

# LA RUTA DE LA GASTROEMOCIÓN

Ya no se trata solamente de complacer el gusto y la vista. El nuevo mapa "foodie" busca enamorar al cliente a través de los cinco sentidos. Un viaje sensorial para vivir, sentir y recordar. POR JUAN PAUNERO

En estas páginas no solo encontrarás chefs cuajados de estrellas Michelin, laureados restaurantes y cocinas reconocidas por el aplauso mediático. Queremos hablar de comida y emociones. Tras el fundamental empuje de Ferran Adrià, precursor de una nueva manera de entender la comida, la gastronomía juega ahora sus cartas con el poder de la emoción como as en la manga. Los cocineros saben que este es el

mejor gancho para atraer a un público ansioso por explorar otros caminos, de ahí su empeño: lograr que nuestros cinco sentidos se alien para que veamos, toquemos, olfateemos, escuchemos y degustemos; para que el plato se convierta en el vehículo de un viaje sensorial inolvidable. Con esta selección pretendemos compartir 10 emociones que te ayudarán a dibujar un nuevo mapa "foodie". Hay más, pero esas debes encontrarlas tú... y vivirlas.



FUENTE LA LLOBA



COQUE

## 1. FUENTE LA LLOBA Un auténtico "prau" con vistas a Japón

→ Está situado en el asturiano valle del Suevo, un precioso paraje no apto para impacientes y sí para quienes busquen emociones, belleza y buena cocina en el fin del mundo. En este caso, hablamos de cocina japonesa sin

carta, ya que aquí no hay opción. Cada día preparan dos menús distintos: uno basado en crudos y, otro, en cocinados. Kei y Edu, sus propietarios, te recibirán en esta casita donde se respira paz gracias a sus limitadas mesas y un entorno de postal. Eso sí, hay que reservar con tiempo: las listas de espera en temporada

alta pueden ser de varios meses ([restaurantefuentealloba.blogspot.com](http://restaurantefuentealloba.blogspot.com)). **SENTIRÁS...** la paz absoluta. El feng shui alcanza aquí su cenit. Creerás que estás en Japón.

## 2. COQUE La gastrogenómica

→ Mario Sandoval se ha ganado

a pulso el título de chef de Madrid, ya que ha convertido su restaurante familiar de Humanes en un referente de la cocina del presente... y del futuro. Suya es la gastrogenómica, investigación que le ha servido para recuperar el auténtico sabor de la huerta de la región, incluso para devolver algunas verduras ancestrales al



EL TALLER DE PACO RONCERO

## PACO RONCERO “La compañía es lo inolvidable”

Su penúltima “revolución” gastronómica, el Taller, incluye toda una declaración de intenciones: “Todavía puedes emocionarte”. ¿Cómo surgió?

Ya teníamos un laboratorio, pero en un almuerzo con Helena Herrero (la directora de general HP), donde hablábamos de los cambios informáticos que íbamos a hacer en el taller, me dijo: “Paco, sueña y después me lo cuentas...”.

¿Cree que la cocina debe seguir innovando para descubrir emociones nuevas?

Hasta ahora trabajábamos en el plato, pero hay todo un abanico de posibilidades alrededor que ayudan a transmitir su verdadera esencia, lo complementan y lo refuerzan. Así ofrecemos una experiencia global.

¿Cuál ha sido su experiencia gastronómica más emocionante?

Una buena compañía hace que una experiencia gastronómica pueda ser inolvidable.

recetario. Junto a sus hermanos, Rafael y Juan Carlos, propone al visitante una experiencia total que empieza en bodega, sigue en cocina, continúa en el comedor y acaba en el salón de postres. Su menú estrella se presenta con un nombre que es un órdago en sí mismo: Provocación. Porque eso es, precisamente, lo que busca

Mario Sandoval. Un viaje sensorial en el que el olfato, el gusto, la vista, el oído y el tacto se alían para no perder detalle ([www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com)). **SENTIRÁS...** toda la intensidad histórica del recetario tradicional español tocada por la varita vanguardista de uno de nuestros genios de la cocina. O, lo que es lo

mismo, la madalena proustiana en versión siglo XXI.

