

Medio: Revista

Sección: Gastronomía

Espacio: 151 cm²

FUERA DE SERIE

6 de febrero de 2009

Audiencia: 90.000

Difusión: 60.000

Valor Publicitario: 994 €



TENDENCIAS

Gastronomía

Vuelve la informalidad

Adiós a la creatividad y bienvenida a la cocina informal.

Es el giro que exige la gastronomía en tiempos de nubarrones económicos.

Llegan los modelos 'casual', los precios medios y la imaginación para superar la crisis.

TRAS ASUMIR EL USO de artilugios marcianos, digerir revoluciones tecnológicas, incorporar técnicas de vanguardia y celebrar el éxito culinario *made in Spain*, desembarca el megagiro gastronómico: la crisis exige inventar conceptos nuevos para capear un temporal económico al que la restauración debe adaptarse y en el que el cliente cambia de mentalidad. El modelo culinario de 2009 estará marcado por la informalidad en el plato, las raciones fáciles de compartir, la tradición reeditada, la libertad del cliente para componer su menú, la alta cocina en versión *prei-à-porter*, el ingrediente ensalzado con técnicas modernas y, de paso, la conciencia ecológica. Una

vuelta al huerto que devuelve el protagonismo a un sencillo repollo o una humilde patata. Sobre estos nuevos modelos de negocio trató el pasado enero Madrid Fusión, la Cumbre Internacional de Gastronomía, que desenraizó las claves de la agenda gastronómica de este complicado año debido a un

gris contexto económico en el que el movimiento español de cocina de vanguardia tendrá que capear la coyuntura con la misma arma que le ha situado en posición de liderazgo en los últimos años: la imaginación culinaria. Éstas son las tendencias que están imperando entre los chefs nacionales y extranjeros para afrontar la inestabilidad económica.

DE LA HUERTA A LA GASTROBOTÁNICA

Es una tendencia evidente en los chefs del siglo XXI: la conciencia medioambiental. "Sea por imagen o por convenci-

miento, la conciencia ecológica es un eje claro en muchos cocineros", mantiene José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión. Son profesionales que vuelven a la huerta, buscan proveedores entre los agricultores de su entorno más próximo y ensalzan su despensa local. Frente a la globalización, llega el culto al terruño. Fernando del Cerro presenta sus platos en la carta de Casa José con una indicación de procedencia y el proveedor de cada producto. El cocinero se nutre de la huerta de Aranjuez, la población madrileña donde se ubica su restaurante. "La calidad de la ma-

teria prima se consigue acortando el tiempo transcurrido desde que se coge una verdura hasta el momento de consumo", resume Del Cerro, que elaboró en Madrid Fusión varias ensaladas de invierno con crucíferas como repollo y coliflor. El chef está convenciendo a agricultores de su pueblo para recuperar especies de la arboleda de Aranjuez.

Desde la misma población, ya convertida en aldea de peregrinación gastronómica, Rodrigo de la Calle ha sido uno de los

indudables protagonistas de 2008; hace menos de un año, este joven chef abrió un establecimiento que bautizó con su nombre bajo el concepto de *Wine Bar & Restaurant* y que acaba de ser elegido como Restaurante Revelación en Madrid Fusión. Alumno de Martín Berasategui, De la Calle optó por la pirueta culinaria en clave ecológica: su cocina se basa en la gastrobotánica, un *mix* de biología, botánica y gastronomía, al que llega a través de Santiago Orts, del grupo empresarial Huerto del Cura. Con este colega, proveedor de múltiples restaurantes que cultiva variedades únicas de fruta y verdura en el desierto de Elche (Alicante), De la Calle juega con anónimas de tierra, hierbas de hielo y caviar cítrico. Paco Morales, discípulo de Andoni Luis Aduriz, reivindica el uso de tubérculos en el sofisticado restaurante Senzone, en el Hotel Hospes Madrid. "Hay que dar al tubérculo un protagonismo en el plato", señala. No se trata de una tendencia exclusivamente española. Pedro Miguel Schiaffino es el cocinero del Amazonas, que re-



clama la despensa de la parte peruana de ese inmenso río para materializarla en platos modernos y atrevidos en su rincón limeño: Malabar, el restaurante en el que este joven chef brilla. Schiaffino viaja con frecuencia a Iquitos, ciudad rodeada por el Amazonas, para hacerse con verduras, frutas, pescados y carnes inéditos, a través de una red de pequeños proveedores. "He adquirido un compromiso con ellos por el potencial que tienen los productos amazónicos. Hay mucho trabajo por hacer para lograr una consistencia en la calidad del producto", admite el cocinero.

