

5

24 horas en Murcia
Para tapas, zarangollo y mojama. Y para arte. La Conservera, en Ceuti



6

Vinci, el pueblo de Leonardo
A las huellas del genio del Quattrocento se suman 10 espacios de arte contemporáneo. La Toscana, entre pasado y presente



12

Piedras santas
Belén, Nazaret y Jerusalén. Una inmersión en la legendaria ruta de los Lugares Santos en Israel y Cisjordania con ojo de arquitecto

www.elpais.com/elviajero

El Viajero

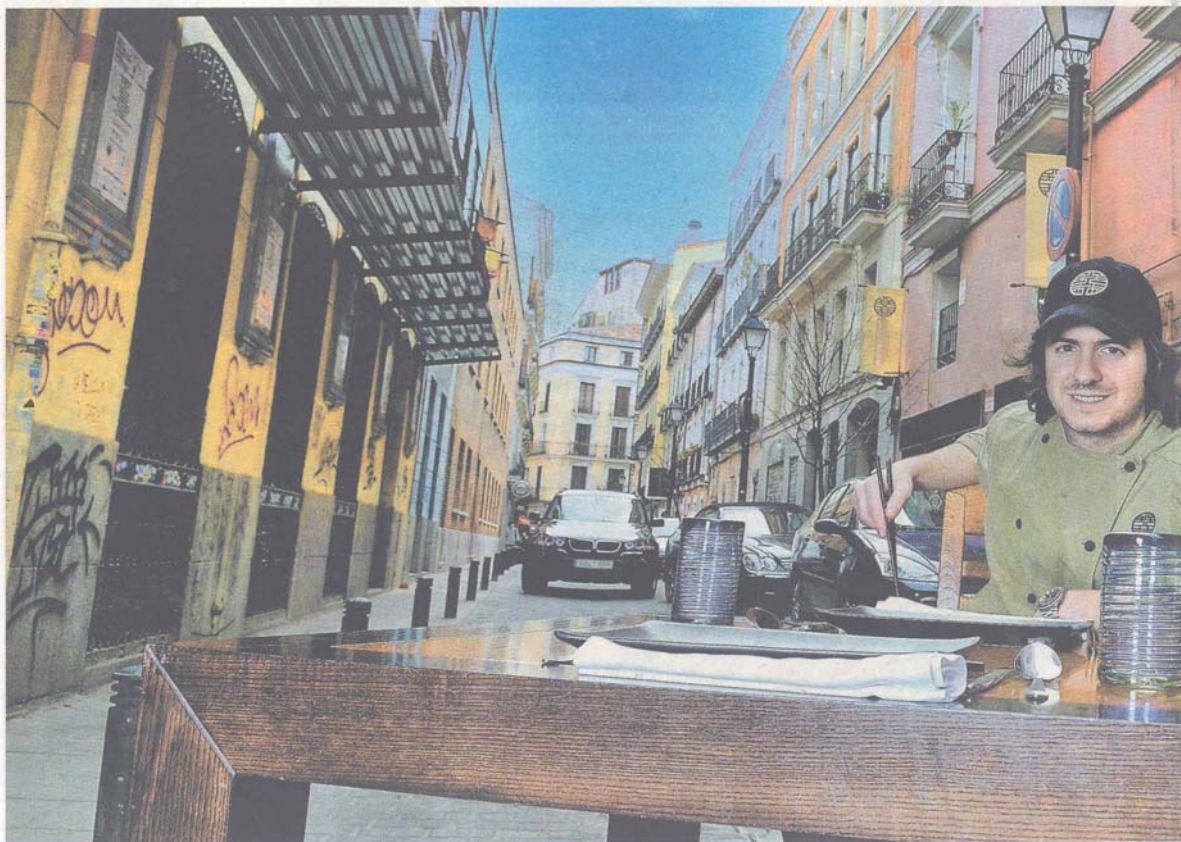
EL PAIS 27.03.10
Número 596



Exprimiendo Madrid

De David Muñoz a Paco Roncero, 14 jóvenes cocineros de la ciudad revelan sus secretos

