

nº 300 • año 28 • abril de 2011

# SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS



*Cumplimos* **300**  
**CON LOS** **30** **CHEFS**  
*QUE hacen historia*



[www.sobremesa.es](http://www.sobremesa.es)

ESPAÑA: 4,00€ (Península y Baleares) - 4,15€ (Canarias, Ceuta y Melilla)

# LOS CHIEFS

30 NOMBRES  
FUNDAMENTALES

# UNO Y ENTE

LA INFLUENCIA ES UN CONCEPTO AMBIGUO, SIEMPRE DISCUTIBLE. EN ESTE CASO, COINCIDIENDO CON LOS 300 NÚMEROS DE LA REVISTA, QUEREMOS SIGNIFICAR LA CAPACIDAD QUE CIERTOS COCINEROS QUE HAN PASADO POR NUESTRAS PÁGINAS TIENEN, HAN TENIDO Y TENDRÁN PARA GENERAR TENDENCIAS EN SU SECTOR O EN SU PROPIO TEJIDO SOCIAL. TEXTO: SAÚL CEPEDA. FOTOS: ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO.



Es la cocina española una criatura complicada, concebida con aciertos y desaciertos, colisiones frontales, pluralidad de materias primas y actitudes regionales muy diversas. Diferente siempre al resto de las europeas desde su herencia romana, judaica y, sobre todo, mora, fue alentada desde mediados del siglo XX por cocineros como Pedro Unzáin y Ángel Cáceres; Andrés Azaldegui, Juan Durán o Josep Mercader; Clemencio Fuentes o Benjamín Urdiain -maestros de maestros y grandes de la primera revolución culinaria nacional, que existió, mal que pese a algunos, en la Escuela de Hostelería de Madrid, en el Ampurdán, en Donosti, en Rincón de Pepe de Murcia o en los madrileños Hilton, Jockey y Zalacain.

Su difícil estructuralismo se ha ilustrado en reflexión y oficio de tratadistas

e investigadores del taller hogareño y profesional como Teodoro Bardají o Ignasi Doménech, nuestros Escoffier domésticos, cuando ser cocinero en España resultaba heroico, y ha sido impulsada hasta el infinito por Juan Mari, Ferran, Martín, Carme, Andoni, Santi -la más triste ausencia en esta lista- o los Roca... Cualquier listado que aborde el fenómeno de su proyección actual y sus protagonistas más influyentes será efímero e incompleto, si bien todos los que son, están en estas páginas.

Mientras llega la hora del postre, desde la primera década del tercer milenio, podemos echar la vista atrás y observar cómo, hace menos de cuarenta años, la gastronomía española, tan asumida hoy por todos, era un mirlo blanco. El cambio ha sido rápido, pero escalonado, repleto de inspiración y grandes ideas,



Berasategui, Adrià, Roca, Subijana y Arzak llevan años en la primera línea de vanguardia de la cocina española.

mejores intenciones, bastante genialidad... y nombres propios.

Éstos son algunos.

### El veterano maestro

**Luis Irizar Zamora (La Habana, 1930)**

Maestro para la historia, es el alma de la escuela de Cocina que lleva su nombre. Cuando muchos en España aun cocinaban con sarmientos, Irizar ya era jefe de cocina de la cadena Hilton en Londres y Rabat. Fundó Gurutze Berri, el primer restaurante con estrella Michelin del País Vasco -cuando éstas no eran un concurso de popularidad-, así como la escuela de cocina del Hotel Euromar, en la que aplicó un modelo de instrucción desconocido en nuestro país y por el que pasaron cocineros como Arguiñano, Roteta o

buru, como chef operativo y Xavier Gutierrez, responsable del laboratorio Arzak y figura a tener muy en cuenta siempre), se crean platos de vanguardia que influyen en las cartas de más restaurantes de los que podemos imaginar.

