

# EL 11 TITULA



UNA PLANTILLA ENTERA CON SUPERPODERES GASTRO: 'LOS ONCE' (EDICIONES B). "LOS CHEFS QUE ABREN EL CAMINO DEL FUTURO", JUSTIFICA LA PORTADA. ES EL DÉCIMO LIBRO DE PAU ARENÓS (EL OCTAVO COMESTIBLE), CON EL QUE CIERRA UNA TRILOGÍA A FUEGO LENTO DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA. LOS ONCE HOMBRES QUE RETRATA "SE CUENTAN CON LO QUE COCINAN", ASEGURA EL PERIODISTA. AQUÍ LO CORROBORAMOS EN FORMATO PASATIEMPO. SIGA LAS FLECHAS DE CADA COCINERO A SU PLATO MÁS REPRESENTATIVO

TEXTO ANA SÁNCHEZ

## ALBERT ADRIÀ

Es un intolerante al marisco con tendencia a romper caparazones. Ni rastro de nostalgia de El Bulli. El hermano de Ferran no ha necesitado ni un lustro para seguir en lo alto con Tickets como bandera. Su gastroimperio del Paral.lel ha transformado la tapa en obra de arte. "Es en el pequeño bocado donde están las respuestas grandes", apunta Arenós.



## DAVID MUÑOZ

Decir que está en la cresta, en su caso, es una redundancia. Cocinero de impacto en lo capilar y en la cocina. En las recetas de su *triestrellado* DiverXO (Madrid), los ingredientes parecen a punto de colisionar en una calamidad gustativa —compara Arenós—, pero se rozan como aviones acrobáticos, alelando al comensal. El resultado: *platos lienzo*.



## ÁNGEL LEÓN

"El cocinero del capitán Nemo", lo rebautiza *Los once*. Lleva una tortuga tatuada para recordar que se razona mejor a menos revoluciones. El chef de Aponiente (El Puerto de Santa María) es el forjador de la Nueva Cocina Marinera. Chef con agallas, claro. Todo un prestidigitador sobre mantel: ilumina platos a base de microalgas y sirve carne-sin-carne.



## FRANCIS PANIEGO

En 25 años, habrá vendido unos dos millones de croquetas, que algunos citan como las mejores de España. "Las croquetas son nuestro patrimonio. Y también las 15 recetas de mi madre". Su gastroreino está instalado en Ezcaray (La Rioja): un hotel gastronómico con el clásico Echaurren y el vanguardista El Portal. Aire puro de alta montaña.



## PACO PÉREZ

Se considera un obrero de la cocina, aunque acumule cinco estrellas Michelin. Para sostener su sueño, recorre 150.000 kilómetros al año entre sus restaurantes Miramar (Llançà, Girona) y 5 by Paco Pérez (Berlín). Hay que fijarse en su chaquetilla: lleva cosida una mariposa daliniana. Sí: está entregado con fe a la vanguardia. Un transgresor tranquilo.



# R que ha renovado la cocina contemporánea



## **POLVO HELADO DE HIERBA FRESCA CON QUESO DE MUNILLA Y ESPUMA DE LECHE**

“Un intento de cocinar una pradera de alta montaña”, rememora su ideólogo. Él sirve, en concreto, las praderas de alta montaña de Ezcaray. Pasto a base de acelgas, lechuga, albahaca, perifollo. Sabores y aromas familiares.



## **ENSALADILLA RUSA**

Un clásico de barra en versión de alta cocina. “Los productos, licuados; moldeados y cortados, con el sabor de una clásica ensaladilla”, describe el autor de la receta, un chef –ya se intuye– comprometido con la vanguardia, aunque él hable de mariposas y metamorfosis. Sus platos estrella incluyen un pastel que se desangra: By Tarantino.



## **CONEJO Y ANGUILA**

“Sabor, intensidad, rock&roll, transgresión”, suma adjetivos su autor, que también podría autoenmarcarse en la misma frase con piercings. Un *plato lienzo* de lo más diverxo, perdón, diverso: taco de conejo, flor de láminas de champiñón rociada a lo grafiti con spray de hibiscus y piel de anguila, entre otras sorpresas masticables.



## **CORCHO DE CHOCOLATE**

“El concepto del tapeo aplicado al mundo dulce”, describe su chef ideólogo (*spoiler*: lo que le llevó a surcar el azúcar fue su intolerancia al marisco). Una excusa para jugar con los sentidos con servilleta: el corcho de vino es en realidad bizcocho al vapor enrollado sobre una *mousse* de chocolate y praliné de avellanas.



## **PICHÓN MARINO**

Parece pichón, sabe a pichón, pero es pescado. “La gente echaba de menos la carne”, recuerda su creador (el menú de su restaurante tiene sobre todo agallas y espejismos). “Se nos ocurrió engañar al paladar con un falso guiño carnal”, añade. “Cuando alguien dice ‘eso es imposible’ –se justifica–, me muero de risa”.