David Muñoz, chef de Diverxo, posa en el mercado de San Miguel (a un paso de la madrileña plaza Mayor). / Alfredo Arias



14 recetas para comerse la ciudad

Tienen entre 26 y 43 años y cocinan con éxito en Madrid. Una nueva generación de chefs nos descubre sus secretos

Reyes Cuevas

Podríamos comparar la nueva hornada de cocineros con una de cotizados pinchadiscos. El *modus operandi* es similar: partir de selectas bases con las que elaborar excelentes mezclas, aplicar una combinación de técnica y estilo personal para sorprender a un público dispuesto a deleitarse con propuestas creativas.

Una parte de este audaz y heterogéneo gremio coincide ahora en Madrid. La mayoría han sido alumnos de maestros de la alta gastronomía. Son multifacéticos, mediáticos, experimentados. "Somos una suma de generaciones distintas, con cocineros que empiezan y otros de gran fama, como Sergi Arola, que coincidimos en un momento de explosión creativa y nuevas oportunidades. Algo que nunca antes había pasado en Madrid". Así describe el panorama David Muñoz, el joven chef que ha cosechado premios y fama con Diverxo, cuyas diez mesas se reservan a

un mes vista. "Vivimos una etapa de cambio", asegura Ramón Dios, dueño de Come Bien y Mesón de Fuencarral y presidente de la Asociación de Jóvenes Restauradores de Europa. "Las evoluciones que antes se lograban en 30 años, ahora necesitan cinco", añade.

Para conocer de cerca a estos creadores, sondeamos a 14 en sus restaurantes. Y nos revelan sus lugares favoritos de Madrid.

La cocina viajera DAVID MUÑOZ (Madrid, 30 años)



"Unos huevos y unas patatas te permiten imaginar muchas más cosas que una tortilla". Así explica David Muñoz, chef de Diverxo, la clave de su cocina de autor. "La idea es darle la vuelta a cada concepto gastronómico". Ha ganado el Premio Nacional de Gastro-

nomía al Mejor Jefe de Cocina 2009, y los de Cocinero del Año y Revelación en MadridFusión 2008. Su nuevo restaurante, de aire industrial y 30 comensales, luce una estrella Michelin. Trabajó en Londres y en los madrileños Viridiana, Chantarella y Balzac antes de despegar con su "cocina viajera de despensa global", con tendencia a la fusión española y asiática.

¿Se puede ser cocinero de vanguardia sin ser creativo? "La vanguardia va de la mano de la creatividad". Un maestro. "Abraham García (chef de Viridiana), el auténtico *enfant terrible* de la gastronomía madrileña". **Cena para dos en...** "Kabuki Wellington, con un *tartar* de toro con angulas del maestro Ricardo Sanz". **Música.** "Anthony and the Johnsons". **Un libro.** "El señor de los anillos". **¿Es exigente el público madrileño?** "Muchísimo".

» Diverxo (915 70 07 66. www.diverxo.com).
Paseo de la Castellana, 28. Desde 70 euros.
» Viridiana (www.restauranteviridiana.com).
91 531 10 39). Juan de Mañá, 14.
» Kabuki Wellington (www.restaurantekabuki.com).
915 77 78 77). Velázquez, 8.

Al mercado de San Miguel JOAQUÍN FELIPE (Madrid, 43 años)



Integrado en el hotel Urban (a un paso del Congreso de los Diputados), Europa Decó presenta butacas de Philippe Starck, cartas con pastas que imitan piel de serpiente y especialidades como la del *tartar* de atún. Siguiendo la tradición hostelera de su familia, Joaquín Felipe ha trabajado en El Chaflán (con su primo Juan Pablo Felipe, dueño del local), con el grupo Paradís y con cocineros como Luis Irizar durante su estancia en Madrid. También es jefe de cocina del vecino hotel Villa Real.