### Y con él llegó el escándalo

**Ferran Adrià (Hospitalet de Llobregat, 1962)**

A pesar de su ascenso a la divinidad culinaria, no cuenta aún con el don de la ubicuidad y este año seguirá al frente del restaurante elBulli, justo antes de su cierre y al tanto de su flamante proyecto Tickets de Barcelona, el gran *outlet* de sus platos vanguardistas, que no llegan a tener tiempo suficiente para envejecer. "El alquimista" -denominado así por Le Monde- rompió la baraja e hizo, como dirían los Monty Python, *something com-*

perencia integral de cocina, vino y sala. Sin aparentar pretenderlo, su método de trabajo es un ejemplo de excelencia para el sector. Aprendió las bases de la cocina de su madre y de su abuela, siendo más tarde profesor de la Escuela de Cocina de Gerona. Posee creatividad reflexiva, ajena a dislates mediáticos, sustentada en la excelencia del producto. Es ejemplar en la comunión de sabores y aromas, habiendo creado humos solidificados, experimentando constantemente con esencias.

### El profeta irreverente

**Abraham García (Toledo, 1950)**

El chef del sombrero de ala ancha se halla en la cocina de Viridiana, un templo erudito del sabor. Cocinero, escritor y fuerza de la naturaleza, acuñó el mes-

Joan Roca posee creatividad reflexiva, ajena a dislates mediáticos y sustentada en la excelencia del producto. Es ejemplar en la comunión de sabores y aromas.

Subijana. En 1992 abrió su centro de estudios homónimo junto al puerto de San Sebastián y continúa siendo una de las referencias pedagógicas de la cocina contemporánea.

### Locomotora del cambio

**Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942)**

Desde que abrió su restaurante del Alto de Miracruz, en la que fuera taberna de sus abuelos, no ha parado de crecer. Arzak se formó con el maestro Unsáin en la Escuela de Hostelería de Madrid, ofició en la parrilla y su inquietud le aproximó a Troisgros, Bocuse y Sendrens, concertinos de la *nouvelle cuisine*, preguntándose entonces si no podía él cambiar las cosas en el País Vasco. Extrapoló técnicas y teorías de una forma tan innovadora que la catarsis fue nacional... y de mucho mayor alcance. Hoy es decano indiscutible del gran cambio culinario de España y desde su cocina (en la que ejercen su hija Elena, Peio Aram-

plete *different*, desarrollando una cocina tecnológica y científica muy avanzada. Su restaurante de Cala Montjoi ha sido el parque de atracciones del gusto mundial y por su cocina han desfilado cocineros como Arola, Roncero, José Andrés o Paco Morales, mientras el taller ha sido el caldo de cultivo de patentes de toda índole. Críticas aparte, es innegable que es uno de los cocineros más influyentes del planeta, habiendo trascendido a un plano compartido con muy pocos compañeros de profesión, el de gurú, especialmente después de convertir elBulli, con el apoyo de Telefónica, en una fundación, dedicada ésta a la investigación y la creatividad pura.

### El hombre tranquilo

**Joan Roca (Gerona, 1964)**

Junto a sus hermanos, ha convertido El Celler de Can Roca, las tres estrellas Michelin más recientes de España, en un restaurante total, afirmado en la ex-

tizaje gastronómico (ahora fusión) en nuestro país, atreviéndose a conjugar de forma inteligente los ingredientes más insólitos. Ha alimentado así el acervo de nuestros paladares, educando a cocineros en que la cultura culinaria es, la mayor parte de las veces, invisible. Muchos no le tragan -la Guía Michelin, por ejemplo-, pero otros le adoran (es el caso de la Guía Zagat de usuarios). Iconoclasta, con influencia mediática no perseguida, tiene la ya rara capacidad para llamar las cosas por su nombre.

