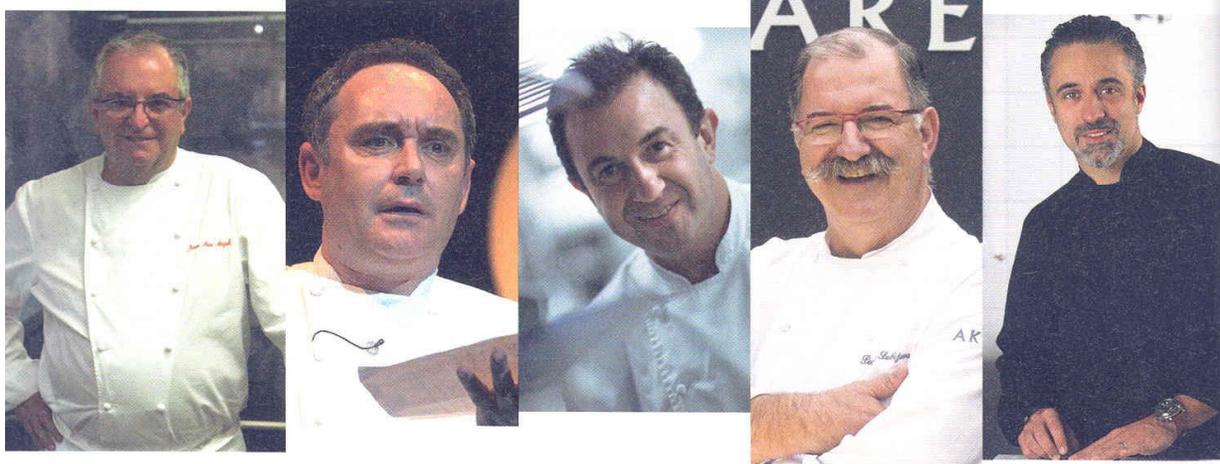


retrospectiva

Los 10 chefs españoles que han marcado la cocina en



Juan Mari Arzak

Lo tradicional innovado

Edad: 69 años
Restaurante Arzak
Av. Alcalde Elosegui, 273-20015 San Sebastián
Tel. 943 278 465

Al detalle: Crecer en la cocina del Restaurante Arzak despertó en Juan Mari su pasión por el quehacer de la buena gastronomía. Tras descubrir de joven los secretos de la cocina tradicional vasca, su curiosidad le dio el impulso para crear nuevos platos. No es por tanto casualidad que su seña de identidad sea la innovación, sin perder de vista la cocina tradicional. Su restaurante, galardonado con tres estrellas Michelin, es un referente en la gastronomía nacional e internacional.

Ferrán Adrià

Otro modo de ver la cocina

Edad: 49 años
Restaurante El Bulli
Cala Montjoi, Ap. 30, 17480 Rosas (Gerona)
Al detalle: Adrià elabora sus platos inventando técnicas que rompen con los principios clásicos de la cocina, un ejemplo son la deconstrucción, la esferificación o el empleo de nitrógeno líquido. Su creatividad unida a su afán por experimentar le han hecho merecedor de las máximas distinciones gastronómicas, entre ellas la de Mejor chef del mundo. Actualmente y tras haber cerrado El Bulli para convertirlo en una fundación escuela de cocineros, ha perdido sus tres estrellas, pero estamos seguros de que seguirá dando que hablar.

Martín Berasategui

Gusto por el buen trabajo

Edad: 51 años
Restaurante Martín Berasategui
Loidi Kalea 4, 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa)
Tel. 943 366 471

Al detalle: Suma siete estrellas Michelin, lo que le convierte en el cocinero español que posee más en su haber. Sin embargo, ser una referencia culinaria de primer orden no ha cambiado su personalidad humilde, trabajadora y en constante búsqueda por hacer disfrutar al comensal. De sus recetas se desprende lo que él mismo ha definido como «cocina técnica, pero no académica; respetuosa con el producto pero aventurera; profundamente vasca, rabiosamente joven».

Pedro Subijana

Obsesión por el sabor

Edad: 63 años
Restaurante Akelarre
Pº Padre Orcolaga, 56-20008. San Sebastián (Guipúzcoa)
Tel. 943 311 209

Al detalle: Su fuente de inspiración bebe del mar, el mismo que cada día contempla desde la terraza de su restaurante Akelarre, en el Monte Igueldo, y que surte con más del 80% de materia prima a su cocina. Una cocina de autor en la que cada alimento debe representarse a sí mismo en plenitud, inventando para ello distintos procesos y modos de elaboración. El resultado es una explosión de sabor en la boca de aquel que degusta, lo que le ha valido a Subijana tres estrellas Michelin.