Presume de... "Patillas". Un tema musical. "Hurricane, de Bob Dylan". Instinto. "El paternal". Déficit de la gastronomía madrileña. "Saber venderla". Un vino. "Torre Muga". ¿La cocina es arte u oficio? "Un oficio que con trabajo se convierte en arte". ¿Qué hay de las cocineras? "Son la base de la cocina popular española". ¿Diseño es sinónimo de frivolidad? "No, con el diseño se busca impactar al cliente". Se iría de tapas por... "El mercado de San Miguel. Sus pincos marcan tendencia". Y su rincón favorito es: "El barrio de Las Letras". Para música en vivo... "El templo del jazz: el café Central".

» Europa Decó (917 87 77 80. www.dorothyhotel.com). Hotel Urban, Carreras de San Jer-

ónimo, 34. Menú, 60 euros.
» Mercado de San Miguel (www.mercadodesanmiguel.es). Plaza de San Miguel.
» Café Central (www.cafecentralmadrid.com). Plaza del Ángel, 10.

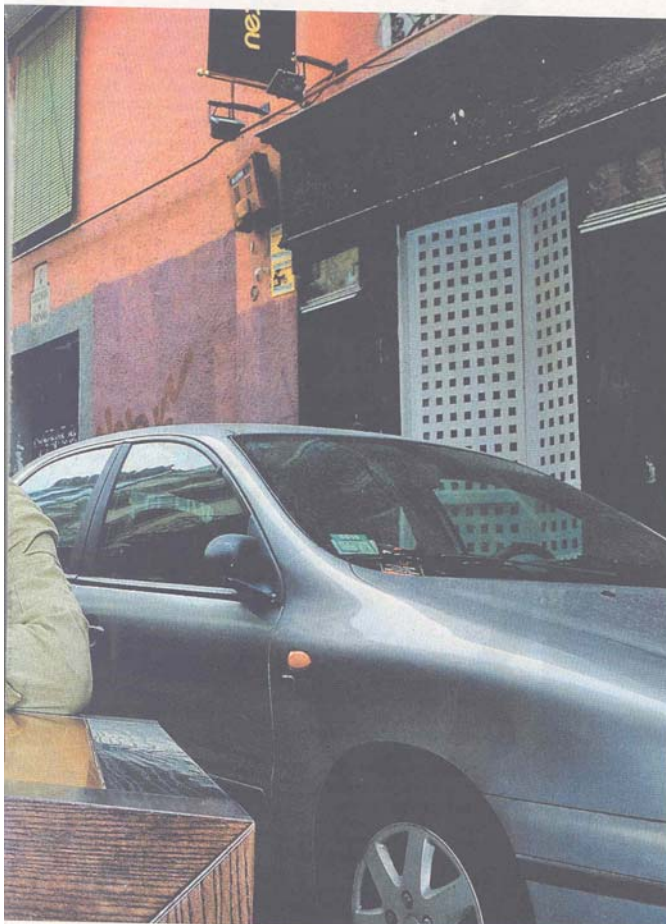
Fusión asiática JAIME RENEDO (Burgos, 26 años)



Burgales de nacimiento, madrileño de adopción. De sus viajes se queda con las especialidades de Perú y el sustrato asiático, que combina en su particular cocina-fusión. "La idea es que sea honesta y a precios asequibles". Hace dos años que abrió Nextdoor, en el barrio de Malasaña, ambientado a base de ladrillo visto, cuadros exóticos y vajilla japonesa. Nextdoor es restaurante asiático del que Jaime Renedo también es jefe de cocina y que se sitúa en el interior de la galería de arte de su madre.

¿Qué tienen en común la cocina y el erotismo? "Ambos tienen el fin de seducir hasta enamorar". Una feria. "Mistura, en Lima. La cocina peruana está de moda". ¿Se come bien en Madrid? "Bien, pero no increíble". Pasó por... "La escuela de Salvador Gallego y el Bulli de Ferran Adrià". Se tomaría una copa en... "El Junco, escuchando buena música negra".

