

Medio: Revista

Sección: Gourmet

Espacio: 669,37 cm

**GQ**  
Abril de 2009

Audiencia: 78.691

Difusión: 37.453

Valor Publicitario: 11.668 €







ESTE MES LOS COCINEROS ESPAÑOLES  
PONEN UNA PICA EN ÁFRICA Y OTRA EN CAPRI  
SALIR Y VIAJAR CON MUCHO ESTILO



## España cocina para África

La idea llevaba cocinándose cuatro años y por fin se puso en el plato el pasado enero, cuando cuatro primeros espadas de la cocina madrileña desembarcaron en Nairobi para acercar la gastronomía española a África.

POR ELENA DEL AMO FOTOGRAFÍAS: LUIS DAVILLA

### COMENSALES SALVAJES

En Kenia, de izquierda a derecha, Sacha Hormaechea, Joaquín Felipe, Alberto Chicote y Paco Roncero alimentando a una jirafa.

**E**strechar lazos entre la cocina española y la africana. ¿Dónde sino alrededor de una mesa podía fraguarse una idea así? En una cena de rutina en el hotel Urban de Madrid, Gabriel González, un valenciano afincado en Nairobi hace más de 20 años y propietario de la agencia que organiza la mayoría de los safaris que los españoles hacemos

por el este de África, cerraba negocios con un empresario keniano sin olerse la que se estaba cocinando. A los postres, Paco Patón, *máître* del restaurante, y el bodeguero Juan Muga, que pasaba por ahí de casualidad, se sumaban a la fiesta y, mientras aliñaban historias de viajes con las cosas del comer, comenzaron a fantasear con un intercambio entre chefs de ambos países, que el



**GASTRONOMÍA EN LA SABANA**

Tras el show gastronómico en la capital, los chefs se fueron de safari al Masai Mara. En el lodge, aprovecharon para seguir cocinando.



**ESTOS COCINEROS NO DEJAN DE SERLO NI DURANTE SU TIEMPO LIBRE**

riojano se ofreció a regar con dos centenares de sus mejores botellas.

De aquello habían pasado cuatro años cuando desembarcaron el pasado enero en el aeropuerto de Nairobi cuatro primeros espadas de la cocina española: Paco Roncero, Sacha Hormaechea, Alberto Chicote y Joaquín Felipe.

Aterrizaron apenas un día antes de que empezaran las jornadas culinarias para las que el dueño de Kobo Safaris había movilizado a la *fauna* más granada de Nairobi. Los vinos, enviados hacía dos meses por el enólogo Isaac Muga, que se apuntó a la expedición para oficiar como *sommelier*, habían llegado sanos y salvos. Lo demás estaba por ver, aunque no había nervios: todos tienen experiencia en berenjenales de este tipo.

Porque estos cuatro cocineros, y sin embargo amigos, además de la cámara o el coche (hasta quedan para ir a comprárselos iguales), comparten una pasión por la cocina que va más



**EUROPA DECÓ**  
JOAQUÍN FELIPE

Jefe de cocina del East 47, del Hotel Villa Real, y del Europa Decó, del Hotel Urban, ambos en Madrid. Joaquín Felipe se ocupó del postre, con un espectacular helado de wasabi con mango.



**CASINO**  
PACO RONCERO

Máximo responsable de los fogones del Casino de Madrid y dueño y señor de una estrella Michelin, Paco triunfó en el restaurante Tamambo con su langosta en sopa de aceite de oliva.



**SACHA**  
S. HORMAE-  
CHEA

Fotógrafo gastronómico y propietario del histórico bistró madrileño Sacha, eligió un pulpo al horno con cachelos para enseñar a los keniatas las bondades de la gastronomía patria.

