muchos seguidores. Pero me sorprende más que los haya en Japón o Israel. Me han enviado bastantes correos para contarme que utilizan mis vídeos para aprender español, es realmente curioso.

¿Qué sorpresas nos deparará "El cocinero fiel" en sus próximos capítulos?

Ni yo lo sé. Lo único que puedo decir es que las habrá. Hace poco colgué una cata y ha funcionado bastante bien, así que seguro que repito. Y ya que la hago, seguro que haré algún maridaje.

Respecto a innovaciones técnicas, he quedado con el equipo audiovisual de Abc.es para hacer una receta en 3D: YouTube lo permite y creemos que puede quedar algo muy interesante ■



Allué rueda todos sus vídeos con una cámara doméstica, la HDC-SH9 de Panasonic