» Nextdoor y Asiana (91 310 40 20. www.asiananextdoor.com). Travesía de San Mateo, 4.



35 euros. En Astana, menú degustación, 85.
 » El Juncos. Plaza de Santa Bárbara, 10

Sabores catalanes
RAMÓN FREIXA
 (Barcelona, 39)



"Vendemos felicidad". De esta premisa parte este barcelonés y su cocina tradicional catalana. Su restaurante se esconde en el Selenza, un coqueto

hotel-boutique del barrio de Salamanca, con lámparas de Flos, vajilla de Limoges y revestimientos de mármol. Ramón Freixa heredó el Racó d'en Freixa, en Barcelona, que regentó durante 12 años antes de volver a manos de su padre como Freixa Tradició. Multipremiado por la Guía Gourmetour, dirige el restaurante Avalon en el Gran Hotel Central de Barcelona, y otros dos locales de la cadena Hilton en Australia.

Maestros. "Mi padre (Josep Maria), Michel Brass, Ferran Adrià". Una receta. "Pan con to-

El chef Jaime Renedo, frente a su restaurante Nextdoor, en la travesía de San Mateo. / Alfredo Arias

mate y jamón". Un cóctel en... "O'Clock, un pub inglés con música retro y un barman como Carlos Moreno". Una película. "Philadelphia". Sueño. "Montar una pastelería". Un plan imposible. "Bañarse en la fuente de Cibeles".

» Ramón Freixa Madrid (917 81 82 62, www.ramonfreixamadrid.com). Hotel Selenza. Claudio Coello, 67. Menú: 70 euros.
 » O'Clock (www.o'clockpub.com). Juan Bira, 25.

Ciencia en los fogones

PACO RONCERO
 (Madrid, 40 años)



Su aportación tiene que ver con la investigación. En especial, sus experimentos con nitrógeno líquido y aceite de oliva virgen.

Multifacético y polidédrico, las posibilidades de este intérprete de Ferrán Adrià van de la edición de un software sobre recetas a un libro sobre bocadillos y ensaladas o la dirección gastronómica del Club Millésime. Roncero dirige los fogones de tres restaurantes pertenecientes al grupo NH: la Terraza del Casino (con interiorismo del diseñador Jaime Hayon y dos estrellas Michelin), el gastrobar Estado Puro y una próxima sucursal de este último en la plaza del Ángel.

Una receta. "Las judías de mi abuela". ¿La cocina es arte u oficio? "Un oficio". Plato para Zapatero. "Carbón dulce". Los premios son... "Un ingrediente que te carga de energía". Influencias. "La de mis viajes, aunque siempre con un punto *bulliniano* [por el Bulli de Ferrán Adrià]". Se tomaría un cóctel en... "El Glass Bar del hotel Urban".

» La Terraza del Casino (915 23 83 21, www.casinodemadrid.es). Alcalá, 15. Desde 80.
 » Estado Puro (913 30 24 00, www.tapasenestadopuro.com). Plaza de Cánovas del Castillo, 4. Tapa, 1,95; raciones, 10,50.
 » Hotel Urban. Carrera de San Jerónimo, 34.

Cocina de mercado

JOSÉ LUIS ESTEVAN
 (Alicante, 31 años)



Llegar a chef ejecutivo de un gran hotel con 26 años no es fácil. Todo empezó en el negocio de hostelería alicantino de sus

abuelos, antes de irse a Nueva York. A su vuelta, se quedó en Madrid, y pasó por la Escuela de Hostelería y Turismo, La Broche y Zalacaín. Desde 2005 dirige los cinco espacios gastronómicos del Puerta América. Lágrimas Negras es el restaurante principal, del interiorista Christian Liaigre, con una rica carta de cocina de mercado y 900 referencias de vinos.

