



EXTRA FITUR
NOS VAMOS DE VIAJE

Pistas de Guimarães y Maribor, capitales europeas de la cultura. Vuelos de estreno. Y las grandes citas con el arte en 2012. Este fin de semana abre al público en general la Feria de Turismo de Madrid

6-17

18

24 horas
en... Montpellier

Un tranvía diseñado por Christian Lacroix y calles llenas de 'charme' en la ciudad francesa

El menú del futuro

Madrid Fusión concentra, del 24 al 26 de enero, a algunos de los mayores talentos de la cocina internacional. De la despensa del Amazonas a las algas y el plancton del andaluz Ángel León, un mundo de sabores nuevos



1 El cocinero Ángel León, de Aponiente (El Puerto de Santa María), alquimista del plancton. 2 Galáctica sopa de dumplings esferificados del libro *Modernist cuisine*. 3 Anna Bellsolà, reina de las panaderas. 4 Tendencia: cocinas a la vista, como la de Geranium (Copenhague). 5 El chic nórdico: texturas de yogur de oveja, pera y piñones. 6 Fruto del moriche, una palmera amazónica. 7 Yim Jung Sik pone al día la cocina coreana. 8 Vistas y diseño: The Americano, en Nueva York. 9 Piraña ahumada con el chef venezolano Nelson Méndez. / Eduardo Ruiz / Ryan Matthew Smith / Vicens Giménez / Claes Bech Poulsen / Guille Suárez / Mauricio Plaza



Peter Goossens
Hof van Cleve (Gante)

La nueva escuela flamenca

El patriarca de la nueva cocina belga, Peter Goossens (tres estrellas Michelin en su casa rural de Kruishoutem, cerca de Gante), habla con tono profético: “Hace años dije a los jóvenes: cocinad verdura. Las langostas del Mar del Norte están bien, pero tenemos buenos vegetales. Y con una patata haces cosas increíbles”. La sensibilidad por la tierra (espárragos, endivias, estragón) ha sido clave para que Flandes se haya emancipado de sus tópicos (el chocolate, con 2.000



tiendas; la cerveza) y de sus cimientos franceses (los mejillones). Sumada, eso sí, a una influencia de la técnica española de vanguardia: Dave De Belder, de De Godevaart, emplea el gastrovac; Kristof Coppens, de Apriori, el nitrógeno líquido; Filip Claey, de De Jonkman de Brujas, las altas presiones... Los autodenominados The Flemish Primitives (los primitivos flamencos, como si pintaran óleo sobre tabla), por el nombre del congreso de ciencia y cocina organizado por Bernard Lahousse, alardean de espíritu de equipo. Bélgica, con 10 millones de habitantes, concentra 118 estrellas Michelin: “Tardas 10 minutos en ir de una a otra; eso no pasa en otro lugar”.



El alga salicornia, o espárrago de mar, una de las favoritas de León. / Age Fotostock

Ángel León
Aponiente (Bahía de Cádiz)

Comer plancton con Julio Verne

El plancton era aquello que alimentaba a las ballenas... hasta que Ángel León (1977) leyó *20.000 leguas de viaje submarino*. “Si los personajes lo comían, ¿por qué no?”. Este sevillano afincado en El Puerto de Santa María, enamorado del mar hasta el punto de servir en Aponiente (www.aponiente.com) un menú sin carne y con algas a modo de verduras, usa el plancton crudo para marinar pescados, o cocido con arroz en un *risotto* sin grasa. “Es la máxima expresión



del mar: sabe a cangrejo, langostino, percebe... todo junto, y con un valor nutricional insuperable”. León corría el riesgo de “parecer un Quijote”, pero, según *The New York Times*, Aponiente es uno de los 10 destinos gastronómicos del mundo que no hay que perderse. Defensor de “las especies mal llamadas de segunda, sin *glamour*”, ha inventado embutidos de pescado como el albur, al que alimentan para que genere más grasa y luego pican, especian y curan como el chorizo. Su propuesta de algas y plancton cobra sentido en una era naturalista de ecochefs recolectores de flores o piñones como Aduriz, Josean Alija o Miguel Ángel de la Cruz.