### Tiempos modernos

**Pedro Subijana (San Sebastián, 1948)**

Desde 1975, dirige Akelarre, su Relais&Châteaux con 3 estrellas Michelin. Se podría decir de él que fue el primer gran tecnólogo de la gastronomía española, precursor, entre otras cosas, en la integración de cocedores de vapor en la cocina, influyendo de forma determinante en el desarrollo de espacios



Dacosta consigue sus propósitos culinarios gracias a una paciencia digna de imitación a la hora de llevar los productos y las técnicas al límite de sus posibilidades.

de trabajo modernos. Pionero en incluir el menú degustación en España, postuló, anticipándose a todos, la necesidad de que los cocineros trabajasen junto a los científicos. Firmemente integrado en la organización internacional de cocineros Euro-Toques (que ha presidido), su voz es escuchada con respeto. Mientras, los cocineros no pierden detalle de cuanto surge del departamento de I+D de Akelarre.

#### El chef-empresario

**Martín Berasategui (San Sebastián, 1960)**  
Podríamos buscarlo desde Lasarte hasta Tenerife (tiene la única estrella Michelin del archipiélago) o Shanghái... y no dar con él. Alain Ducasse es el chef-empresario indiscutible del planeta y Martintxo -cuatro años más joven-, el español que mejor comprendió la fórmula para emular el éxito del francés. El gran mérito de Berasategui consiste en haber alcanzado una inmensa expansión desde lo selecto, demostrando titánica capacidad de trabajo en el proceso. Su emporio abarca restaurantes, patentes, asesorías, formación (García, Aduriz, Pepe R. Rey...) y hasta gran consumo. Con tal intuición y talento, su relevancia a nivel internacional sólo puede crecer -aunque preste su imagen para albóndigas precocinadas.

#### Mística elemental

**Andoni Luis Aduriz (San Sebastián, 1971)**  
El cocinero-filósofo del caserío Mugaritz (roble fronterizo) de Rentería vive envuelto de naturaleza. Fue jefe de cocina de Martín Berasategui y hoy está considerado uno de los chefs que mejor gestionan y combinan creatividad, innovación y emociones. Virtuoso de las técnicas, está dotado de una visión nacida en profundas reflexiones filosóficas. Muy implicado en distintos foros académicos nacionales e internacionales, sus mensajes crean prosélitos entre jóvenes cocineros que buscan dar sentido a sus ideas. Su restaurante es un destino de peregrinaje culinario incuestionable.

#### De la taberna a lo sublime

##### **Manolo de la Osa (Las Pedroñeras, 1957)**

Cocinero construido a sí mismo, preso de aromas y sabores íntegros de la tierra, ha colocado la cocina manchega en el mundo cuando El Quijote ya no bastaba para preservar su recuerdo, empezando por la sublime sopa fría de ajo. Desde su restaurante Las Rejas lo ha hecho de una forma rabiosamente personal, sustentada en ingredientes vecinos y manifestando, plato a plato, la exquisitez del placer rural. Regenta ahora también el nuevo establecimiento Ars Natura MO de Cuenca, en el que seguirá haciendo trascendentes los valores de lo sencillo y sabores próximos, telúricos, reclamando un lugar entre los referentes mundiales de la corriente culinaria perdurable o, lo que es lo mismo, la nueva tradición.

#### El cocinero interactivo

##### **Koldo Royo (San Sebastián, 1958)**

En 2009 inauguró Aquirara, en Palma de Mallorca, dedicado al catering, los eventos y el tapeo; pero, durante 19 años, su creatividad y sentido del humor culinario le valieron tener uno de los restaurantes más populares de las Islas Baleares. Sin embargo, el gran hito de Koldo Royo fue anticipar la relevancia de Internet y fundar en 1996 el portal gastronómico A Fuego Lento, la primera web de su clase en España. Hoy colabora con Hola.com y vive disperso en distintas actividades (entre ellas [afuegolento.com](http://afuegolento.com), que se ha renovado recientemente), habiendo sido el primer cocinero-explorador de las posibilidades de la Red y marcando el camino a tantos otros.