### 3. PACO RONCERO Huele, escucha, come

→ El nombre de su página web es explícito al respecto de su filosofía culinaria ([www.todaviapuedesemocionarte.com](http://www.todaviapuedesemocionarte.com)). Solo la existencia del

exclusivo y vanguardista taller sensorial, creado por el chef de la madrileña Terraza del Casino (dos estrellas Michelin), merecería que habláramos de gastroemociones. Parece sencillo: las traseras del Casino esconden una sala clandestina y, en ella, una mesa para ocho comensales donde los juegos de luces, sonidos >>



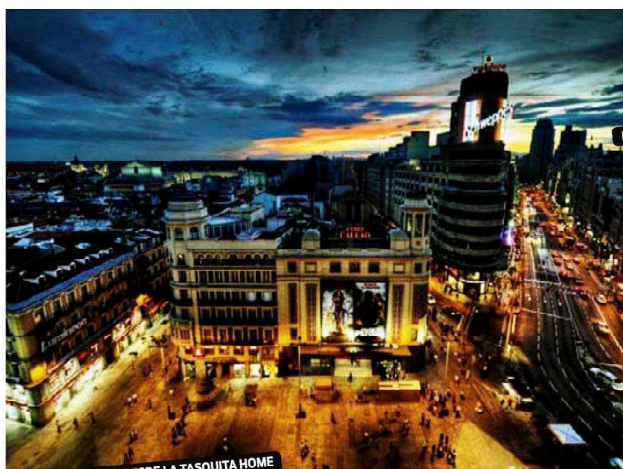
## DOSSIER

» y aromas acompañan a cada plato. ¿Un ejemplo? Mientras paladeas un molusco, escuchas el ruido del mar bravo y un intenso olor a humedad y salitre impregna cada rincón. Su alto precio (unos 1.000 € por persona) lo convierten en una experiencia al alcance de muy pocos, pero obligada para quien pueda permitírselo ([www.pacoroncero.com](http://www.pacoroncero.com)). **SENTIRÁS...** que el futuro de la cocina ya está aquí. Un viaje

grupos (hasta 16 personas). La tradición revisitada es el santo y seña de esta cocina, con sus famosas croquetas, ensaladilla, verduras de temporada y platos de caza. Esto, unido a la posibilidad de disfrutar de una cena iluminada por los neones del mítico cartel de Schweppes de Callao, convierte la experiencia en la materialización del famoso dicho: "De Madrid al cielo" ([tasquithome.com](http://tasquithome.com)).

y, de paso, la fusión del recetario peruano con el japonés y ciertos guisos mediterráneos. Si quisiéramos hablar de alta cocina diríamos que, en términos de fusión, nada emociona más que el genial DiverXO de David Muñoz, pero aquí nos referimos a otra cosa: diversión y sorpresa a precios muy razonables (25-30 €) para un nuevo público con ganas de darle un rumbo diferente a su pasión "foodie". Con ganas

mundo mágico de los genios de la cocina. Ferran y Albert Adrià (Tickets), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Quique Dacosta (Quique Dacosta Denia), Dani García (Calima) y David Muñoz (DiverXO) son algunos de los participantes. El proceso es sencillo: ellos eligen los productos de su caja y, con un solo clic, puedes recibirla en casa. En abril, por ejemplo, los hermanos Adrià han creado la Caja de los Lyos,



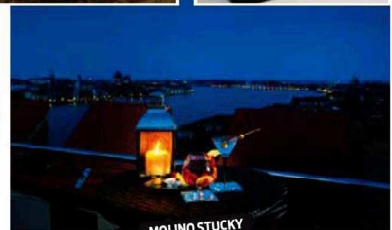
VISTA DESDE LA TASQUITA HOME



LA PANAMERICANA



DAVID MUÑOZ CON SU CHEF BOX



MOLINO STUCKY

a otra galaxia. La de uno de los alumnos más aventajados de Ferran Adrià.

#### 4. TASQUITA HOME De Madrid al cielo

→ ¿Imaginas probar los platos de uno de los mejores restaurantes de Madrid en un entorno privado para ti y tu familia, clientes o amigos? Esta es la idea de Tasquita Home, el nuevo proyecto de Juanjo López, chef de La Tasquita de Enfrente. Un espectacular ático en el Palacio de la Prensa, en plena Gran Vía, disponible para alquilar por

**SENTIRÁS...** que sobrevuelas Madrid sin que nadie más lo sepa. La privacidad y la exclusividad tienen aquí un valor añadido: la fascinación por una ciudad que nunca duerme.

#### 5. LA PANAMERICANA Los trampantojos "low cost"

→ Porros al pastor, pico de gallo y osobuco, dim sum de chorizoso, cardito exprés en cafetera italiana, falso bloody Mary de langostinos... así es la carta del local en el que Emiliano Reyes ha democratizado el trampantojo

de jugar con la comida. El futuro va por aquí y la prueba está en el éxito de la fórmula de Reyes ([www.lapanamericana.es](http://www.lapanamericana.es)). **SENTIRÁS...** el juego de seducción de un cocinero-mago. La sorpresa del trampantojo gastronómico, cuando la vista engaña al paladar.

#### 6. CHEF BOX El juego de las cajas

→ Siete meses, siete cajas, siete chefs. Así funciona este plan revolucionario, creado por el equipo de [sibarit.us](http://sibarit.us) para que cualquiera pueda entrar en el

que incluye una fruta liofilizada, la misma que protagonizó el último plato de la última cena en el Bulli. 99 € ([www.sibarit.us](http://www.sibarit.us)).