CASA JOSÉ. CARRETERA DE ANDALUCÍA, 17. ARANJUEZ (MADRID). TEL. 91 891 14 98. WWW.CASAJOSE.ES
RODRIGO DE LA CALLE. CARRETERA DE ANDALUCÍA, 95. ARANJUEZ (MADRID). TEL. 91 891 08 07. WWW.HUERTODELCURA.ES
SENZONE. HOTEL HOSPE MADRID. PLAZA DE LA INDEPENDENCIA, 3 (MADRID). TEL. 91 432 29 11. WWW.HOSPE.COM
MALABAR. CAMINO REAL, 101. SAN ISIDRO, LIMA (PERÚ). TEL. (051-01) 440-5200. WWW.MALABAR.COM.PE

Rodrigo de la Calle

Rodrigo de la Calle



Paco Morales Senzone

Fernando del Cerro
Casa José



Pedro Schiaffino Malabar



DESDE ARANJUEZ,
LA RENOVADA
ALDEA CULINARIA,
Fernando del
Cerro reivindica el
uso de verduras
de la huerta de
este pueblo
madrileño en la
carta de su
restaurante, Casa
José (en la imagen,
uno de sus platos).

tendencias gastronomía



José Carlos Capel Presidente de Madrid Fusión **Carles Abellán** Tapas 24
Dani García La Moraga **Quique Dacosta** Sula **Paco Roncero** Estado Puro
María José San Román La Taberna del Gourmet **Benito Gómez** Tragatapas

'GASTROBARES'

Son los bares de tapas del siglo XXI o las casas de comidas para un tapeo reinventado. Los firmantes chefs que tienen su versión de alta cocina en restaurantes que triplican, cuadruplican o quintuplican las facturas que pueden pagarse en un *gastrobar*. Estos bares gastronómicos con sello de autor y ambiente informal son la versión

tado Puro y Juan Pablo Felipe restó espacio a El Challán para crear el informal Aris Bar. Incluso la planta de arriba de Viavélez se engloba bajo el modelo de *gastrobar*, en el que, por qué no, podrían entrar versiones más tradicionales como la barra de La Máquina y La Dorada, ambas en Madrid. Hay más ejemplos: María José San Román, dueña de Monastrell,

popular, *prêt-à-porter* y para todos los públicos de la alta costura culinaria. Para el chef, constituyen una vía práctica para rentabilizar sus negocios. En este fenómeno, bautizado como *gastrobar* durante estos últimos meses en el marco de la organización de Madrid Fusión (que reunió a sus principales artífices en el escenario), puede identificarse un posible punto de arranque: en Barcelona, en 2007, Albert Adrià (hermano de Ferran Adrià) abrió Inopia y Carles Abellán (artífice de Comerç 24) inauguró Tapas 24. Ambos son un homenaje al bar de tapas de barrio: platos anunciados en las paredes; barras informales con un toque *neocaní* y raciones de patatas bravas, bombas, croquetas o ensaladilla. Un año antes, en el otoño de 2006, Quique Dacosta (de El Poblet, en Denia), aliado con varios socios como el productor de jamones Joselito, había abierto Sula, cuya barra con raciones de huevos con patatas y jamón es un exponente de este movimiento anticrisis. En Madrid, este concepto ha tenido su réplica en 2008: Paco Roncero (La Terraza del Casino) inauguró Es-

homenaje a la cocina levantina en La Taberna del Gourmet; Benito Gómez acompaña el mítico Tragabuches, en Ronda (Málaga), con un informal y exitoso Tragatapas; y el genial Dani García (Calima, en Marbella) estrenó el verano pasado su capricho en forma de *gastrobar*: La Moraga, en Málaga.

TAPAS 24. DIPUTACIÓ, 269. BARCELONA. TEL. 93 488 09 77. WWW.COMERC24.COM
SULA. JORGE JUAN, 33. MADRID. TEL. 91 781 61 97. WWW.SULA.ES
ESTADO PURO. HOTEL NH PASEO DEL PRADO. PLAZA DE CÁNDIDAS DEL CASTILLO, 4. MADRID. TEL. 91 330 24 00.
ARIS BAR. AVDA. PIÓ XII, 34. MADRID. TEL. 91 350 61 93. WWW.ELCHAFLAN.COM
LA TABERNA DEL GOURMET. SAN FERNANDO, 10. ALICANTE. TEL. 965 20 03 63. WWW.MONASTRELL.COM
TRAGATAPAS. JOSÉ APARICIO, 1. RONDA. TEL. 952 19 02 91. WWW.TRAGABUCHES.COM
LA MORAGA. FRESCA, 12. MÁLAGA. TEL. 952 22 68 51.
INOPIA. TAMARIT, 104. BARCELONA. TEL. 93 424 52 31. WWW.BARINOPIA.COM