#### Estrella del rock

##### **Sergi Arola (Barcelona, 1968)**

Difícil será encontrarlo si no es en un avión, de camino a alguna parte... y, a veces, quizás, en uno de los restaurantes que dirige. Probablemente sea el chef español más todoterreno, metomento-

do y multitárea, uno de los rostros más familiares de la cocina española contemporánea: desde la excelencia de su restaurante madrileño con dos estrellas Michelin (o el Ars de Barcelona) a anunciar productos *low cost* de los supermercados Lidl, de tocar la guitarra con Miguel Bosé a participar en un programa de telerealidad... En su hiperactividad, dirige dos establecimientos fuera de España, en Sintra y en Sao Paulo, además de su asesoría gastronómica a Iberia. Pero no da puntada sin hilo y en su éxito mediático aprovecha para generar rupturas y contradicciones (por ejemplo, Arola, autodeclarado transgresor, exige chaqueta en su restaurante como "acto de galantería") que alimentarán una futura leyenda y, mientras, le seguirán brindando *share*.

#### El inventor de sabores

##### **Quique Dacosta (Jarandilla de la Vera, 1976)**

Si algo caracteriza a este cocinero cacerense, cuyo feudo se halla en El Poblet de Denia (Alicante), es su capacidad real para inventar platos nuevos con estilo propio, viajando al origen primigenio de la cuestión -casi a escala molecular. Tales son sus investigaciones sobre la Stevia rebaudiana, edulcorante natural más poderoso que el azúcar y menos calórico. Consigue su propósito con una paciencia extrema digna de imitación (pues el recurso más escaso para el cocinero-inventor es el tiempo) a la hora de llevar los productos y las técnicas al límite de sus posibilidades, una tarea extenuante no exenta de frustraciones y en la que el comensal sólo aprecia las victorias en el paladar. Muchos se preguntan por qué no detenta la tercera estrella Michelin, algo que, salvo imprevistos, no tardará en suceder.

#### El chef térmico

##### **Dani García (Marbella, 1975)**

Nadie en España como Dani García, desde el restaurante Calima de Málaga, ha trabajado tanto en las técnicas culi-

narias de temperatura extrema, del nitrógeno líquido hasta la fritura. Siendo la cocción y la congelación dos de los más grandes hitos de la historia de la alimentación, cualquier prolongación investigadora en este sentido resulta de lo más relevante, pues viene siendo patente que los avances de Dani García no sólo atraen la atención del *gourmand*, sino

también del gran consumo, que encuentra su I+D más conectivo con el público en la intuición de los grandes cocineros. En 2008 apostó por las tapas abriendo un bar y hoy, bajo la tutela del gobierno de Andalucía y con el apoyo moral de Arzak, Subijana y Roncero, se ha puesto al frente de una franquicia de tapeo, La Moraga, con proyección internacional.

**Pepe Solla, Carmelo Bosque, Koldo Roderó, Manuel de la Osa y Pepe Rodríguez, grandes intérpretes de las cocinas regionales.**





Fue el primer chef nacional en hacer las Américas sin olvidarse de España. Jesús Ramiro, con restaurantes en Santo Domingo o Miami, mantiene un diálogo fluido de culturas culinarias.

Sergi Arola, Ramón Freixa y Paco Roncero lideran la vibrante vanguardia que vive hoy la capital de España.



Ingeniero social interactivo  
**Ramón Freixa (Barcelona, 1971)**

Después de años de éxito en Barcelona con una cocina sensible y sagaz, aterrizó en 2009 en Madrid y triunfó con su restaurante del barrio de Salamanca, que en dos años ha logrado dos estrellas Michelin. Freixa es el epítome culinario de la inteligencia emocional, con la que genera grandes estados de interactividad entre el plato y el comensal, haciéndole cómplice de la receta, permitiendo el juego lúdico con los ingredientes. Las buenas características sociales del chef también le han convertido en un ex-

celente prescriptor en sala. Hoy ya es universal y asesora a la cadena Hilton en Australia, siendo uno de los mejores embajadores de los productos españoles en nuestra antípoda con su desafortado establecimiento Sótano.

