

MAGAZINE EL MUNDO

fuera de serie

Nº 25
31 DE AGOSTO
DE 2014



**"SUEÑO
CON HACER
UN GUERNICA
CON MALETAS"**

RETROSPECTIVA DE
CRISTÓBAL TORAL
EN LA QUE INTERPRETA
LA ABDICACIÓN
DEL REY



LA LUZ DE STARLITE POR ALMUDENA DE ARTEAGA*



Todo empezó en 1983, cuando el insigne Plácido Domingo estaba rodando la película *Carmen* en Ronda (Málaga) y Alfonso de Hohenlohe se encontraba por allí. Este pensó que quizá su voz, unida a la del cantante Julio Iglesias en un recital, podrían dar por fin utilidad a la cantera abandonada de Nagüeles en su querida Marbella. Así fue como transformó un entorno natural en el mejor auditorio posible gracias a su inigualable acústica. Pero el tiempo pasó y el brillo con el que refulgió la cantera aquella noche de los años 80 se fue difuminando hasta caer casi en el olvido.

Después de 30 años en el ostracismo, hace tres que Nagüeles recobró la luz de los años dorados marbellíes gracias a *Starlite*. La iniciativa, idea de Sandra Gracia-Sanjuán e Ignacio Maluguier, ahonda en los recuerdos y recupera la idea de Alfonso de Hohenlohe para crear el proyecto empresarial más ambicioso de la Costa del Sol. Para ello se propusieron aunar arte, ocio, cultura y gastronomía en un solo espacio.

Este verano se ha celebrado la tercera edición de *Starlite* que ha brillado más que nunca. Todo tiene cabida: conciertos, galas benéficas, festivales de gastronomía, concursos de bandas musicales, desfiles de moda o joyas, exposiciones y hasta un cine al aire libre provisto de la pantalla más grande de España. Quizá por eso, esta iniciativa ha sido reconocida por el comisionado del Gobierno para la Marca España como el reflejo de algo nuestro y digno de destacar internacionalmente. Sabedor de ello, el diario EL MUNDO le ha otorgado su premio *El Caminante*. Este mes de agosto, Hubertus von Hohenlohe, el hijo del fundador de la idea, junto a Simona Gandolfi, fueron testigos de cómo después del gélido invierno, *Starlite* renació de nuevo de sus cenizas cual ave Fénix para deleite de todo el que quisiera acercarse.



OPERA. José Carreras y Ainhoa Arteta durante su actuación en Marbella.

Casi todos los que veranean por la costa malagueña han procurado asistir a alguno de los conciertos de su festival. Políticos, alcaldes, diplomáticos extranjeros, jueces, toreros (como Fran Rivera), humoristas (como Raúl Sández o Manolo Sarriá), mujeres relevantes de la sociedad marbellí (como Cari Lapique o Beatriz de Orleans), actrices (como Bárbara Rey)... no han querido perderse este encuentro socio-cultural.

La cita arrancó a principios de agosto con el concierto del dúo inglés Pet Shop Boys. Las notas de sus instrumentos inundaron la cantera, transformándola en una inmensa piscina de sonidos donde los asistentes pudieron darse un buen baño de sinfonías metálicas. En otra actuación, José Carreras y Ainhoa Arteta, con sus inimitables voces, emularon por una noche la arena de Verona y, a falta de cristales por romper, estremecieron a los asistentes. Setenta músicos de la orquesta filarmónica de Málaga, a las órdenes del maestro David Jiménez, les acompañaban. Como contrapunto, la banda georgiana de blues y rock&roll, Koka&T. Blues Mob.

Pero... ¿qué es Andalucía sin flamenco o cante jondo? Bajo la bóveda celestial marbellí actuó un cantaor de la talla de Miguel Poveda, que estuvo acompañado por Ana Belén en los temas *Donde pongo la vida*, de Ángel González, y *Aquellas pequeñas cosas*, de Joan Manuel Serrat. Mientras, el piano de Amagós y la guitarra de Chicuelo tocaron bulerías, tangos, tientos y soleas. Por su parte la voz de Alejandro Fernández trasladó a los espectadores al México más tradicional y moderno.

