

Medio: Periódico

Sección: Gastronomía

Espacio: 135 cm²

LA RAZÓN

29 de octubre de 2008

Audiencia: 198.721

Difusión: 142.837

Valor Publicitario: 2.280 €

LA RAZÓN

La cocina no hace «crack»

Millésime Madrid acerca a empresarios y a sibaritas lo mejor de la alta cocina

■ Juanjo López, Hormaechea y Oyarbide, entre otros, sirven hoy sus recetas tradicionales

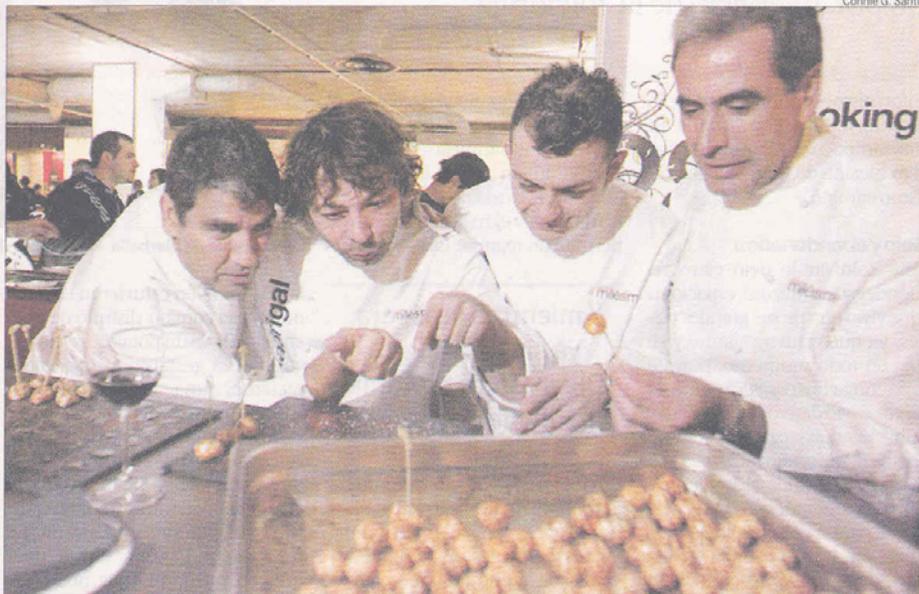
■ La nuestra seguirá siendo la mejor cocina del mundo. Así lo aseguró ayer Adrià, que pidió optimismo en esta época de vacas flacas.

Tatiana Ferrandis - Madrid

Que te vengan a recoger en un Bentley al parking es sólo un detalle de buen gusto de lo que se cuece hasta el jueves en la Casa de Campo, donde bulle Millésime Madrid, una cita sibarita en la que empresarios y amantes de la buena mesa disfrutan de lo mejor de la alta gastronomía en un encuentro donde sumilleres, barmans y cocineros muestran su buen hacer. Antes de que Fernando del Cerro (Casa José), Víctor Enrich (Enrich), José Luis Estevan (Lágrimas negras), Diego Guerrero (Club Allard), Renedo (Asiana), Pepe Rodríguez (El Bohío) y Andrés Madrugal (Alboroque) comenzaran a crear en directo pequeños bocados de vanguardia -hoy será el turno de la nueva cocina tradicional y mañana de las delicias extranjeras-, Ferrán Adrià metió en el horno la palabra crisis.

Creatividad

«La gente se olvida de que somos empresarios, que tenemos unas nóminas que pagar a fin de mes», apuntó antes de pedir a sus compañeros que «debemos ser optimistas, porque he viajado mucho y la cocina española sigue en la cabeza mundial y va a seguir así durante años gracias a nuestra



Paco Roncero, Esteban Sánchez y Fernando Saugar probaron las creaciones de Andrés Madrugal

creatividad tanto en los fogones como a la hora de crear un negocio, pero la administración nos tiene que ayudar». El mejor cocinero del planeta también se refirió a las numerosas aperturas de locales de tapas regentados por chefs de renombre como una alternativa para hacer frente a las vacas flacas, tema que abordó Juan Pablo Felipe, encargado de servir los almuerzos junto a Alberto Chicote, Joaquín Felipe y Paco Patón: «La vanguardia requiere un plus en los precios. La crisis a lo que te lleva es a ordenar un poco la forma de comer. Por ejemplo, acabo de abrir Aris Bar, porque la gente no está dispuesta

Adrià pidió que la Administración ayude a la gastronomía española en época de crisis

a pagar ese plus, así que la solución es dar un pasito para atrás y seguir caminando», aseguró junto a Madrugal, que preparaba un viaje para el paladar compuesto por bolas iranís con queso de cabra y bufala rebozadas con menta, tandori y aceitunas huitacoch con pulpo de maíz y, por último, un ajo verde

con sardinas ahumadas y una gota de naranja: «El asunto es ofrecer productos buenos y baratos, porque yo no puedo pagar trufa o caviar, pero el cliente tampoco».

Pero degusta otros de máxima calidad, porque, como dice Juanjo López, de la Tasquita de Enfrente, «el mundo de la gastronomía es el único que no ha hecho crack; al revés, cada día está más en la elite». De ahí que la calle del cóctel del Pabellón de la Pipa sea la más transitada, el rincón del jamón, el más visitado, y que las clases magistrales de Ricardo Sanz, Pedro Morán, Raúl Aleixandre y Paniego estén a rebozar.