ALTA COCINA POBRE

Ingredientes asequibles preparados bajo recetas, técnicas y conceptos modernos. Es la ya bautizada como alta cocina pobre. En Madrid, un asturiano dibuja esta tendencia. Paco Ron conoce en primera persona los efectos de la racionalidad económica: gestionaba hasta hace tres años su Taberna Viavélez en el pueblo asturiano del mismo nombre, donde obtuvo una estrella Michelin y que tuvo que cerrar ante la imposibilidad de mantener un negocio que en invierno apenas tenía visitantes. Recién llegado hace algo más de un año a Madrid, Taberna Viavélez ha resucitado en la capital con dos conceptos: restaurante de alta cocina en el sótano y bar de tapas (*gastrobar*) en la planta superior. En Madrid Fusión, ennoblecó unas Patatas a la importancia con herberechos y una Sopa de castañas, que no son más que una reivindicación

de platos tradicionales. "El fin de todo esto es la obsesión por la gustosidad y la sabrosura", recalca Ron.

Mientras, desde París, Peter Nilsson, un chef sueco afincado en Francia, lleva la imaginación a su último extremo culinario: La Gazzetta, su restaurante parisino alineado en parte con el fenómeno de la *bistronomie* (*bistrot*s asequibles) llena a diario sus mesas gracias a un concepto de precios medios y modernidad mediterránea. Nilsson lanza argumentos como éste: "Si nos concentramos siempre en los productos excepcionales, no damos nunca a los productos ordinarios la posibilidad de mejorar".

TABERNA VIAVÉLEZ. GENERAL PERÓN, 10. MADRID. TEL. 91 579 95 39. WWW.RESTAURANTEVIAVELEZ.COM
LA GAZZETTA. RUE DE COTTE, 29. PARÍS. TEL. +33 1 43 47 47 05. WWW.LAGAZZETTA.FR



Paco Ron
Taberna Viavélez



Peter Nilsson La Gazzetta

LLEGAN LOS 'SMALL PLATES'

Inspirados en las tapas españolas, los antojitos mexicanos o los bocados japoneses, los neoyorquinos, reyes de la mercadotecnia y el marketing, ya hablan de los *small plates*. Su traducción directa es pequeños platos y su filosofía equivale a tapas o medias raciones servidas en barras exclusivas de grandes chefs, a menudo materializadas en los ya citados *gastrobares*. "Es una tendencia nueva, pero vieja", resume Juanma Bellver, redactor jefe de *Metrópoli*, revista de Unidad Editorial. Anya von Bremzen, crítica rusa afincada en Estados Unidos, añade que es "un concepto basado en comer sin compromisos. El cliente americano tiene poca paciencia y, sobre todo, para comer entre semana, no quiere sentarse durante cinco horas, pero desea descubrir sabores nuevos". Bajo este concepto informal (*casual dining*), el comensal suele comer sentado en la barra, tiene los platos a la vista y compone libremente su menú (¿qué más da comer dos ensaladas que tres entrantes?). A cambio, desaparecen la rigidez y el estiramiento en el servicio de sala, y la diversión aumenta. Dos ejemplos en Nueva York son Momofuku y Soto. En el primero, que ostenta dos estrellas Michelin, David Chang elabora un menú que cambia a diario, integrado por pequeños platos y elaborado con muchas primicias, un capológico, entre las que mezcla ingredientes de alta cocina con otros más económicos. En Soto, el chef de origen japonés Sotomuro Kosugi, ataviado

David Chan Momofuku



Sotomuro Kosugi
Soto

con su estrecha corbatita y una bata de aspecto médico, es un virtuoso que basa sus *small plates* en tapas con erizos de mar y en *sushi*.

MOMOFUKU, PRIMERA AVENIDA, 163, NUEVA YORK.
TEL. +1 212 475 7899.
WWW.MOMOFUKU.COM
SOTO, AVENIDA DE LAS AMÉRICAS, 357, NUEVA YORK.
TEL. 212 414 3088.