## JOSEAN ALIJA

Le siguen llamando “el heavy”. No pilota una moto desde que se estrelló con un árbol en el 2000 (15 días en coma). Gastroironías de la vida, su destino ahora es vegetal. Instalado en el Guggenheim, en Nerua, ha hecho de los vegetales otra forma de creación artística. “Ante la vulgaridad del caviar, el estallido fresco de los tomatitos”, apunta Arenós.



## PACO RONCERO

“No aderezamos con sal y pimienta —suele decir—. Aderezamos la parte sensorial”. El chef de La Terraza del Casino de Madrid es un estudioso del aceite sin resbalones en el expediente y cocinero *high tech*. Su menú sabe, huele, se escucha, se toca en una sala que está viva, que cambia de color y temperatura. “*Gastronauta*”, lo llama Arenós.



## ENEKO ATXA

Como insinúa su apellido, es un hacha *triestrellado*. Tiene claro lo que busca: “Hacer de lo local un placer universal”, confiesa. Del guisante al mundo, apostilla Arenós. Eso persigue desde un caserío mastodóntico a las afueras de Bilbao: Azurmendi. La cocina eco llevada al máximo: cultivar, criar, pescar, cocinar, comer, todo sin apenas moverse.



## RICARD CAMARENA

Antes que chef, fue picapedrero y trompetista. Sabe bien lo que es picar piedra y dar la nota. Tiene carácter cítrico, como la ciudad donde ha instalado su *gastro-lab* Ricard Camarena Restaurante: Valencia. De investigación profunda: la mayor parte de su vajilla es honda. ¿Que si es posible hacer un caldo sin agua? “Sí”, asiente sin pestañear.