Sergi Arola

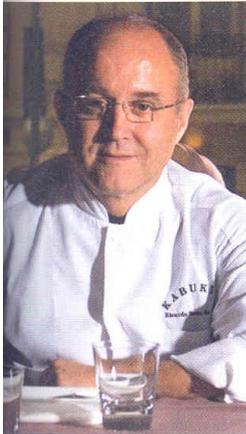
El creativo artesanal

Edad: 43 años
Restaurante Sergi Arola Gastro
Calle Zurbano 31, 28010 Madrid. Tel. 913 102 169

Al detalle: Tras 10 años al frente del restaurante 'La Broche', este chef, antiguo alumno de Adrià, decidió iniciar una nueva etapa junto a su mujer abriendo las puertas del restaurante madrileño 'Sergi Arola Gastro'. Una apuesta personal, que busca hacer sentir 'como en casa', en un espacio íntimo con menú creativo de toque artesanal, últimas creaciones y platos de Arola de siempre. Reconocido por su obra culinaria con una estrella Michelin, es además, uno de los cocineros españoles más mediáticos, habitual en programas de televisión.

ltima década

De un pequeño vistazo descubrimos a los diez cocineros de nuestro país más influyentes y el por qué despuntan en el arte culinario.



Ricardo Sanz Mediterráneo japonés

Edad: 53 años

Restaurante *Kabuki*

Avda. Presidente Carmona, 2. 28020. Madrid
Tel.: 91 4176415

Al detalle: En la cocina de Ricardo Sanz, la del Kabuki, cada plato nace del encuentro entre la cultura japonesa y la mediterránea. Platos de allí con ingredientes de aquí, una fusión que ha llevado a este chef a crear un menú innovador y atrevido a pesar de la crítica de los puristas. Entre los siete samurais del sushi, pionero de la comida japonesa en Madrid, en 2010 llevó al Kabuki a recibir su primera estrella Michelin, convirtiéndolo en el primer restaurante japonés en España en recibir este reconocimiento.



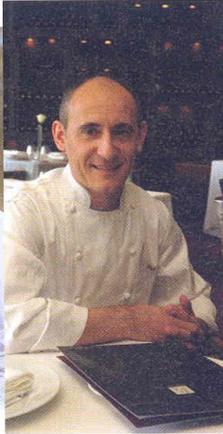
Paco Roncero Alta cocina en miniatura

Edad: 42 años

Restaurante

La terraza del Casino
Calle Alcalá, 15 28014 Madrid. Tel.: 91 532 12 75

Al detalle: El chef de La terraza del Casino de Madrid y del gastrobar Estado Puro está considerado el máximo representante de la cocina de vanguardia madrileña. Domina de un modo magistral los platos en miniatura y en su Gastrobar lleva el concepto de alta cocina al bar de tapas de toda la vida. Entre sus aportaciones al universo culinario destacan el desarrollo de nuevas texturas con aceite de oliva y leche. Tiene dos estrellas Michelin y los tres soles de Campsa, entre otros premios culinarios.



Paco Pérez La tradición vanguardista

Edad: 49 años

Restaurante *Miramar*

Passeig Marítim 7, 17490 Llançà (Gerona)
Tél. 972 380 132

Al detalle: A su mediana edad es un cocinero hecho a sí mismo que ha escalado posiciones desde Llançà, donde se encuentra el hostel familiar Miramar que regenta desde hace 20 años, hasta la Enoteca del Hotel Ars y el Hotel Mirador en Barcelona y ahora su expansión a Berlín. Cuatro restaurantes y tres estrellas Michelin. El secreto de Sanz es que se atreve con la vanguardia pero también con lo tradicional, revisado desde sus conocimientos técnicos aprendidos de Adrià en El Bulli pero sin imitar, con estilo propio.



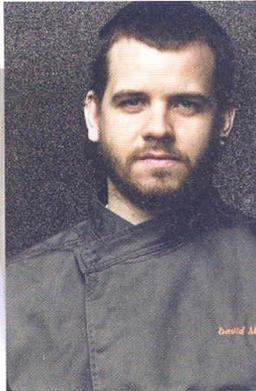
Carme Rusalleda Esencia catalana con aliño poético

Edad: 59 años

Restaurante *San Pau*

Calle Nou, 7 08395 Sant Pol de Mar.
Tel. 93 760 06 62

Al detalle: Detrás de Carme Rusalleda se enconde la única mujer del mundo que posee cinco estrellas Michelin, toda una revolución femenina en el negocio gastronómico. Esta artista de inspiración libre parte de la gastronomía catalana tradicional para después fundirla en modernidad. El resultado es de gourmet con un toque de poesía en sus creaciones, mezclando referencias literarias con sus propuestas culinarias. Desarrolla su labor en el restaurante San Pau y en el San Pau de Tokio.



David Muñoz La revelación 'fusión cañí'

Edad: 32 años

Restaurante *DiverXO*

Calle Pensamiento, 28. 28020. Madrid
Tel. 915 700 766

Al detalle: Si algo caracteriza a David Muñoz es que con su corta edad acaba de conseguir su segunda estrella Michelin y además posee los tres soles de la Guía Repsol y el título de Cocinero del Año 2010. Su rápido ascenso al Olimpo culinario, le ha llevado solo cuatro años y se sostiene y evoluciona gracias a una cocina de difícil descripción a la que han denominado 'Fusión cañí'. En su menú los sabores potentes y las influencias orientales se conjugan con una perspectiva madrileña original y sorprendente.