JUEGO EN EL PLATO

Frente a la crisis, los cocineros parecen querer poner buena cara. Es el *play food* o el juego, el humor y la imaginación reflejados en el plato. "La cocina es un juego de *gadgets*, sutilezas y apariencias", sintetiza el cocinero marbellí Dani García, que oficia en Calima (Marbella) y en Uno by Dani García (Madrid), ambos gracias a su acuerdo con el grupo Sol Meliá. A través del empleo del nitrógeno líquido, elabora un trampantojo gastronómico: un tomate brillante y casi mágico relleno de pipirrana, tomates verdes y judías verdes con quisquillas. Por su parte, el suizo Denis Martín, chef del restaurante que lleva su nombre en Vevey, juega a la sorpresa en la mesa: no sólo se trata de obtener sabores, sino de lograr aromas, colores, texturas y formas que sorprendan al comensal.

CALIMA, HOTEL MELIÁ DON PEPE JOSÉ MELIÁ, SAN MARBELLA (MÁLAGA) TEL. 952 77 03 00.
DENIS MARTÍN, RUE DU CHÂTEAU, 2 VEVEY (SUIZA).
TEL. +41 (0) 21 921 12 10.
WWW.DENISMARTIN.CH

Denis Martin Denis Martin



'Gastropinceladas'

PARA BEBER, UN CÔCTEL

Como acompañamiento de los *small plates* y bajo el influjo de *Sexo en Nueva York*, los cócteles causan furor en Manhattan. Con o sin alcohol, mezclados con frutas y reversionado, el cóctel sirve como aperitivo, *after-work* (tentempié vespertino al salir de trabajar) o copa nocturna. En Madrid Fusión, Javier de las Muelas expuso los cócteles de última generación que sirve en su Dry Martini, en Barcelona.

"Las copas han de tener un toque transgresor, mientras se vuelven fáciles y reducen su graduación alcohólica", afirmó De las Muelas. Desde Madrid, Carlos Moreno, el barman del Glass Bar (Hotel Urban), ha visto multiplicarse el consumo de cócteles, especialmente el pasado junio al tiempo del estreno en España de la película *Sexo en Nueva York*.

DRY MARTINI, ARIBAU, 162, BARCELONA. TEL. 93 217 50 80.
WWW.DRYMARTINI.BCN.COM



Ángel León
Mar Concentrado

MAR CONCENTRADO

La última ola gastronómica también incluye *neocondimentos*. Ángel León, el cocinero-pescador, ha encontrado en el fitoplancton un aderezo con un potente sabor a mar. De momento, lo tiene patentado bajo el nombre comercial de *Algae-Mare* y ya negocia con varias compañías para su comercialización. Salvando las distancias, el *Algae-Mare*, con apariencia de espesa pintura verde oscura, sería como un *Avecrem gourmet*. "Estamos esperando que Sanidad apruebe el producto como ingrediente para el consumo humano", señala el chef de Apoyente, en El Puerto de Santa María (Cádiz), que ve que su aderezo marino "puede tener un gran futuro en Japón".

APONIENTE, PUERTO ESCONDIDO, 6, RIBERA DEL MARIÑO, EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ).
TEL. 956 85 18 70.
WWW.APONIENTE.COM



Pepe Solla
Casa Solla



EN SU PUNTO

Cocciones al milímetro basadas en las temperaturas justas y los puntos adecuados. Es la obsesión de cualquier chef. "Los cocineros hemos malogrado y estropeado muchos productos con malas cocciones", advirtió Pepe Solla en Madrid Fusión. Desde Casa Solla, el restaurante fundado por su familia en 1961 en Poio (Pontevedra), imaginó una cocina milimétrica del pescado, sobre la que investigó, aliado con su colega Marcelo Tejedor (de Casa Marcelo, en Santiago de Compostela). Así concibió una tabla con las temperaturas y tiempos ideales para la cocción de cada tipo de pescado, en función de su textura y tamaño. "Lo último que puedo hacer es traicionar el producto y los puntos de cocción", apunta Solla.

CASA SOLLA, AVDA. SINEIRO, 7, SAN SALVADOR DE POIO (PONTEVEDRA).
TEL. 986 87 28 84.

ENTRE EL MÁRKETING Y LOS ROBOTS

¿Se imaginan un restaurante sin camareros? El cliente llega, se sienta, pide la comida a través de un ordenador, recibe la comida por cinta transportadora, paga la cuenta vía online y, agárrense, no ve a un solo profesional en la sala a lo largo de todo este proceso. Suena a ciencia ficción, pero ya hay modelos como éste en países como Alemania. En el restaurante del futuro, primarán los platos de quinta gama pendientes de un último golpe de preparación en cocina, el servicio de sala se recortará, desaparecerá la parafernalia en la sala y el interiorismo multiplicará su importancia.