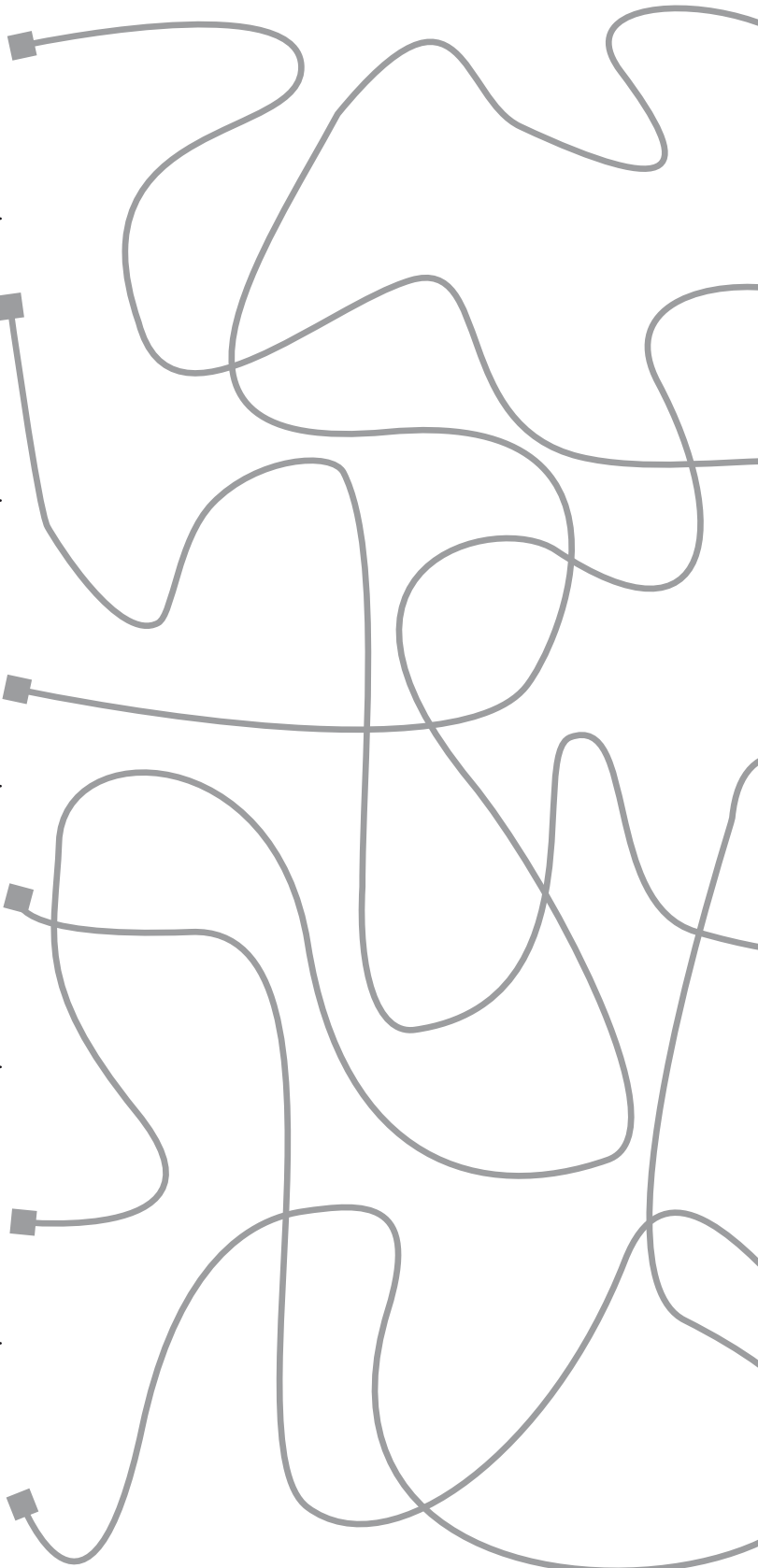
## MARCOS MORÁN

De niño, lloraba al probar un arroz con leche que no fuera el de su abuela. Sus genes deben de tener ya forma de *fabes*. Heredero de uno de los restaurantes más antiguos de España: Casa Gerardo (Prendes, Asturias). En la carta compagina su clásica fabada y moluscos —nuevo campo fetiche— con aura de futuro clásico.



## PACO MORALES

De adolescente, él se llevaba al baño con discreción la revista *Gourmet*. Es el único de este 11 titular que no tiene restaurante propio. Lo tuvo, está armando otro: Noor, en Córdoba. Chef tecnonatural. Pionero en el uso de impresoras 3D, tiene talento para combinaciones insólitas. ¿Sus valores Morales? El Poder Verde, la revolución de las espinacas.





### **GUISANTES, SU FLOR Y GEL DE IBÉRICOS**

“Una de las recetas más completas que tenemos”, asegura su cocinero ideólogo. “Desde el principio hasta el final: los guisantes se cultivan en casa, se transforman en casa y se comen en casa”. Es el estribillo de su caserío: “La transmisión del placer identitario”.



### **NAVAJA EN GRASA DE ALMENDRA**

“Los moluscos son hoy uno de los campos fetiche de mi cocina, especialmente por este plato”, confiesa el chef autor. Navajas pescadas a mano por buzcos con cocción milimétrica. Pista: comparten carta con una fabada que, aconsejó Vázquez Montalbán, “hay que probar una vez en la vida”.



### **TOMATES EN SALSA, HIERBAS AROMÁTICAS Y FONDO DE ALCAPARRAS**

Una salsa transformada en plato conceptual. “Cada bocado es distinto”, promete el creador de la receta. “Rompen el paladar como el Cantábrico en las rocas”, confirma Arenós. Exaltación vegetal con efecto sorpresa.



### **ESPINACAS TIERNAS CON QUESO MANCHEGO Y NUECES**

“Un vegetal en estado puro” — resume el chef que ideó la receta — con toques crujientes y rancios. Para evitar la monotonía, se justifica. Es la norma de su recetario, que incluye hasta un cruasán con centolla. Se le dan bien las mezclas insólitas. Pista: es un hombre en construcción.



### **SOBA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

“Mi idea era combinar el aceite de oliva en un plato tradicional japonés”, recuerda su autor. Hizo fideos de oliva, como también inventó una paella con granos de aceite en vez de arroz. Su gastromantra: “No solo se trata de servir platos, sino de mejorar la experiencia de lo que hay alrededor”.



### **CIGALAS TEMPLADAS, CALABACÍN Y ‘VELOUTÉ’ DE HIERBAS**

“Posiblemente, el plato con el caldo más completo”, describe su ideólogo. Lo dice un chef que investiga los caldos sin agua, que es como reinventar la sopa, compara *Los once*. “En los platos no me agrada el sosiego —añade el cocinero—. Tienen que decir algo”.

## **SOLUCIONES**

**Albert Adrià:** Corcho de chocolate.  
**David Muñoz:** Conejo y anguila.  
**Ángel León:** Pichón

marino.  
**Francis Paniego:** Polvo helado de hierba fresca con queso de Munilla y espuma de leche.

**Paco Pérez:** Ensaladilla rusa.  
**Josean Aljía:** Tomates en salsa, hierbas aromáticas y fondo de

alcaparras.  
**Paco Roncero:** Soba de aceite de oliva virgen extra.  
**Eneko Atxa:** Guisantes,

su flor y gel de ibéricos.  
**Ricard Camarena:** Cigalas templadas, calabacín y *velouté* de hierbas.

**Marcos Morán:** Navaja en grasa de almendra.  
**Paco Morales:** Espinacas tiernas con queso manchego y nueces.