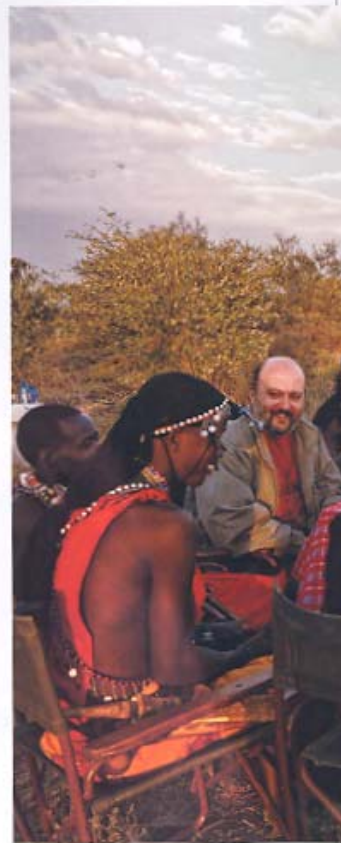


**PAN DE LUJO**  
ALBERTO CHICOTE

Chef de los restaurantes NoDo y Pan de Lujo, los dos en Madrid, Alberto Chicote preparó para la velada de los chefs sublimes un *tataki* de atún rojo con ajo blanco, aunque al final tuvo que ser de caballa.

**COCINA A DOCE MANOS**

Alberto Chicote y Paco Roncero tuvieron como pinches a los mejores chefs de Nairobi y Mombasa.



**PICNIC EN EL MARA**

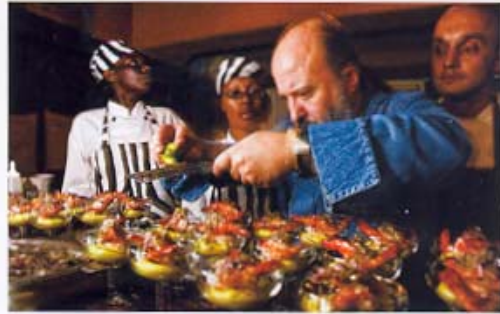
La puesta de sol en el Masai Mara es espectacular. Con buena comida, buen vino y entre amigos se convierte en insuperable.





**IBÉRICO  
PARA LOS  
MASAI**

La nota curiosa del viaje la puso la degustación de ibéricos por parte de los guerreros masai.

**DE CARBALLIÑO (ORENSE) A NAIROBI (KENIA)**

Pulpo al horno con cachelos fue el plato elegido por Sacha para enseñar lo mejor de la gastronomía española en Kenia.

**JAMÓN  
PARA TODOS**

Paco Roncero distribuye platos de jamón ibérico entre los guardianes del parque.

allá del oficio. Paco Roncero se reserva religiosamente una semana de sus vacaciones para cocinar en alguna esquina con sabor del planeta, ya sea Siria, Puerto Rico o Shanghai; Sacha se enroló hace un par de años con otra tribu de cocineros gallegos para dar de comer a la sede al completo de la ONU en Nueva York; Joaquín Felipe ha impartido seminarios de cocina española en la prestigiosa Escuela Hattori de Tokio y en el *Queen Mary*, y Chicote, en reñida competencia con Pedro Lanumbe o Juan Mari Arzak, se ha convertido en "el mejor secundario desde Pepe Isbert", la crítica *dixit*. O sea que plantarse en una ciudad africana para hacer lo que mejor saben ante medio centenar de comensales cada noche es un planazo para ellos.

Nadie ganaba un duro, pero la idea era que tampoco nadie lo pusiera, de ahí que Gabriel González se las viera y se las deseara para organizar las dos cenas del restaurante Tamambo en las que, libreta en mano, una docena de

los chefs más respetados de Nairobi y Mombasa, que habían dejado sus propios restaurantes para hacerles de pinche a los españoles, no se perdían detalle de su buen hacer. A cambio, les iban enseñando a chapurrear unas palabras de suajili mientras le daban el último toque a la langosta en sopa de aceite de oliva de Paco Roncero, el *tataki* de atún rojo con ajoblanco de Chicote, el pulpo al horno con *cachelos* de Sacha, el helado de *wasabi* con mango de Joaquín Felipe y demás

