

Medio: Periódico

Sección: Ocio

Espacio: 97,44 cm²

El Mundo

30 de junio de 2009

Audiencia: 138.019

Difusión: 137.733

Valor Publicitario: 3.052,50 €

EL  MUNDO

Ocio



De izquierda a derecha, Sergi Arola, Paco Roncero, Diego Guerrero, Andrés Madrigal y Juan Pablo Felipe. / EL MUNDO

Un ágape de cinco estrellas (Michelin)

Gastronomía. Sergi Arola, Juan Pablo Felipe, Diego Guerrero, Andrés Madrigal y Paco Roncero crean juntos un menú para presentar una guía

JOSÉ SÁNCHEZ MENDOZA
La gastronomía, junto con el sexo, es el disfrute más sensorial. Utilizas vista, oído, tacto, gusto y, sobre todo, olfato, para pasártelo en grande». Sergi Arola dixit. Puede que al cocinero catalán le haya sido esquivo el éxito en la televisión, pero describe el arte culinario con precisión de filólogo. Ignoramos si las cinco figuras de los fogones que ayer trabajaron con él compar-

ten esta opinión, pero a fe que se esmeraron con el menú como si así fuera.

Y es que el Parador de Alcalá de Henares (c/ Colegios, 8) prestó sus cocinas para que cinco de los mejores chefs de nuestro país (todos con restaurantes en Madrid y galardonados con las prestigiosas Estrellas Michelin) elaboraran un menú exclusivo con motivo de la presentación del *Especial Gastronomía 09*,

guía en formato de revista con una selección de los mejores restaurantes de España. Juan Pablo Felipe (restaurante El Chaflán), Diego Guerrero (club Allard), Andrés Madrigal (Alboroque), Paco Roncero (Terraza del Casino) y el propio Arola (Arola Gastro). Todo un *dream team* que hizo honor a la recién ganada reputación internacional de la cocina de vanguardia española.

Begoña Torno hace del pluriem-

pleo una bandera, pues su actividad profesional se desdobra en dos facetas: la de rostro conocido de la cadena Telemadrid y la de directora de la susodicha guía, una de las más respetadas del relieve. La periodista destacó la creciente importancia de este tipo de publicaciones. «Las guías son la referencia de confianza –aseguró– suplen la función del amigo que te recomienda dónde comer en una ciudad o pueblo que te es desconocido».

Los criterios que utiliza la publicación para valorar el buen hacer de las fondas son claros: calidad de la comida, servicio y entorno, siendo la deficiencia de uno sólo de ellos excluyente con el aprobado general. A este trinomio, Diego Guerrero antepone una virtud más genérica: la regularidad. «No tienes nada que hacer en este mundillo si un día eres un genio y al siguiente un desastre».

Cuando llegó el momento de demostrar sobre el plato tanta filosofía, los cinco prestidigitadores del sabor dieron la talla. Cada uno de ellos aportó una ocurrencia: bombón de bacalao al pil-pil (Guerrero); papa *tomodoro* con bonito encebollado y olivas negras (Madrigal); *risotto* de hongos (Felipe); vieira ahumada con puré de tupimondo y embutido de vieira y tocino (Arola) y *nitro-coulant* de chocolate (Roncero). Esta retahíla de rebuscadísimas creaciones hizo las delicias del personal y evidenció que los miembros de esta nueva casta de estrellas del Rock, los cocineros, poco tienen de buhoneros y mucho de talentosos productores de placer.

El encuentro también sirvió para hacer la solemne proclamación del ganador del premio Aura, que la revista *Especial gastronomía* concede a aquella persona o institución que se haya distinguido en sus servicios al arte del buen comer durante el año. El galardón demostró que la elección del lugar de la comida no fue baladí: recayó en la red de Paradores Nacionales.

Manuel Quintalero, presidente de la revista *Restauradores*, señaló el mérito más rutilante de la institución elegida: «Desarrollar la mejor hostelería en lugares que no son los más idóneos pero sí los más necesitados, como son las áreas periféricas de las ciudades».