¿Un gran típico del sector? "El

chef lo hace todo". ¿Existe el plato perfecto? "Más bien, la conexión perfecta entre el momento, el plato y el ambiente". ¿Cómo se come en Madrid? "Magníficamente y de mil maneras". Cena para dos. "Algún lugar de época, como El Cenador de Salvador, en Moratalzarzal".

» Lágrimas Negras (91 744 54 05, www.restaurantelegrimasnegras.com). Hotel Puerta América. Avenida de América, 41. Menú, 80 euros.
 » El Cenador de Salvador (www.elcenadordesalvador.es). Avenida de España, 30. Moratalzarzal.

Mujer de 'catering'

MARTA CÁRDENAS MAESTRE
 (Madrid, 32 años)



Su madre, Isabel Maestre, es pionera en el negocio del catering refinado y a gran escala. Cambió la banca (el negocio familiar) por la

cocina, con la que sigue lidiando 31 años después. La hija, formada en escuelas como la del famoso chef monegasco Alain Ducasse y a las faldas de su madre, promete relevarla en un mundo, salvo honrosas excepciones, esencialmente masculino. Aplicó sus conocimientos de arqueología a la investigación en repostería, y grabó un serial de postres para Canal Cocina.

Maestro. "Mi abuela Isabel, elegante y bondadosa". Una fachada. "La del edificio de Telefónica, es de mi tío-bisabuelo". Un cóctel. "Uhm... *gin-tonic* de ginebra Hendrick's con pepino". Plato madrileño. "El cocido más auténtico, el de Lardhy". ¿Qué tienen en común la cocina y el erotismo? "Pienso en un Saint-Honoré de chocolate o en unas obleas con miel de azahar, y disfruto tanto...".

» El Obrador de Cocina (913 59 68 12, www.isabelmaestre.com). Pedro Muguruza, 7. Menús desde 50 euros.
 » Lhardy (www.lhardy.com; 915 21 33 85). Carrera de San Jerónimo, 8.

Colores provenzales

ANDRÉS MADRIGAL
 (Madrid, 42 años)



Acaba de abrir Bistró Madrigal, un local con un interiorismo "neoyorquino decadente", como lo describe, en el hotel Mirador

Pasa a la página siguiente

VAMOS A... EL MADRID DE LOS JÓVENES COCINEROS

Viene de la **página anterior**

de Chamartín. Nacido el día de San Lorenzo (10 de agosto), patrón de los cocineros, Andrés Madrigrál gozó de ocho años de éxito al frente del restaurante Balzac.

Maestros. "Arzak, Ducasse y Roger Verge". **Influencias.** "Cocina provenzal francesa, hierbas aromáticas y especias. La cocina de Cézarine". **Reminiscencias.** "Queda la base del producto y su sabor auténtico, y la evolución aportada por las nuevas técnicas. También, la aplicación de productos nuevos como el yuzu (un cítrico japonés) a recetas tradicionales". **Desayuno en...** "Cacao Sampaka. Por su variedad de chocolates, y libros para mi biblioteca". **Fachada favorita.** "Fui cartero; el edificio de Correos. Recuerda a la arquitectura francesa". **Un destino.** "El Palmar de Marraquech". **¿Se puede ser cocinero de vanguardia sin ser creativo?** "Difícilmente, al menos hay que tener un poco de curiosidad".

» Bistró Madrigrál (913 94 68 07, www.andresmadrigrál.com), Arto, 14. Comidas, 20. Pírate mexic, desde 80.

» Cacao Sampaka (www.cacaosampaka.com).

Platos castizos

IVÁN SÁEZ
(Madrid, 29 años)



Senzone estrena ubicación en el hotel Hospes, un cinco estrellas con vistas a la Puerta de Alcalá. Iván Sáez se ha currido en

proyectos de jefe de partida en restaurantes vascos como Berasategui o Mugaritz. Los guisos de su bisabuela marcaron su infancia.

