

PISTAS GOURMET

El eclecticismo marca las tendencias. No hay un discurso único, es tiempo de pluralidad. Fusión, tradición, vanguardia, localismo, globalización, ecologismo, universalidad: los conceptos del momento.

Por **Julia Pérez Lozano***

*Periodista. Corresponsal de **elgourmet.com** en España.

EXPERIENCIA SENSORIAL

En el Casino de Madrid, el chef Paco Roncero inauguró un laboratorio sensorial enfocado en quienes busquen vivir la gastronomía de una forma total. La sorpresa comienza cuando se abre la puerta y uno parece ingresar en una nave espacial. La mesa es una pantalla táctil de keraon sobre la que el comensal interactúa, las paredes cambian de color y los sonidos acompañan el viaje. El aceite se cata, pero también se siente la magia del olivar, se huele la tierra mojada y se escucha la lluvia. El menú es de una gran precisión técnica. Platos sabrosos que dejan una huella. Los foodies amantes de la tecnología, felices. Casino de Madrid. Alcalá 15. Solo con reserva. Tel.: 915 32 12 75.

NUEVA YORK COME ESPAÑOL

Un estudio publicado en *The New York Times* reveló que la cocina española es la que más gusta a los norteamericanos, por lo que se prevé un boom de locales y especialidades “made in Spain”. Anticipándose a la tendencia, el chef marbellí Dani García inaugura en la gran manzana su primer bar de tapas fuera de España. Se llamará Manzanilla, igual que el que ya existe en Málaga. En la barra, productos para hacer patria (jamón ibérico, vinos de Jerez, conservas de pescado) y bocados con sabor andaluz como el gazpacho o los boquerones fritos. Pero también hamburguesas, aunque sean de rabo de toro. “Es un reto, pero me siento orgulloso de dar este paso, con todo lo que implica”, declaró García. 345 Park Av, NY. Abre todos los días. Precio medio: U\$S 30.

ARQUEOLOGÍA CULINARIA

Heston Blumenthal, el enfant terrible de la cocina británica (3 estrellas Michelin), a quien le gusta jugar con nitrógeno y hacer helados de bacon, se puso a bucear en los recetarios antiguos británicos y actualizó fórmulas escritas hace varios siglos. Su chef ejecutivo, Ashley Palmer-Watts, las revive a diario en Dinner, el lujoso comedor del Mandarin Oriental de Londres. En la carta se recoge, junto al nombre del plato, el nombre del recetario en el que aparece y la fecha. Hay especialidades de varios reinados, desde el de Enrique VIII hasta el de la reina Victoria. Las actualizaciones no son literales, sino la recreación de los ingredientes tratados en clave contemporánea. Hotel Mandarin Oriental. 66 Knightsbridge. Precio promedio: 80 libras. www.dinnerbyheston.com



EL MUNDO EN UN WOK

La nueva propuesta de Estanis Carenzo, chef argentino afincado en Madrid, propietario del exitoso Sudestada, se llama Chifa y va más allá de la fusión chino-peruana: es una visión particular de cómo la globalización afecta a la cocina y de cómo un chef traslada a sus platos aromas, sabores y colores de su experiencia vital. Aunque las técnicas son orientales, el alma de su cocina es latina. Cualquier gourmet inquieto estaría feliz con su ceviche de corvina, vieiras y navajas, los tallarines salteados con cerdo y mariscos o el escabeche filipino agridulce de bonito. Comer en Chifa cuesta unos €40. Modesto Lafuente, 64. Madrid. Tel.: 915 34 75 66.

VANGUARDIA PURA

No hay chef internacional o periodista gastronómico que visite Madrid y no pase por DiverXo, aunque la lista de espera para conseguir mesa supera los dos meses. Es que el chef David Muñoz es ajeno a modas y tendencias. Lo suyo es verdadera cocina de vanguardia, talento, creatividad, desparpajo, esfuerzo y compromiso. De sus manos salen platos difíciles de etiquetar, en los que se mezclan ingredientes de Asia, Europa y América y técnicas culinarias de la vieja China o de Oriente Medio. Su última vuelta de tuerca: los “platos lienzos”, placas de polvo de vidrio que sustituyen al plato, sobre los que se desarrolla el espectáculo culinario, que nace, crece y muta ante los ojos del comensal. Pensamiento 28, Madrid. Tel.: 915 700 766. Entre €90 y €150 por persona. www.diverxo.com



HEREDEROS DE ELBULLI

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas tal vez sean los mejores cocineros desconocidos del mundo. Hasta hace unos meses eran los jefes de cocina de elBulli y trabajaban codo a codo con Ferrán Adrià. Ahora sus vidas tomaron otro camino -aunque siguen vinculados a elBulliFoundation-. Hoy, en su restaurante de la Costa Brava, Compartir, ponen a punto recetas tradicionales como buñuelos de bacalao, suquet de pescado, arroz marinero o conejo guisado, a las que aportan su toque especial. Sus recetas son la evidencia de que no hay frontera entre cocina tradicional y de vanguardia. El restaurante, íntimo y acogedor, es un lugar para disfrutar y volver una y otra vez, ya que el precio, moderadísimo, así lo permite. Riera s/n, Cadaqués (Girona). Tel.: 972 25 84 82. www.compartircadaques.com. Entre €30 y €40.



PERÚ CONQUISTA BARCELONA

Coincidiendo con la inauguración de Tanta Bistrot Peruano (Córcega, 235) en Barcelona, Gastón Acurio y Ferrán Adrià presentaron el film *Perú Sabe: la cocina como arma social*. Un documental en el que ambos cocineros viajan por el país andino descubriendo productos, recetas y personas, y donde se pone de manifiesto la importancia que la cocina está teniendo en el desarrollo social, a través de instituciones como la Escuela de Hostelería de Pachacutec, en la que dictan cursos los mejores chefs del mundo. “Los niños peruanos -explica Acurio- no quieren ser futbolistas, quieren ser cocineros, eso no ocurre en ningún otro país del mundo. Ahora hay que hacer que agricultores, pescadores y ganaderos sientan el mismo orgullo.” Para fin de año está prevista la apertura del nuevo restaurante de Albert Adrià, de cocina nikkei, fruto de la huella que ha dejado en él y en su hermano la cocina peruana.