El descubridor de América  
**Jesús Ramiro (Valladolid, 1958)**

Fue el primer chef nacional en hacer las Américas sin olvidarse de España. En 1986 abrió el restaurante Reina de España en Santo Domingo y a partir de entonces vinieron Miami y Puerto Rico. Su ejemplo de atrevimiento hostelero consiguió mantener el cordón umbilical entre la gastronomía latinoamericana y la española, en lo que posteriormente se convertiría en un diálogo fluido de culturas culinarias. Jesús Ramiro ha cedido paulatinamente protagonismo a su hijo y tocayo -que detenta la única estrella Michelin de Valladolid-, si bien sigue al frente de su grupo hostelero que incluye, entre otras actividades, el restaurante Zarabanda, una división de colectividades, su bodega y un taller repleto de revoluciones inminentes.

El vino y el plato  
**Toño Pérez (Casar de Cáceres, 1961)**

Es uno de los dos mandamases de Atrio, el restaurante más relevante de Extremadura. Cocinero autodidacta, ha sido obsesivo en la sublimación del producto cercano. En su influencia más directa sobre la gastronomía debemos incluir también a su socio José Polo, siendo responsables ambos del restaurante enológico por excelencia que es Atrio, con una carta de vinos que traspasa fronteras y conmueve a medios de comunicación internacionales. Este directorio vinícola es ya una institución que moviliza bodegas año tras año y, por tanto, Toño Pérez es uno de los cocineros con más voz a la hora de elaborar platos que entren en comunión con la inmensa variedad de referencias enológicas que atesoran.





El gran mérito de Carles Gaig ha sido adaptar la cocina tradicional a los distintos momentos culinarios del país preservando sabores y aromas de siempre.

#### Mutatis Mutandi

**Carles Gaig (Barcelona, 1948)**

Lo encontraremos a cargo de su restaurante Gaig en el Eixample barcelonés. Con dilatada tradición culinaria en su familia, él ya elaboraba canelones desde la infancia. Su gran mérito ha sido adaptar la cocina tradicional a los distintos momentos culinarios del país por los que ha pasado, preservando sabores y aromas de siempre, ofreciendo el punto justo de modernidad, especialmente en los emplatos, por cuya delicadeza y elegancia destacan. Su Fonda Gaig aventuró el cambio filosófico-hostelero que sobrevivió en España justo antes de la recesión, ofreciendo cocina tradicional bien presentada a precios populares.

#### El chef más rápido del mundo

**Paco Roncero (Madrid, 1969)**

Director del Casino de Madrid (de la cadena hotelera NH) y chef ejecutivo de su restaurante, ha llevado con orgullo la divisa de vicario de Ferran Adrià, pero es, sin duda, más que eso. Se trata de un cocinero versátil, tecnológicamente inquieto, que ha revolucionado la forma de plantear las tapas (su propuesta Estado Puro es una de las referencias más sólidas de la modalidad) y los bocadillos o de fomentar el aceite de oliva. Su portada en la edición española de Men's Health modificó diametralmente la imagen del cocinero de antaño, exponiendo una nueva estampa sana y deportista que desterraba los clichés habituales de la profesión.

María José San Román y Carme Ruscalleda figuran en el frente más activo de la cocina, aportando su acento femenino.



En poco más de veinte años de carrera, Carme Ruscalleda ha establecido una metodología íntima que conjuga vanguardia y memoria en los paladares de forma minuciosa.

### Corredor de fondo

**Pedro Larumbe (Lerín, 1953)**

El que ha sido representante de la gastronomía española en la última Exposición Universal celebrada en Shanghái, comenzó su andadura profesional con sólo 16 años y, desde entonces, le ha caracterizado su regularidad culinaria, una particularidad que lo sitúa como uno de los grandes cocineros españoles, habiendo cambiado de escenario, tanto en España como en el extranjero (Osaka), con éxito. Su aportación al

Abraham García, Toño Pérez y Carles Gaig. Al margen de geografías, el carácter del cocinero logra imponerse en los platos.



tratamiento del punto de los pescados resulta digna de estudio, si bien es más relevante que un chef tan emprendedor y activo como él haya conseguido mantener una trayectoria tan estable durante años de profesión en la primera línea de la gastronomía española. En ese sentido, quizás el hecho más estridente de su carrera haya sido el de integrar un restaurante junto a un plató de televisión.

