

OCTUBRE
2014
Nº 203
3 EUROS
www.gq.com
ESPAÑA

GENTLEMEN'S QUARTERLY

• INCLUYE NUESTRO
GQ STYLE EN EL INTERIOR
UNA MIRADA
DE 360° A TODAS
LAS TENDENCIAS
QUE VIENEN

YO SOY MALO PORQUE
EL MUNDO ME HIZO ASÍ

BRYAN CRANSTON

* LOS MÁS
ELEGANTES
DE 2014
(LA MADRE DE
TODAS LAS LISTAS)

EL EFECTO 'BREAKING BAD'
○ POR QUÉ ESTÁN DE MODA
LOS ANTIHÉROES

+

BREVE GUÍA GQ DEL PERFECTO VILLANO
(DI ADIÓS AL BUENAZO QUE LLEVAS DENTRO)

Quizá haya llegado
la hora de hacerte
un traje a medida.
¿Ves la diferencia?

Y ADEMÁS:

CUANDO EMILY RATAJKOWSKI
SEDUJO A DAVID FINCHER

CÓMO TREPAR SIN PELOTEAR

GABI, OFICIAL Y CABALLERO
HABLA EL CAPITÁN DEL 'ALETI'

¡MAMÁ, PAPÁ
ESTÁ HECHO
UN 'HIPSTER'!

Y si lo conjuntas
con un chaleco
cruzado a juego...
Eso ya es de nota.

Bryan Cranston fotografiado por
Norman Jean Roy en exclusiva para GQ.



10 tendencias y sus profetas

Al igual que la costura adelanta tendencias en moda, la alta cocina es responsable de definir lo que llegará a nuestras mesas. He aquí las apuestas de 10 creadores.



1

PACO MORALES

Este cordobés es un *genio loco* entre cocineros y máquinas de impresión en 3D. Timido, pausado, obsesivo y perfeccionista, aterizó en Mugaritz (imprescindible para entenderle) con 18 años, y después en Hotel Ferrero y Al Tique. Es la hora de volver a casa.

Comida marroquí

Recuperar nuestra herencia norteafricana es una deuda pendiente. Que viene el cuscús, amigos.

Una pregunta me hago: ¿por qué miramos de reojo a la cocina marroquí? ¿Por qué obviamos nuestra herencia árabe, si está aquí al lado y forma parte de nuestro ADN? Pues bien, apuesto a que Paco va a poner patas arriba la gastronomía española recuperando la cocina hispanomusulmana, junto a aquellas celtas, tartesas, griegas, fenicias, hebreas, romanas e visigodas. Le pregunto por qué...

"En Noor tratamos de cepurar la herencia árabe y norteafricana en la cocina andaluza, porque fue resumen magistral del saber de todas las demás grandes culturas culinarias mediterráneas anteriores".

Dónde encontrarlo

Noor, Córdoba (apertura en primavera de 2015)
www.noorrestaurant.es



2

ÁNGEL LEÓN

Ese hombre salado nacido en la Bahía de Cádiz y afincado en El Puerto de Santa María. Capitán de la vanguardia gastronómica ligada al mar con Aponiente. Uno de los diez mejores restaurantes del mundo – y admiración de críticos y amantes de los sabores esenciales.

Descartes del mar



Desde Cádiz el chef del mar sigue reivindicando enriquecer la cocina entre la tradición marinera y la vanguardia.

Algo único nos trajo Ángel León: la recuperación de los pescados de descartes, poco conocidos, humildes y rechazados por el mercado, que Ángel eleva como alta gastronomía gracias a su talento y cabezonería. ¿Su intención? Cocinar el mar, "hacer la cocina que siempre soñé, un tributo desde la más pura realidad biológica marina a merced de todo... Una visión del mar en el siglo XX". Pero más que todo eso: reivindicar esos millones de kilos de pescado que se descartan diariamente en nuestras costas.

Dónde encontrarlo

Aponiente, El Puerto de Santa María, Cádiz
www.aponiente.com

3

FRANCIS PANIEGO

Dos estrellas Michelin, Premio Nacional de Gastronomía, Hijo Predilecto de Ezcaray –por qué no decirlo– y el máximo responsable de poner a La Rioja en el mapa de la haute cuisine. Y heretero de esas maravillosas propuestas que tanto nos gustan de la inmensa Marisa.

Casquería

Hígados, sesos y otras vísceras revisitadas con cabeza y corazón.

La última década de Paniego ha funcionado como un recorrido gastronómico y sentimental en torno a su terruño; su Ezcaray, sus bosques, sus sarmientos y los peces que soñaban con el mar. Pero este 2014 ha pegado un puñetazo en la mesa de los bienpensantes y esa –aburridísima– gastronomía de lo políticamente correcto. Su apuesta se llama casquería, recuperar aquella cocina intensa surgida de la pobreza: vísceras, morros, sesos, orejas y piel de cerdos. Asadurillas de cordero (pulmón e hígado). Cabeza y corazón.