La alta cocina se baja del pedestal

Ante la crisis, negocios asequibles e imaginativos. Y la Red revoluciona la crítica gastronómica

Javier Heras

Cincuenta platos nuevos al año. David Muñoz (restaurante Diverxo, en Madrid) crea a un ritmo que, cerrado elBulli, pocos igualan. Acaso Iñaki Aizpitarte, de Le Chateau-briand, en París, que renueva la carta cada dos semanas según los ingredientes estacionales... o quién sabe si por su desbordante inventiva. En la calle, el ritmo es otro. Las nuevas panaderías, epítome del auge de los negocios artesanos, usan trigo con siglos de antigüedad. Se apuesta por lo bien hecho, sea un pan o unos tomates de huerto que sepan a algo.

La gastronomía va a dos velocidades. Si en la vanguardia se refuerza la colaboración entre chefs y científicos (caso de Ángel León, que trabaja con biólogos para su proyecto del plancton en Doñana), a los clientes a veces la ciencia les despista. Cuando Heston Blumenthal (The Fat Duck, a una hora de Londres) investigó sobre si el uso de sonidos mejora la percepción de la comida, a algunas comensales les preocupaba más que los auriculares les estropearan el peinado.

La feria gastronómica **Madrid Fusión** (www.madridfusion.net), siempre atenta a toda novedad, reúne del 24 al 26 de enero a algunos de los más destacados chefs internacionales. Lo que sigue es un avance del 2012 culinario en 12 tendencias.

Revolución Yelp

Cuando Ike Shehadeh abrió su sandwichería en el barrio de Castro de San Francisco, la primera semana no entró nadie. Cerró unos días para pensárselo, pero creía en sus bocadillos con salsa de ajo y hasta 12 ingredientes. Poco a poco, gracias al boca a boca y, sobre todo, a la web Yelp, acumula colas kilométricas los fines de semana. En el buscador de restaurantes más usado (61 millones de usuarios; casi la mitad, menores de 30 años), **Ike's Place** (<http://ilikeikesplace.com>) ha recibido 4.000 críticas de los inter-



nautas. Su puntuación media, 4,5 sobre 5 estrellas, lo sitúa como el octavo mejor valorado de todo Estados Unidos en 2011.

Una investigación del profesor de la Escuela de Negocios de Harvard Michael Luca muestra que el incremento de una estrella en Yelp aumenta hasta un 9% los ingresos del restaurante. ¿Podrían manipular las puntuaciones los dueños de los locales? “Hemos diseñado un filtro difícil para la ingeniería que protege la integridad. De otro modo las críticas interesadas saturarían el sistema”, explica por *e-mail* Elliot Adams, gerente de la compañía en Europa. “Queremos que Yelp sea una fuente de confianza de los clientes apasionados”.

El poder de la crítica se democratiza. Pasa a manos de los comensales. El resultado es un cambio de gusto: entre los diez mejor valorados de EE UU, aparte de la sandwichería de Ike, aparece la heladería Bi-Rite o el bar de gofres Bruxie, lugares populares y cuidados a buen precio. Y especializados en un producto concreto: eso favorece las aplicaciones para teléfono móvil de Foodspotting o Yumit, webs que no buscan restaurantes sino platos específicos.

Hace un par de años, Google naufragó en su intento de adquirir Yelp. El pasado septiembre compró Zagat, la histórica guía gastronómica. Al gigante de la informática le interesa la geolocalización (para integrar en sus mapas las reseñas de negocios locales). Sin embargo, ante la fuerza de Yelp (el 70% de los locales está registrado, a años luz de la competencia) o Tripadvisor, ¿se quedarán obsoletas guías como Michelin o Repsol? ¿O la autoridad de sus firmas las mantendrá vivas? “Los consumidores buscan información de las fuentes más variadas para sus decisiones”, zanja Adams.