### La dama de blanco

**Carme Ruscalleda (Sant Pol de Mar, 1952)**

Nada que ver con la novela de Wilkie Collins. Es la chef más renombrada de España, con una naturaleza sensible en la búsqueda de los sabores inmediatos del huerto y el mar. Es el alma de una sexta parte de los tres estrellas Michelin españoles, una proporción femenina que supera con creces la configuración global que existe en la alta gastronomía. Su ejemplo alienta a muchas mujeres de la profesión a tomarla como referencia y poder destacar también entre los grandes. Con una incorporación tardía a la cocina profesional, en poco más de veinte años de carrera ha establecido una metodología íntima que conjuga vanguardia y memoria en los paladares de forma minuciosa, con un reconocimiento unánime tanto en su laureada casa en Sant Pol como en su proyecto hostelero más reciente en Tokio.

### Plenipotenciaria del azafrán

**María José San Román (Valladolid, 1955)**

En un sector habitualmente copado por hombres, esta chef-empresaria hecha a sí misma ha demostrado que las mujeres tienen mucho que decir, concibiendo no sólo un restaurante, Monastrell, que cuenta con el favor de las mejores guías, sino un emporio hostelero que toca la restauración más popular y el catering. A diferencia de Ruscalleda, cuya influencia culinaria es más simbólica, María José San Román ofrece



Ricardo Sanz ha sido la referencia que más ha popularizado la gastronomía del sol naciente en España, fusionando sus técnicas e ingredientes con elementos autóctonos.



Dani García, Quique Dacosta y Marcos Morán. El relevo generacional está garantizado gracias a la labor de estos jóvenes.

una imagen altamente pragmática, involucrada directamente con la raíz del negocio, la relación con los proveedores y la expansión empresarial, demostrando una estabilidad muy superior a muchos colegas masculinos de profesión que observaban con escepticismo su progreso. Entre sus grandes logros culinarios, está el ser considerada como la gran embajadora del azafrán español en el mundo, trasladándolo a recetas insospechadas a los foros internacionales más destacados.

#### El madrileño de oriente

**Ricardo Sanz (Madrid, 1958)**

El nombre Kabuki –el primer restaurante no español o francés que obtuvo una estrella en la Guía Roja en nuestro país– es sinónimo de cocina japonesa de alta calidad para los *gourmands* españoles. El *sushi-man* Ricardo Sanz (con su socio José Antonio Aparicio) ha sido sin duda la referencia que más ha popularizado la gastronomía del país del sol naciente en el nuestro, fusionando sus técnicas e ingredientes con elementos autóctonos



Sería faltar a la verdad decir que Marcos Morán es un tradicionalista, dado que su devoción hacia el plato aún no inventado es feroz. Ha roto las reglas después de haberlas aprendido.

Koldo Royo y Mikel Santamaría han destacado en aspectos como la difusión culinaria en soportes digitales o las tapas.

genuinos y desarrollando una personalidad "nipoibérica" que goza de la mayor consideración entre el público. Su perseverancia y cuidado en el empleo de materias primas cercanas y remotas (que obtiene a veces de las formas más insospechadas), ha sido guía, en buena medida, para que otros cocineros se atreviesen a aproximar la cultura culinaria de oriente a nuestro país sobre la base de la excelencia. Hoy la filosofía de Ricardo –presente casi siempre tras su

barra- abarca tres establecimientos, servicios de catering y un *partnership* con el Corte Inglés.