Dónde encontrarlo

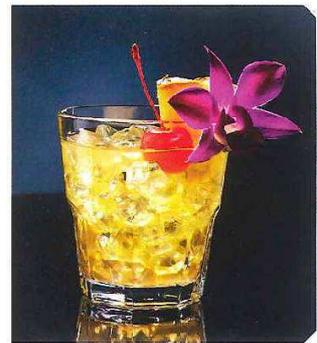
Portal de Echaurren, Ezcaray, La Rioja
www.echaurren.com

4

MIGUEL PÉREZ

A Miguel lo conocimos tras la barra del restaurante Columbus de los hermanos Sandoval en el Casino Gran Madrid de Colón. Este bartender old school sienta cada noche cátedra con cócteles esenciales y ese dominio de los silencios y el tiempo de los grandes barmen. Bard to sean.

Coctelería 'tiki'



No hace falta que se sirva en aquellos recipientes tan historiados... La Polinesia sabe rica en vaso de cristal.

¿Quién iba a pensar que en algún momento iba a volver lo tiki? Flores tropicales, tucanes y cespereocupación. Camisas horribles (aunque las amamos), cultura polinesia, colgantes maorís y aquel maravilloso Mai Tai que Elvis Presley descubrió al mundo en aquella obra maestra indiscutible y maltratada: Blue Hawaii. Nuestro Miguel Pérez cree firmemente en recuperar la coctelería tiki tras años de injusto abandono. Estos cócteles recuperan el amor por el ritual, el espectáculo y –aquí está el ajo del asunto– maridan maravillosamente con cocinas de fusión. Y, claro, con una camisa hawaiana.

Dónde encontrarlo

Bar Restaurante Columbus, Madrid
www.casinogranmadrid.es



5

PACO RONCERO

Roncero es una estrella. Madrileño de raza: "Es mi ciudad, donde he nacido, crecido... la de veces que me he inspirado mirando a su cielo, en sus mercados...". Ama la cocina tradicional (creció entre el Ritz y Zalacaín) tanto como su Casino de Madrid y las zapatillas de running.

Cocina sensorial

Experiencias multisensoriales que van más allá de la gastronomía.

Roncero es el ideólogo de los gastrobares (Estado Puro) y quizá también el primero en jugársela con eso de la "cocina sensorial", que ya hizo con el Taller de Paco Roncero y este verano en Sublimotion. ¿Que de qué va esto? Diseño y tecnología de vanguardia al servicio de la gastronomía: telos de plasma, efectos sonoros, saonnes que parecen navas espaciales (estilo Kubrick, no Ridley Scott)... Aunque después se han sumado al carro los hermanos Roca con Somni: "La obra total, analógica, digital, real, onírica, cibernética y gastronómica. Ópera, electrónica, poesía, 3D, artes escénicas, canto, filosofía, pintura, cine, música y cocina". Yo cué sé.



Dónde encontrarlo

Sublimotion. Hard Rock Hotel. Ibiza
www.sublimotionibiza.com



6

JAVIER MARCA

Javier Marca es otro (junto con Rubén Valbuena) de los que la va a liar en la zona de Conde Duque (Madrid) con su Panic. Este erudito del pan en realidad proviene del mundo del diseño pero se enamoró del pan artesanal (cómo no) gracias a Dani Lepard e Ibán Marzá.

Pan pan

Procesos ancestrales, harinas y levaduras naturales... pero sobre todo, un canto a la masa madre.



El pan artesanal está de moda, como el *spritz*, el *street food* o los relojes inteligentes (qué pena eso). Y no sólo el pan como alimento (que también), sino el buen hacer de tantas pequeñas panaderías artesanales culpables de recuperar procesos de elaboración ancestrales. Así se hacía el pan antiguamente: uso exclusivo de masa madre (un cultivo natural de las levaduras que se encuentran en los cereales y en el ambiente) y no añadir ningún tipo de levadura para producir la fermentación. Comer pan de verdad. Recuperar, más que nunca, el sentido de aquel bonito refrán: "A falta de pan, buenas son tortas".

Dónde encontrarlo

Panic. Conde Duque, 13, Madrid
Tel.: 910 862 201



7

JAVI RUZ Y SILVIA CABRA

Javi se formó en la cocina del Callar de Can Roca y Silvia en el mundo de la publicidad. Y de allí a una caravana de los 70 (tan cuqui) con la que se desplazan de evento en evento sirviendo bocates *on the road* con verduras y horritajes de temporada procedentes de Huerto de La Casita.