Rancheras, rock&roll, blues, flamenco y ópera. A *Starlite* no le importa el tipo de música si esta es buena. Este mes de agosto languidece, pero seguro que las grandes voces del panorama musical repetirán el año que viene. ◀

* Almudena de Arteaga es escritora. + www.almudenaarteaga.com

UN EMPRENDEDOR EN LA GASTRONOMÍA POR RAFAEL ANSÓN*



Paco Roncero ha desembarcado con toda su fuerza en el verano de Ibiza a través de dos propuestas gastronómicas muy diferenciadas, ambas en el Hard Rock Hotel (es.hrh Ibiza.com), el primero de la cadena Palladium Hotel Group que se abre en suelo europeo. Sus casi 500 habitaciones, más de la mitad *suites*, lo que convierten en el más grande de la isla.

Por un lado, ha abierto el segundo Estado Puro de España (tapasenes tadopuro.com). Está dotado de dos ambientes y cuenta con dos cartas diferenciadas diseñadas para disfrutar tanto de la renovación creativa de la tapa como de la cocina tradicional. Por otro, Sublimotion (www.sublimotion nibiza.com), un local único, avanzado e innovador al máximo, que tiene capacidad solo para 12 comensales y cuyo menú, con un precio de 1.500 euros, lo convierten en el restaurante más caro del mundo.

Todos sabemos que Roncero, Premio Nacional de Gastronomía 2006, es, con dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino de Madrid y tres soles Repsol, uno de los grandes cocineros españoles. Gran renovador también del mundo de la tapa (ha publicado los libros *Tapas en Estado Puro* y *Tapas en la Gastronomía del siglo XXI*) y de los *software* profesionales de *Gestores de cocina*, está considerado uno de los grandes exponentes de nuestra vanguardia culinaria. Además, recientemente se ha implicado en el proyecto del espacio Platea, en Madrid, donde es posible degustar sus espléndidas tapas, y está envuelto en diversas aventuras internacionales que le permitirán inaugurar, muy pronto, otro Estado Puro en Shanghai (China).

Esta marca (ubicada en Ibiza en un local con capacidad para 300 personas) cuenta con una sede en Madrid, que ha sido recientemente remodelada. Su apuesta pasa por la

renovación creativa del tradicional bar de tapas, envuelto en una estética moderna y rompedora, con notas de humor y guiños a lo cañí.

La novedad presentada en la isla es que, junto al picoteo a base de tapas y raciones características de los otros locales, añade una carta de platos de la cocina española y global aderezados en clave de la vanguardia más actual. Por ejemplo, Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa, Caldero de rabo de toro, Tataki de pez mantequilla y Salmonetes con manzanilla y guisantes, entre otros. Ambas propuestas (la de tapas y la de platos) se ofrecen durante todo el día en horario ininterrumpido. Para beber ofrece una carta con 116 referencias de vinos, muchos de ellos servidos por copas.

En cuanto a Sublimotion es un establecimiento exclusivo y singular (como, en buena medida, también lo es la oferta de la propia isla), no accesible para todos los públicos. Es la consecución de un sueño de Paco Roncero donde la vanguardia gastronómica y la innovación tecnológica se unen para dar lugar a una experiencia emocional completa e inédita hasta el momento. Además de la comida, se generan atmósferas cromáticas, se controla la temperatura y humedad de la sala y se aromatiza el ambiente bajo el manto de una secuencia musical que ha sido diseñada especialmente para la ocasión. Son las herramientas para la creación de una experiencia que trasciende lo gastronómico y que ofrece un infinito abanico de sensaciones.

Giros inesperados de un menú degustación mágico para seducir a los espíritus cosmopolitas que son la seña de identidad ibicenca. Ante él, los comensales viajan a un mundo de sensaciones, de curiosidad y de ensueño. ◀

* Rafael Anson es presidente de la Real Academia de Gastronomía.



NUEVAS TAPAS. El chef en su segundo Estado Puro que ha abierto en Ibiza.