#### Mesonero sublime

**Pepe Rodríguez Rey (Toledo, 1969)**

Muchos han sentenciado que uno de los mejores restaurantes de Madrid está en Toledo, equidistante entre ambas capitales. Se refieren estas personas, ansiosos por naturalizar la genialidad cercana, al Bohío de Illescas. Ajeno a las fronteras de la política, pero absolutamente implicado con el sabor de su tierra, está su artífice, Pepe Rodríguez Rey: renovador del gusto, agitador de sabores, convirtió un mesón de carretera en un destino gastronómico ineludible que ha rescatado de su pasado carpetovetónico platos como las gachas o el cocido, convirtiéndolos en especialidades de plena actualidad. Su trayectoria culinaria es susceptible de estudio para quienes erróneamente creen que el genio nace e inmediatamente oficia, puesto que su crecimiento como cocinero resultó discreto y paulatino hasta que sencillamente todo cuanto había a su alrededor era un cambio imparable.

#### La siguiente generación

**Marcos Morán (Gijón, 1979)**

Se trata del hijo de Pedro Morán, patriarca actual de Casa Gerardo, el gran establecimiento asturiano. Es la quinta generación de una saga hostelera de casta y su cocina expresa el leitmotiv familiar: recordar el pasado mientras se construye el futuro, una idea que ha conseguido que el establecimiento sea funámbulo entre tradición y vanguardia, haciendo ver a otros restaurantes que tal posición es factible. Sería faltar a la verdad si dijésemos que Marcos Morán es un tradicionalista, dado que su devoción hacia el plato aún no inventado es feroz y, sin embargo, podemos afirmar que aquello que le convierte en ejemplo a imitar es su capacidad para romper las reglas





Pepe Solla es un cocinero de soluciones sencillas, certeras, que se explican por sí mismas: su cocción de pescado embolsado a baja temperatura es un ejemplo de precisión culinaria.



Pedro Larumbe, Ricardo Sanz y Jesús Ramiro son chefs tan locales como universales: Valladolid, Madrid, Japón, China, EEUU...

habiéndolas aprendido todas antes y sin fisuras, manteniendo siempre presente (al fin y al cabo trabaja con su padre) una nutrida herencia culinaria. Muchos que aprendieran esto no caerían en el tan frecuente dislate de la creatividad aleatoria.

#### El gallego concreto

**Pepe Solla (Pontevedra, 1966)**

En Casa Solla su chef es parte de la sala y de la cocina, concibiendo la ex-

periencia gastronómica como un gran hecho compuesto de pequeñas cosas. Las características más relevantes que definen a este cocinero gallego son un optimismo contagioso y su talante camaleónico que lo llevaron de la música a los deportes, de la enología a la cocina, de la repostería a los fogones. En lo culinario se trata de un chef de soluciones sencillas, certeras, que se explican por sí mismas: su cocción de pescado embolsado a baja temperatura

La cocina de Ángel León tiene sólidos pilares científicos y una emotividad nacida en lo natural, en el mar y la marisma. Es, además, un referente vibrante de creatividad gastrocientífica.

es un ejemplo didáctico de precisión culinaria, en la que tiempo y materia prima son las únicas claves. En su cocina (a la vista) no hay trampa ni cartón y sí puede resultar significativo que Solla aprecie los ingredientes supremos sea cual sea su procedencia, aunque prefiera los de proximidad.

#### Caballero del reino

**Koldo Rodero (Tolosa, 1966)**

Aunque guipuzcoano, es uno de los grandes renovadores de la cocina na-

varra, un chef inteligente y completo, capaz de comprender la variedad de materias primas que lo rodean para eslabonar platos audaces y evolucionados en una comunidad considerada el principal baluarte -junto a Aragón- de lo tradicional. También es un modelo en lo que se refiere a la recuperación de alimentos autóctonos en proceso de extinción, como es el caso del cardo rojo. En conjunto, se trata de un profesional que progresa sin romper platos, mientras, muy por el contrario, rescata sabores de antaño y los potencia, demostrando que la renovación puede ser la mejor aliada de lo tradicional.