Para chuparse los dedos. "Callos con garbanzos". **Tendencia.** "Vuelta a lo tradicional". **Sueño.** "Conseguir mi propio restaurante". **Cocina en auge.** "La española". **Una copa en...** "Tempo".

» Senzone Puerta de Alcalá (914 32 29 11, www.senzone.es), Hotel Hospes, Plaza de la Independencia, 3. Menú, 70 euros.

» Tempo, Duque de Osuna, 8.

Cubertería francesa

ÁNGEL PALACIOS
(Barcelona, 34 años)



Chef ejecutivo del hotel Miguel Ángel y emblema de la alta cocina. Trabajó con Martín Berasategui y Ferrán Adriá antes de

embarcarse, en 1998, en los proyectos de restauración de Sergi Arola en Madrid, Miami y Barcelona. Con él, La Broche, que se aloja en el hotel Miguel Ángel, recuperó una estrella Michelin de las dos que perdió al irse Arola. Ganador del XI Campeonato de España de Cocineros y candidato al Bocuse d'Or Europa 2008, apuesta por los platos tradicionales y la cubertería francesa.

Momento del día. "Llegar a casa y ver a mi mujer". **Maestro.** "Ferrán Adriá. Me ayudó a amar y entender la cocina". **Las mejores tapas en...** "Gastromaquía, en Chueca. Sobre todo, las papas arrugadas y los mejillones con *curry* de Hugo y Ramón. Son unos superprofesionales". **¿Y los *delicatessen*?** "En la pastelería Oriol Balaguer. Irresistible



Arriba, Iván Sáez frente a la Puerta de Alcalá, y debajo, la pastelería Oriol Balaguer y el bar O'Clock. / Alfredo Arias / Paula Villar

el pastel de chicle". **¿Se puede ser cocinero de vanguardia sin ser creativo?** "Un cocinero de vanguardia no siempre crea, a veces rediseña lo creado". **Un típico.** "Que el gran cocinero o el restaurante con estrellas ganen muchísimo dinero".

» La Broche (913 99 34 27), Hotel Occidental Miguel Ángel, Miguel Ángel, 29. Menú, 80 euros.

» Gastronomía (915 22 64 13), Pelayo, 8.

» Oriol Balaguer, Ortega y Gasset, 44.

Una revelación

RODRIGO DE LA CALLE
(Madrid, 33 años)



"La cocina, sin sensibilidad artística, sólo sería comida", dice Rodrigo de la Calle. "El cocinero, por encima de todo,

tiene que hacer feliz al comensal". Amante del jazz, el buen hacer de Martín Berasategui y la gastrobotánica (gastronomía asociada a delicadesas del reino vegetal, frutos y plantas cultivadas o silvestres en gran parte de

rango ecológico), Rodrigo de la Calle, criado en Elche, aunque afincado en Aranjuez, consiguió el premio al Cocinero Revelación en Madridfusión 2009. Con gran bagaje en populares establecimientos del País Vasco y Madrid, ha realizado su sueño: tener el suyo propio. Un acogedor local de cocina de autor con gastrobar, y cuatro tipos de menús: Eco, Gastrobotánica, Tradicional y Levante.

¿Qué tienen en común la cocina y el erotismo? "La seducción". **Como en el crimen, ¿existe el plato perfecto?** "La perfección no existe, todo se puede mejorar. Lo perfecto es el momento de comerlo y con quién comerlo". **Tendencias en gastronomía.** "La *eccococina*. La gastronomía también ha de ser sostenible". **¿Cocinero se nace o uno se hace?** "Los geniales nacen, el resto nos hacemos trabajando día a día". **Un lugar para desconectar.** "Los jardines del palacio de Aranjuez".

» Rodrigo de la Calle (918 91 08 07, www.restaurantedelacalle.com), Avenida de la Antigua Carretera de Andalucía, 85 (Aranjuez), www.gastrobotanico.com. Menús, desde 49 euros.