El otro gran fenómeno 2.0 son las redes sociales donde aprender recetas (Cooklet, Grouprecipes) y los blogs gastronómicos

Alejandro Montes, de Mamá Framboise. / Alfredo Arias



A la izquierda, interior de Geranium. Arriba, agua de tomate, gelatina de jamón y tomillo. / Claes Bech Poulsen

Rasmus Kofoed Geranium (Copenhague) Vikingos 'gourmets'

Tomando los premios como único baremo, Rasmus Kofoed (www.geranium.dk) sería el mejor cocinero del mundo. Triple ganador del campeonato mundial Bocuse D'Or, encabeza junto a René Redzepi (Noma) la revolución tranquila de los daneses. Una cocina minimalista, blanca, volcada en los productos locales. Lo llaman *neovegetarianismo*. “Siempre hemos estado cerca de los productores. Pero se cocinaban demasiado las verduras. Ahora los jóvenes hacemos al-



go más ligero y elegante, implicando más a la naturaleza”. No es extraño que se calce las botas y busque setas en el bosque. O repollo silvestre, su ingrediente favorito, en la playa. “He crecido con una madre vegetariana, no necesito carne. Pruebo distintas estructuras con lo vegetal: cuando tienes unos límites es más fácil ser creativo. No quiero que la gente se llene, quiero que siente bien al estómago”. El éxito de Copenhague, epicentro de la revolución creativa con figuras como Ronny Emborg (AOC), discípulo de Aduriz, o Bo Bech (Geist), ¿responde a que la crisis ha golpeado menos el norte? “Aquí llegó también: en 2009 cerré un año por la bancarrota de mi inversor”.

dre vegetariana, no necesito carne. Pruebo distintas estructuras con lo vegetal: cuando tienes unos límites es más fácil ser creativo. No quiero que la gente se llene, quiero que siente bien al estómago”. El éxito de Copenhague, epicentro de la revolución creativa con figuras como Ronny Emborg (AOC), discípulo de Aduriz, o Bo Bech (Geist), ¿responde a que la crisis ha golpeado menos el norte? “Aquí llegó también: en 2009 cerré un año por la bancarrota de mi inversor”.



Bachacos (hormigas), dos capibaras o chigüires y, a la izquierda, fruto de pijiguao. / C. Paz

Nelson Méndez Biarritz Bistro (Caracas) El orgullo de comer gusanos



Todo lo que ve se come. La hormiga (bachaco) da acidez a los caldos, el fruto pijiguao se muele en harina y de la capibara, el roedor más grande del mundo, destaca su carne roja. La despensa amazónica es el futuro, dijo Adrià. Innumerables especies silvestres crecen en torno a ríos como el Orinoco y el Negro, donde viven miles de variedades de peces (bagres, pirañas). En la estela del brasileño Álex Atala (D.O.M., en São Paulo), el venezolano Nelson Méndez, de

madre de etnia baré, regresa a la raíz. Se crió en el poblado de unos misioneros jesuitas en la selva. Convivió con los indios y se acostumbró a comer gusanos asados. Después se forjó en hoteles de lujo de Caracas (Ritz, Hilton), hasta que abrió en esta ciudad su cocina (www.biarritzbistro.com). “El indio se avergonzó de su tradición cuando lo humillaron llamándole comegusanos”. ¿Y cómo dignificar sabores inéditos como la araña mona o el mapuei, un tubérculo? “Con una estética atractiva, gracias a la técnica, para mitigar el choque cultural”. Su fundación invierte en cultivos a pequeña escala para enriquecer a las comunidades indígenas.

de toda índole, unos 16.000 según el barómetro Technorati. Incluso *Los Simpson* los parodiaron en su última temporada. Para unificar los criterios, cientos de bitácoras han firmado el código ético www.codigo-cocina.org.

Lujo versión mini

Por sus mesas sin mantel, sus viejas sillas duras de madera, sus camareros en vaqueros y sin afeitar y su cocina de apenas diez metros cuadrados, **Le Chateaubriand**, en París, desconcierta a quien espere el noveno mejor restaurante del mundo. Exagerada o no, la posición en la influyente lista *S. Pellegrino* del bullicioso bistró de Iñaki Aizpitarte (Avenue Parmentier, 129; 0033 143 57 45 95) consolida un fenómeno: la alta cocina accesible. Tapas de autor para acercarse al gran público —ese al que aún le intimidan las espumas y esferificaciones— a un precio razonable. En su caso, 55 euros por cinco pequeños platos. “En un restaurante gastronómico el ambiente puede ser aburrido. Para cenar, no hay que ir a un palacio; no hacen falta diez camareros en tu mesa”. Informal no significa menos ambicioso. El chef vascofrancés (Besançon, 1972) mezcla sus raíces en creaciones como las láminas de *foie* con rábano, su producto favorito por frescor, jugo y picor. “Quería crear un contraste. París es una ciudad-museo, no cambia la arquitectura, nada es moderno, y nuestra cocina es valiente”, explica. Acaba de abrir un local de tapas contiguo, **Le Dauphin**, proyectado por el premio Pritzker holandés Rem Koolhaas.

