

Medio: Revista

Sección: Gastronomía

Espacio: 59,4 cm²

TIEMPO

Del 24 al 29 de abril de 2009

Audiencia: 301.000

Difusión: 71.000

Valor Publicitario: 1.010 €

TIEMPO



GASTRONOMÍA

Los chefs españoles conquistan el mundo

Cuatro de los diez mejores restaurantes del planeta están en suelo español. No obstante, nuestros cocineros se mueven para abrir nuevos mercados.

ANA MARCOS

La cocina española está de enhorabuena. Por cuarto año consecutivo, el restaurante El Bulli, que regenta Ferran Adrià, ha sido elegido el mejor del mundo. Además, otros tres restaurantes españoles están entre los diez mejores del planeta, en una lista confeccionada cada año por la revista inglesa *Restaurant*. Esto supone la consagración definitiva de nuestra gastronomía y de nuestros cocineros, que cada día viajan más al extranjero para buscar nuevos mercados a los que seguir deslumbrando con sus platos.

En plena crisis económica en España, con los restaurantes ajustando sus precios ante la falta de clientela, la alta cocina española está buscando otros horizontes. Un ejemplo de ello es el congreso



La posada

Punta Cana
República Dominicana

Pocas veces se han reunido en unas mismas jornadas tantas figuras y, lo que es mejor, para cocinar. Joaquín Felipe (Europa Decó, Madrid), Adolfo Muñoz (Adolfo, Toledo), Mario Sandoval (Coque, Huanes), Jordi Roca (Can Roca, Girona), Paco Rancero (Casino de Madrid), Pedro y Marcos Morán (Casa Gerardo, Prendes), Quique Dacosta (El Poblet, Denia) y Enrique Martínez (Maher, Cintruénigo) oficiaron para los 600 asistentes a las dos cenas de gala.

organizado recientemente en la República Dominicana por el club Millésime. Allí se juntaron nuestros mejores chefs para deleitar a un público entregado que previamente había pagado mil euros.

Numerosas estrellas Michelin brillaron con fuerza en el cielo dominicano. Platos como el cubalibre de foie de Dacosta, el tartar de ciervo con aromas tropicales de Muñoz, el timbal de manzana y foie con aceite de vainilla de Roca o el pescado con puré de limón con huevas de bacalao, salsa de soja y sésamo creado por Roncero, fueron algunas de las preparaciones que se sirvieron. Para conseguirlo, unos 7.000 kilos de materias primas habían viajado con antelación a la República Dominicana desde España.

En el apartado de vinos y como responsable, Custodio Zamarra (Zalacaín,

Madrid) con dirección y coordinación a cargo de José Jiménez Blas (Zalacaín) y Paco Patón, del hotel Urban y premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maitre de España. Lo más exquisito de nuestro país servido en mantel de hilo por obra y gracia del ya célebre y cotizado Millésime, un club gastronómico de primer nivel, que agrupa a las más importantes empresas del panorama nacional e internacional, un total de 42 compañías. Su presidente, Manuel Quintanero, con amplia experiencia en el sector de la gastronomía –entre otras responsabilidades es copresidente de Madrid Fusión–, destacó: “Es la primera vez que Millésime viaja al extranjero y los resultados no han podido ser mejores. Esperamos llevar el concepto Millésime también a otras ciudades, como Lisboa y Miami”.

En el fondo, se trata de la internacionalización de nuestra cocina, un ambicioso empeño en el que todos estos profesionales están implicados a fondo. Y, a la cabeza de todos ellos, Ferran Adrià, incansable valedor no sólo de sus logros, que ya hablan por sí mismos, sino de los de todos sus colegas. Adrià no cocinó, pero brindó una magnífica ponencia en la que intentó sintetizar la cocina de El Bulli y el espíritu de vanguardia. Con un trailer del documental *Treinta horas sobre El Bulli* de próximo estreno, defendió la cocina como expresión artística y disciplina transversal: “Es ciencia, es nutrición, es salud, es cultura... por eso ha adquirido esta relevancia. La cocina de vanguardia tiene su lenguaje propio, por eso resulta rara, porque es nueva y no hay referencias anteriores”.

El chef más influyente.

Como broche final, la entrega a Ferran Adrià del premio al Chef más Influyente del Mundo, un galardón instituido por el club Millésime, que le fue entregado por Ricardo Hazouri, presidente de Cap Cana, el paradisíaco complejo turístico donde se celebró el evento.

Pero no todo fue vanguardia. A los exquisitos cochinillos al horno de Mario Sandoval o la deliciosa fabada de los Morán, que se degustaron en la cena, se sumaron productos españoles como el aceite de oliva extra virgen, nuestros quesos, los vinos y, cómo no, el preciado ibérico pata negra. Florencio Sanchidrián, campeón mundial de corte de jamón, hizo una interesante demostración. Hubo conferencias sobre todos estos productos y, asimismo, todos los cocineros impartieron distintas charlas sobre temas como *La cocina fusión* (Felipe) o *Nuevas técnicas de cocina*, a cargo de Roncero.

La vanguardia servida por la élite española para un país en el que la cocina

LOS DIEZ MEJORES DEL MUNDO

Restaurante	País
1 El Bulli	España
2 The Fat Duck	Reino Unido
3 Noma	Dinamarca
4 Mugaritz	España
5 El Celler de Can Roca	España
6 Per Se	EEUU
7 Bras	Francia
8 Arzak	España
9 Pierre Gagnaire	Francia
10 Alinea	EEUU



Fuentes: Revista Restaurant.

clásica es aún plato único. Chefs dominicanos como Carlos Santiago en el restaurante Faith, Pedro Mota en La Marina de Cap Cana o Rodrigo Polanco, jefe de Alimentos y Bebidas del hotel cinco estrellas Sanctuary y las villas del Resort, enseñaron a los asistentes las claves de su cocina.

República Dominicana se basa ante todo en el valor de la materia prima, aliñada con toques caribeños y africanos. Empanaditas de yuca rellenas de queso, guiso de chivo o pescados como el *chillo* y el *dorado* forman parte de su tradición culinaria. Destaca la *bandera*, a base de arroz, habichuelas y carne, con ensalada y fritura como acompañamiento. Y también el *sancocho*, un guiso de origen canario que –según el historiador Carlos Estaban Deivi– fue llevado a República Dominicana por emigrantes isleños. Se prepara hasta con siete carnes –res, pollo, perdiz, pato, etcétera– que se cuecen por separado y se mezclan luego en la cazuela con ají, naranja agria, cilantro y guindilla, y se sirve acompañado de ensalada de aguacate y arroz blanco. Las influencias africanas, como la cocción en envueltos de hoja de plátano o la utilización de aceite de palma, llegarían a través de la trata de blancas. La llegada de grupos de negros liberados de las Antillas Menores introduciría el *yaniqueque* –torta frita de harina– y la leche de coco. Un puzzle gastronómico que se concreta en una cocina muy basada en productos frescos y de técnicas tradicionales.



Millésime, el club de las grandes empresas

Millésime es un club integrado por 42 empresas que descubre lo mejor de la oferta gastronómica para agasajar a sus clientes. Único en su género, cuenta con la colaboración de los mejores chefs, bodegas, productos y denominaciones de origen. La cuota anual es de 12.900 euros (48 invitados) para una refinada exclusividad: acudir al Saló Millésime Madrid (octubre), Saló Primavera (marzo), almuerzos en los mejores restaurantes, catas, cursos o viajes. Eso sí, algunas de estas actividades tienen cargo aparte.

www.clubmillesime.com