**PARA AGOSTO YA ESTÁN ORQUESTANDO UNAS JORNADAS GASTRONÓMICAS CON FIN SOLIDARIO EN SUDÁFRICA**

exquisiteces. "Lo mejor de nuestro trabajo es que nos apasiona incluso cuando no estamos de servicio", aseguraban, quitándose la palabra unos a otros al tiempo que le arrebataban un par de *woks* a los alucinados cocineros del *lodge* en el que se alojaban en el Mara para saltearse ellos mismos la cena. "Cada vez que viajas para coci-

nar, sabes que estás aportando algo valioso para otros: haces amigos, ves el mundo de otra manera... cualquiera de nosotros podría haberse venido de safari en unas vacaciones convencionales, pero hacerlo cuando has estado días antes trabajando con la gente del país le da otro sentido: te vuelves con mucho más".

De entrada, ellos se vuelven con la promesa de repetir en Ciudad del Cabo en las próximas vacaciones de agosto, amén de con la receta del explosivo *chilly crab* que Chicote se metió entre pecho y espalda en uno de los mejores restaurantes de Nairobi y que, por unanimidad, está decidido que figure en el menú que preparen los keniatas cuando vengán a cocinar a España; una revancha gastronómica para la que todavía se está buscando fecha, aunque lo que sí es seguro es que, a las órdenes de los africanos, cuatro de los chefs más punteros del panorama nacional volverán un par de noches, y encantados, a sus tiempos de pinches.





## PONEMOS UNA PICA EN LA ISLA DE CAPRI

Cinco jóvenes chefs españoles arriban a Nápoles para demostrar allí sus saberes y sus sabores culinarios.

Íñigo Lavado, Paco Morales, Felip Llufrío, Ángel León y Diego Guerrero fueron los protagonistas de Collections II, un encuentro gastronómico al más alto nivel, organizado por Enzo Caldarelli, gastrónomo italiano hacedor de los encuentros más representativos de la culinaria mundial. El espectacular hotel Capri Palace, en Anacapri, fue el marco de esta *gastro cumbre* dedicada a la joven cocina española.



**ÍÑIGO LAVADO**  
Es uno de los jóvenes valores de la cocina vasca, que ha marcado un punto de inflexión en la culinaria de vanguardia, en la que la imaginación siempre sobreguarda la esencia del producto. Es la apuesta de la cocina

transparente. Puso sobre la mesa su ya mítico huevo, pan y jamón (como una croqueta, que estalla en boca). Causó impacto. Y *kokotxas* a la parrilla con arroz marino de algas. Cacao y sus especias, como remate dulce y toque de pimienta de Sechuan. *Íñigo Lavado*. Avda. Iparralde, 43. Recinto Ferial FICOPA. Irún, Guipúzcoa. Tel.: 943 63 96 39.



**PACO MORALES**  
En sólo un año, encontró un lugar al sol en el panorama culinario de Madrid. En su



## Lujo y presupuesto

La Villa y Corte se reinventa para afrontar la crisis con tres opciones de éxito asegurado: menús ajustados, diseño moderno y cocina de altura.

**M**adrid pone al día sus fogones, a precios moderados, en puntos clave de la ciudad. La turística Plaza Mayor, el efervescente barrio de Chueca y el tradicional distrito de Salamanca reciben una bocanada de aire fresco con tres locales que saben combinar una cocina correcta, sin grandes pretensiones, con el mejor diseño y el ambiente más cool de la capital. No te los puedes perder.

●●●● Antonio Ivorra



En el Arco de Cuchilleros de la Plaza Mayor, en lo que era el mexicano El Cuchi, se acaba de inaugurar un restaurante que rompe moldes con los otros comedores para turistas de su entorno. Un local con nuevos aires que cuenta con varios espacios, repartidos en diferentes alturas, y dos privados: uno con una gran mesa redonda para diez personas, y *La Cueva*, con un toque *british*, bar independiente y decorado con telas Paul Smith, para 28 comensales. Cocina plural, cosmopolita y muy asequible (platos por debajo de 10 €) y tienda *gourmet*. (Cuchilleros, 3. Madrid. Tel.: 913 66 97 71. Abierto de 21:00 a 01:00).