'Food trucks'

Cocina itinerante, desenfadada y de calidad, pero sin darse importancia.

Lo del *food truck* mola, así de sencillo. Quizá lo primero que nos llegó de esta tendencia fue la aventura de José Andrés vendiendo bocatas en un camión en Washington, y lo último es la *pelicula* de Favreau con Sofia Vergara, Scarlett Johansson y John Leguizamo. Pero es que es el momento del *street food* y los restaurantes efímeros. La cocina despreocupada (ojo, cocina de calidad; pero sin darse la importancia que se da en los estrellas Michelin) divertida y caralla. El bocato más social, más pachanguero (en el mejor sentido de la palabra). ¿Será éste el año de las panaderías móviles y los camiones con fajitas en mitad de la Castellana? Ojalá.



Dónde encontrarlo

Itinerante
www.caravanmade.com

8

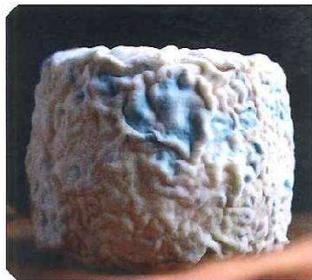


RUBÉN VALBUENA

Valbuena es un terremoto. Con tan sólo 32 años ha puesto orden –a lo flautista de Hamelin quesero– entre pequeños productores y granjas artesanales. A todo esto: cuatro idiomas, consultor de la ONU y doctor en Geografía. Y más que todo, eso, quesero.

Quesos artesanos

Bien afinados, de coagulación láctica y fermentaciones mixtas... Sí, hablamos de quesos. Para todos los gustos.



Andamos recuperando el saber hacer de nuestros ancestros –y eso está bien: el trabajo bien hecho, a pequeña escala, artesanal, honesto y comprometido. Con su entorno y con su historia. Es el caso de la Granja Cantagrullas, situada en Ramiro (Valladolid), cuyo objetivo es dignificar la vida en el campo y rescatar el buen hacer tradicional con quesos elaborados artesanalmente con leche cruda de oveja. Quesos de coagulación láctica y fermentaciones mixtas: quesos madurados con mohos en superficie, pastas blandas, cortezas lavadas. Rubén acaba de abrir una quesería en Conde Duque (Madrid) y se va a comer el mundo.

Dónde encontrarlos

Quesería Conde Duque, Madrid
www.queseriacondeduque.com

9



ADRIÁN SEBOB

Adrián, bartender y jefe de barra del restaurante Punk Bach. Finalista nacional de la World Class Competition y uno de esos *barmen* (junto con Diego Cabrera, Miguel Pérez o Carlos Moreno) que está plantando a Madrid como una de las capitales mundiales del buen beber.

Spritz

Vino blanco + Aperol o Campari + soda + una aceituna = el aperitivo que desbancará al vermouth.

Es el momento del *spritz*. Es el nuevo *gin-tonic*. Quizá hasta el nuevo *sushi*. Al grano, Adrián, ¿es una moda o celará en España? "Esta bebida italiana empieza a ser tendencia, pero no sólo aquí, sino en el mundo entero. Y, pasajera o no, potencia nuestra creatividad", asegura, y añade más: "Nosotros estamos trabajando de una forma muy elegante, preparando el *spritz* con champén. Aperol es un aperitivo que se toma desde hace muchísimo en España, y si bien nunca ha llegado a ponerse muy de moda, siempre ha sido querido por los amantes de los aperitivos amargos".



Dónde encontrarlo

Brasserie Punk Bach, Madrid
www.punkbach.com

10



ANSELME SELOSSE

El capo. Un revolucionario del champán y heredero de la mítica casa de su padre fundada tras la II Guerra Mundial. Anselme posee 47 *climats* Grand Cru de la Côte des Blancs, principalmente en la localidad de Avize, aunque igualmente explota parcelas en Crémant, Le Mesnil y Oger.

Vinos ecológicos



La apuesta más salvaje no tiene tanto que ver con las etiquetas verdes, sino con los sabores auténticos.

Lo *ecológico* y los tan maltratados conceptos de 'biológico' o 'biodinámico' van más allá de una moda o un capricho de cuatro *hipsters* con un huerto en su terraza de Malasaña. En realidad se trata de respeto y amor por lo que comes y bebes, por tu entorno y tu terruño. Apostar por los productos libres de pesticidas, sin transgénicos y sin antibióticos tiene mucho más que ver con el placer (los aromas y los sabores auténticos) que con ninguna etiqueta verde. Los vinos ecológicos son más salvajes y auténticos (precisamente porque su producción no se puede estandarizar) y por eso, precisamente por eso, los necesitamos.

Dónde encontrarlo

Avize, Francia
www.selosse-lesavises.com