El fenómeno de los gastrobares viene de largo desde que primeros espadas como Dani García (**Lamoraga**, ocho locales en Andalucía), Carles Abellán (**Tapac 24**, Barcelona) o Paco Roncero (**Estado Puro**, Madrid) lanzaron sus segundas marcas. La novedad reside en su expansión por el mundo: de Australia (**Sótano**, de Ramón Freixa) a Lima (el futuro **La Chingana**, de Gastón Acurio). Es un premio (¿de consolación?) para la gastronomía española, que ha perdido comba en la vanguardia frente a los nórdicos, pero generaliza su filosofía de una comida *mini*

y divertida. Las aperturas más esperadas de los últimos años han sido **Tondeluna**, de Francis Paniego, en Logroño; **Vi-Cool**, de Sergi Arola, en Roses y Madrid, y **Café Emma**, de los franceses Michel Sarran y Romain Fornell, en Barcelona.

“¿Que si se debe a la crisis? Bueno, el precio es una razón de su éxito, claro. Aunque también que la gente no siempre quiere ponerse zapatos de vestir para comer bien”, apunta Tom Kerridge, dueño de **The Hand and Flowers**, en Marlow, a unos 40 kilómetros de Londres. El primer *gastropub* inglés en conseguir dos estrellas Michelin (otros 12 ostentan una estrella) cobra unos 20 euros por tres platos.



Iñaki Aizpitarte (derecha), chef de Le Chateaubriand, en París. Huevo de avestruz del libro *Modernist Cuisine* (Taschen). / A. Antoniol / N. Myhrvold



La frutería orgánica Fern Verron, en el mercado londinense de Maltby Street. / Dan Kitwood

Global, pero local

En el barrio de Tetuán y en el de Brooklyn, lejos de cualquier núcleo turístico, están las mesas más solicitadas de Madrid y Nueva York, **Diverxo** (www.diverxo.com) y **Brooklyn Fare** (www.brooklynfare.com). David Muñoz y el mexicano César Ramírez (dos y tres estrellas Michelin, respectivamente) comparten juventud, sentido del espectáculo y gusto oriental. Y aunque el espíritu rockero de Muñoz difiere del clasicismo de Ramírez, ambos encarnan la cocina global. “Aprovechamos la despensa del mundo”, argumenta el madrileño. Pescado y tofu japoneses, chile chipotle mexicano para sazonar... “Partimos de muchos lugares pero sin referentes claros; no debe confundirse con la cocina de fusión”, continúa.

Viajan mucho para adquirir memoria gustativa y amplitud de miras. “No conviene adaptar literalmente lo aprendido, sino interiorizar los conceptos. Por ejemplo, replantearnos el papel de la proteína animal: la ternera no como protagonista, sino como guarnición de una verdura. En China o India es lo natural. Hemos elaborado un *civet* de bacalao negro, con una textura espectacular, que se cuece en un guiso de sangre de jabalí y adquiere su sabor”, sigue Muñoz. Y aclara: “¡Para ser global hay que ser local! No nos vamos a traer todo de Tailandia. El 85% de los productos vienen de nuestro entorno, y a mucha honra. Las pequeñas importaciones aportan matices distintos”.

Dulces poco dulces

Jordi Butrón, maestro del barcelonés **Espai Sucre**, o Jordi Roca, de **El Celler de Can Roca** (Girona), difuminan la frontera de los postres con el resto del menú, y **Rodrigo de la Calle** los prepara con verduras de Aranjuez en el restaurante de su nombre. La renovación de la repostería reside en los ingredientes (los bombones de azafrán o guindilla de Enric Rovira), porque los avances técnicos siempre estuvieron allí.

Pasa a la **página 4**