**ASIANA NEXTDOOR**  
LO EXÓTICO CON SABOR

Jaime Renedo, joven cocinero sin fronteras, ha inaugurado su *Asiana popular*, junto al *Asiana original*, templo culinario de alta cocina creativa enmarcado en un anticuario, que sigue dando sólo cenas a 18 comensales. *Asiana Nextdoor*, de decoración rústica actualizada con diseño, apuesta por una cocina de fusión asiática y peruana. Una cocina con calor y mucho color. (Travesía de San Mateo, 4. Tel.: 913 10 40 20. Precio aproximado: 35 € sin IVA).

**PIZZICCHERIA BOCCONDIVINO**  
EL PICOTEO ITALIANO

Ignacio Deias, el restaurador italiano que tiene un pequeño imperio gastronómico en Madrid, ha abierto la Pizzichería junto a su Boccondivino. Un espacio diáfano, con un



aire de pop art, donde picotear algo, y luego, comer una buena pasta o una pizza sin perjuicio de tu cartera. Entre los entrantes destacan el *tomador al sole*, la *bresaola* y los *fiocchi* de patata con queso azul. Las pizzas, realizadas en auténtico horno de leña, son el punto fuerte de la casa. Grandes y de una fina base. Vinos italianos. (Castelló, 83. Madrid. Tel.: 914 35 75 33. Cierro el domingo noche).

## RAMÓN FREIXAS CAMBIA MADRID POR BARCELONA

Freixas emprende la aventura de Madrid y aterriza en el número 67 de la calle de Claudio Coello, en

la puerta a calle de un hotel propiedad del Grupo Rayet (que se inaugurará a principio de mayo). Al Racó

d'en Freixas vuelve su padre, Joseph María. Dori Riera, madre de Ramón, se queda en Barcelona.

recolecto y recóndito Senzone (Hotel Hospes. Plaza de la independencia, 3. Madrid) realizaba una culinaria esencial, lejos de técnicas efectistas. Eso sí, con una técnica de alta precisión y un emplatado de puro diseño. Como hombre del sur, el sabor es esencial. En su pase, destacó la ostra a la plancha con arroz venere. Su *amanita cesarea* con *aguaturma* cruda y *parmigiano reggiano* es toda una sutileza. Ahora, y tras un año en Madrid, Paco y Rut Cotroneo (su sumiller y esposa) dejan la capital para lanzarse a una nueva aventura en el Hotel Ferrero, en Bocairent, Valencia (www.hotelferrero.com).

## PACO MORALES DEJA MADRID PARA OCUPARSE DEL HOTEL FERRERO

Consiguió la primera estrella Michelin en 2005, a los dos años de inaugurar el restaurante Moo, en el hotel OMM (Rosellón, 265. Barcelona Tel.: 934 45 40 00). Realiza una cocina de raíz catalana muy personal y sorpresiva, sin perder la seña de identidad de los hermanos Roca.

nuevo aderezo). Además de esta cocina de investigación, Ángel apuesta por una cocina marinera con alma.



**DIEGO GUERRERO**  
Este vitoriano, con una estrella Michelin (2008), realiza en el Club Allard (Ferraz, 2. Madrid. Tel.: 915 59 09 39) una cocina pensada y sentida, de saberes demostrados. Cocina de brillante sencillez, como demuestra este bocado del encuentro en Capri: rocas de chipirón en su tinta (sobre el plato, simulación de una orilla de mar, una roca, que al romperla sale la tinta, que se mezcla con el chipirón).



**ÁNGEL LEÓN**  
Frente al mar, en su terruño, en Aponiente (Puerto Escondido, 6. Puerto de Santa María, Cádiz. Tel.: 965 85 18 70) pone sobre la mesa su fitoplancton marino (que es como filtrar el mar a través de las microalgas, un



**FELIP LLUFRIU**  
Es una de las jóvenes promesas de Barcelona.





## VINCCI ARENA BCN

Exquisito y cómodo. La conquista de Barcelona comienza en el Vincci Arena.