Bizcocho de naranja

MARIO SANDOVAL
(Madrid, 33 años)



Coque, el restaurante familiar de Humanes (suroeste de Madrid), ostenta una estrella Michelin. Seguidor de Adriá, Aduariz o Arzak, entre las múltiples facetas de Mario Sandoval destaca la de empresario, con una agencia propia de consultoría y servicios gastronómicos. Además, desarrolla otras como la de profesor, asesor, conferenciante, jurado en eventos, cocinero televisivo...

¿De dónde venimos, adónde vamos? "Venimos del huevo y vamos no se sabe dónde... al cosmos". **Una bebida.** "Un buen agua mineral". **¿Y los cócteles?** "En Le Cock, en la calle de la Reina, la calle de las coctelerías". **Para chuparse los dedos.** "El bizcocho a la naranja del horno de San Onofre. Le sobra un poco de azúcar". **De tapas en...** "La Camarilla, en La

Latina. La mejor zona de tapeo". **Últimas tendencias.** "El auge de la materia prima de cultivo biológico". **Influencias musicales.** "Soy más visual y táctil". **Plan de domingo.** "Rastro, Jardín Botánico y Museo Reina Sofía".

» Coque (916 04 02 02, www.restaurantecoque.com), Francisco Encinas, 8, Humanes, Menú, 75 euros.

» Le Cock, Calle de la Reina, 16.

» El horno de San Onofre, San Onofre, 3.

» La Camarilla, Cava Baja, 21.

Raíces vascas

ENKO ATXA

(Amorebieta, Vizcaya, 32 años)



En la gastronomía madrileña, hecha a base de migraciones, no podía faltar la representación vasca. La pone este Premio Eus-

kadi 2007 al Mejor Restaurador, ex alumno de la escuela de hostelería de Leioa, que presume de haber pasado por establecimientos como Andra Mari o Berasategui. Su bucólico restaurante Azurmendi, en las montañas de Vizcaya, con una estrella Michelin, es el contrapunto a su espacio madrileño de carta mediterránea en un hotel de La Castellana: Villa Magna by Enko Atxa.

Tendencia en gastronomía. "Me atrae el concepto Km 0, del movimiento Slow Food: cocinar con productos del entorno". **Influencias.** "Mi casa, mi tierra y Martín Berasategui". **Se iría de tapas a...** "Estado Puro. Me pierden sus miniamburguesas". **Bebida.** "Chacoli o champagne".

» Villa Magna by Enko Atxa (www.hotelvillamagna.com), Paseo de la Castellana, 22. Desde 90 euros.

El artesano

FERNANDO PÉREZ ARELLANO

(Madrid, 31 años)



"Para ser un buen cocinero se necesita ser un buen artesano". Sigue la estela de Alain Ducasse o

Marco Pierre White. Sin obli-
liana, ni su plato *feet*: unos *ra-
rioli caprese*. Ha pasado por nobles establecimientos del Reino Unido, Italia o Irlanda, aunque se ha quedado en España, con Zaranda (una estrella Michelin) y Zorral. Tiene alma de inconformista nato: "En la gastronomía, la búsqueda de la estética es, en numerosas ocasiones, culpable de disparates culinarios".

Un plato para los Sarkozy. "Ossobuco a la milanesa". **¿Es exigente el público madrileño?** "Mucho". **Déficit de la cocina madrileña.** "Un restaurante de referencia mundial". **Fetiches y delicatessen...** en Isolde, Chueca. **Comer en...** "Bocondivino, el mejor italiano de Madrid. A Madrid le falta. "Costa". **Influencias.** "Mi primer jefe, John Dunne, por haberme inculcado la pasión por el oficio, y Michel Roux, por practicar una cocina clásica francesa".

» Zaranda (914 46 45 48, www.zaranda.es), Eduardo Dato, 5, Zorral, San Bernardino, 13.

» Zorral (915 41 20 26, www.restaurantezorral.com), Menú comido desde 38.

» Isolde, Infantas, 19.

» Bocondivino (914 31 17 31), Castelló, 8.