#### Aragón existe

**Carmelo Bosque (Ponzano, 1960)**

La cocina aragonesa, antaño de subsistencia, ha conseguido despuntar a través de las interpretaciones avanzadas de este oscense desde sus restaurantes La Granada y Lillas Pastias, establecimientos muy bien calificados por guías y comensales, en los que trabaja con productos como la trufa negra de la región, sin desterrar otros ajenos a ella como los pescados, cuya técnica domina a la perfección. Involucrado con el proyecto ALCOTEC, ha llevado sus estudios meticulosos sobre los sabores esenciales de su comunidad autónoma a lugares tan remotos como China. Es necesario apreciar el valor de un cocinero que ha sabido encontrar el punto de equilibrio en una región profundamente tradicional, domando materias primas y gustos típicos sin diluir su esencia, ganando siempre terreno al mañana.

#### Surgido del mar

**Ángel León (Jerez, 1977)**

En su corta trayectoria, el chef del restaurante Aponiente se ha convertido en uno de los personajes más relevantes de la gastronomía nacional y con una repercusión en medios extranjeros que recuerda tímidamente a las rese-

Andoni Aduriz y Luis Irizar, presente y pasado de la historia de la cocina vasca. Nadie discute el magisterio de Irizar.





David Muñoz y Ángel León, dos jóvenes que han contribuido a que el fuego gastronómico siga ardiendo.

ñas que Adrià recibió cuando elBulli comenzaba a hacer ruido. Su filosofía tiene sólidos pilares científicos y una emotividad nacida en lo natural, en el mar y la marisma. Ha conducido su espíritu investigador desde el laboratorio de la universidad a la cubierta de los barcos pesqueros en distintas latitudes, estudiando las posibilidades de los productos marinos más allá de lo que ningún chef ha llegado en España, convertido asimismo en un referente vibrante de creatividad gastrocientífica para el mundo. Ahí quedan su carbón de huesos de aceituna, los usos del humor vítreo de los ojos de pescado, las algas desengrasantes y otros descubrimientos en los que jamás ha perdido de vista el sabor como hilo conductor.

### La revolución de la tapa

**Mikel Santamaría (San Sebastián, 1964)**

Es el director gastronómico del grupo de catering y hostelería Bokado (con reciente *joint-venture* junto a Juan Mari Arzak). Destaca por haber concebido la gran revolución de la tapa junto a su hermano Jesús en los años 80, reinventando el concepto culinario y engendrando una modalidad de alta cocina en miniatura que descabalgó del pan al universo perenne del *pintxo* donostiarra, convirtiéndolo en creación y trazando su competente audacia de hoy, cuando tantos desembocan en la tapa como identidad culinaria nacional. Sus restaurantes de Madrid y San Sebastián configuran geografías del gusto nuevo, mientras su avanzado catering gastroevolutivo ejerce en toda España y en Francia, trascendiendo con éxito en sus escapadas a París, Londres, a Tokio, Nueva York y Shanghái.

### Regreso al Futuro

**David Muñoz (Madrid, 1980)**

El patrón del siempre abarrotado DiverXo, restaurante que desafía la teoría de las reservas para desesperación de *foodies* al estilo de *American Psycho*, se ha convertido en uno de los especialistas en picantes más diestro de España –de casta le viene al galgo, que se formó con Abraham García e hizo carrera en el Hakkasan londinense. Recientemente *michelinizado*, es un claro ejemplo de la pujanza que salpica distintas plazas en España con jóvenes altamente preparados e imaginativos, una generación JAPI de futuros maestros. Sería injusto no citar junto a David Muñoz, los nombres de Eneko Atxa (Azurmendi), Rodrigo de la Calle (R de la Calle) o Paco Morales (Hotel Ferrero); cocineros inconformistas y frescos, celebrados por crítica y público, cuyos movimientos siempre interesan a los medios de tendencias. Se trata de profesionales con mucho por decir y demostrar aún, pero con andamios sólidos para hacerlo.