**E**l Ensanche es probablemente la zona más popular y transitada de la capital catalana. Todas las calles cuentan con 20 metros de amplitud, a excepción de algunas grandes avenidas con 50, como la Diagonal. En este entorno tan barcelonés encontramos el Hotel Vincci Arena, con una privilegiada ubicación, junto a la Plaza de España y la Fira de Barcelona, y en un edificio de seis plantas de nueva construcción y esmerada decoración

Y PARA EL DESCANSO DEL GUERRERO, GIMNASIO, MASAJES, SPA, SAUNA...

modernista. El Vincci Arena cuenta con 84 habitaciones y cinco *junior suites* –de las cuales tres disponen de terraza exterior y *jacuzzi*–, todas ellas con caja fuerte, baño completo, satélite, Internet, carta de almohadas, minibar y un amplio set de productos de bienvenida. Una buena elección.

●●●● M. Oppenheimer



### ESTRELLA DEL ENSANCHE

Hotel Vincci Arena. C/ Consell de Cent, 51-53 (esq. C/ Béjar). Barcelona. Tel.: 932 89 39 21. [vinccihoteles.com](http://vinccihoteles.com)



El Gran Bazar y el de las Especias concentran todo el exotismo turco.



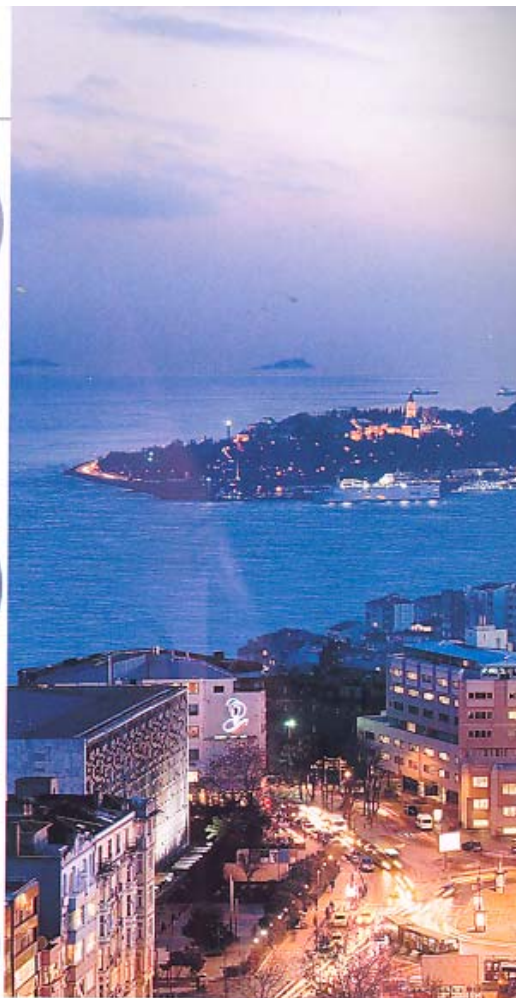
Visitas obligadas con poco tiempo: Santa Sophia, Topkapı y centro urbano.



Indispensable disfrutar de un baño turco. [cagalogluhamami.com.tr](http://cagalogluhamami.com.tr)



Cocina de altura en el Mikla del Marmara Pera. [themarmarahotels.com](http://themarmarahotels.com)



**H**ay ciudades que viven de espaldas a su historia. No es el caso de Estambul. Capital del Imperio Romano de Oriente, de Bizancio y del Imperio Otomano, el eco de su glorioso pasado conforma su plural y atractivo presente. Asentada a orillas del Bósforo, con un pie en Europa y otro en Asia, Oriente y Occidente se funden aquí para recordarnos, una vez más, que el futuro será mestizo... o no será. Y aquí estamos, en lo más alto del Hotel Marmara Estambul, ubicado en la plaza de Taksim, epicentro exacto de una ciu-

EL MÁRMARA ESTAMBUL CUENTA CON LAS VISTAS MÁS IMPRESIONANTES

## A cuerpo de sultán

La vibrante capital turca resplandece en torno a su epicentro más celebrado: el Hotel Marmara Estambul.