**SENTIRÁS...** ese cosquilleo infantil que precede al momento de abrir un regalo. Después, las ganas de probarlo, de descubrir a qué saben los secretos mejor guardados de los grandes chefs.

#### 7. MOLINO STUCKY Cocina de proximidad en Venecia

→ Pocas panorámicas provocan una emoción similar. »

» Hablamos de la isla de Giudecca, desde donde se contemplan las mejores vistas de Venecia; mejores aún desde la azotea del Molino Stucky, que un día fue una imponente fábrica de pasta y hoy alberga un hotel de la cadena Hilton y el restaurante Bacaromi. Aquí el chef Ivan Catenacci trabaja la cocina de proximidad: pescados y mariscos de la Laguna, verduras, carnes y embutidos del Veneto... Una

cuarta generación de una familia vinculada a la llamada cocina de fonda desde 1869. Y sus fogones, parte de la historia gastronómica de Barcelona, ahora se mueven más que nunca gracias a esta peculiar cocina sobre ruedas. La evolución natural de los "food trucks" americanos llega con este autobús de súper lujo, que recorre los lugares más emblemáticos de la Ciudad Condal, mientras un equipo de chefs de la escuela

### 9. MUSEU DO ARROZ De la tierra al plato

→ Este inmenso arrozal no es solo el corazón verde de Comporta, una pujante zona turística del Alentejo portugués, sino también un enclave donde la cocina tradicional lusa se empapa de Océano Atlántico. Este restaurante-museo ocupa una antigua fábrica de descascarado de arroz, y esto sirve para recibir un impacto sensorial acorde

### 10. MESÓN DEL LABRADOR La emoción castellana

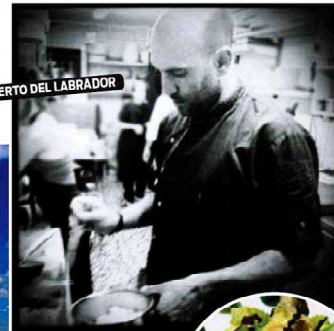
→ Si la guía Michelin fuera menos francesa y más española, este restaurante sería, desde hace años, uno de los emblemas incontestables de nuestra gastronomía. Aun así, lo es para quienes saben que la intuición funciona como la mejor de las guías. En el corazón de Tierra de Campos, Luis Alberto Lera ha tomado las riendas de la



GOURMET BUS



COMPORTA



LUIS ALBERTO DEL LABRADOR



cocina donde la emoción tiene mucho que ver con la mirada, pero también con la fuerza visual del plato. Conocer una de las ciudades más bellas del mundo a través de sus sabores se convierte así en una experiencia que va más allá en la revolución del turismo gastronómico ([www.molinostuckyhilton.it](http://www.molinostuckyhilton.it)). **SENTIRÁS...** el sabor auténtico de la Venecia de Tiepolo y Canaletto.

### 8. GOURMET BUS El nuevo turismo gastronómico

→ Carles Gaig pertenece a la

de Gaig preparan la comida en un sorprendente "show cooking". Platos como la terrina de pescado de roca y mayonesa suave, la crema de alcachofas y huevo escalfado, y la royale de pintada con parmentier de patata y setas sirven para dar sabor al barrio gótico, la Sagrada Familia o el Palau de la Música ([www.gourmetbus.com](http://www.gourmetbus.com)).

**SENTIRÁS...** cierto síndrome de Stendhal con un enorme efecto positivo: el de un viaje por el corazón del modernismo con parada y fonda en los sabores de la "cuina catalana".

con los nuevos dictados de la gastronomía y su vuelta a las raíces. Desde la tierra hasta el plato, ni uno de los pasos que recorre el preciado cereal se queda fuera de nuestra mirada. Al final del camino llega la recompensa: un humeante arroz de tamboril. Y, con él, la sublimación del producto ([www.herdadedacomporta.pt](http://www.herdadedacomporta.pt)). **SENTIRÁS...** la tierra húmeda de los arrozales, el fuerte viento del Océano Atlántico, los fuertes aromas de la humilde cocina de pescadores... un inolvidable viaje al origen de todo.

cocina fundada por su padre, Cecilio Lera, y una carta que es un auténtico viaje a lo más profundo de Castilla, al universo cinéptico de Miguel Delibes, a la poesía desnuda de Gamoneda y la obra pictórica de Vela Zanetti. Lentejas con pato, patatas con liebre... guisos y platos de cuchara capaces de trasladarnos a las raíces de la gastronomía castellana. Y a esa realidad de España tan profunda y azoriniana ([www.restaurantelera.com](http://www.restaurantelera.com)). **SENTIRÁS...** una explosión de aromas y sabores arraigados a la tierra. El campo en estado puro. ■