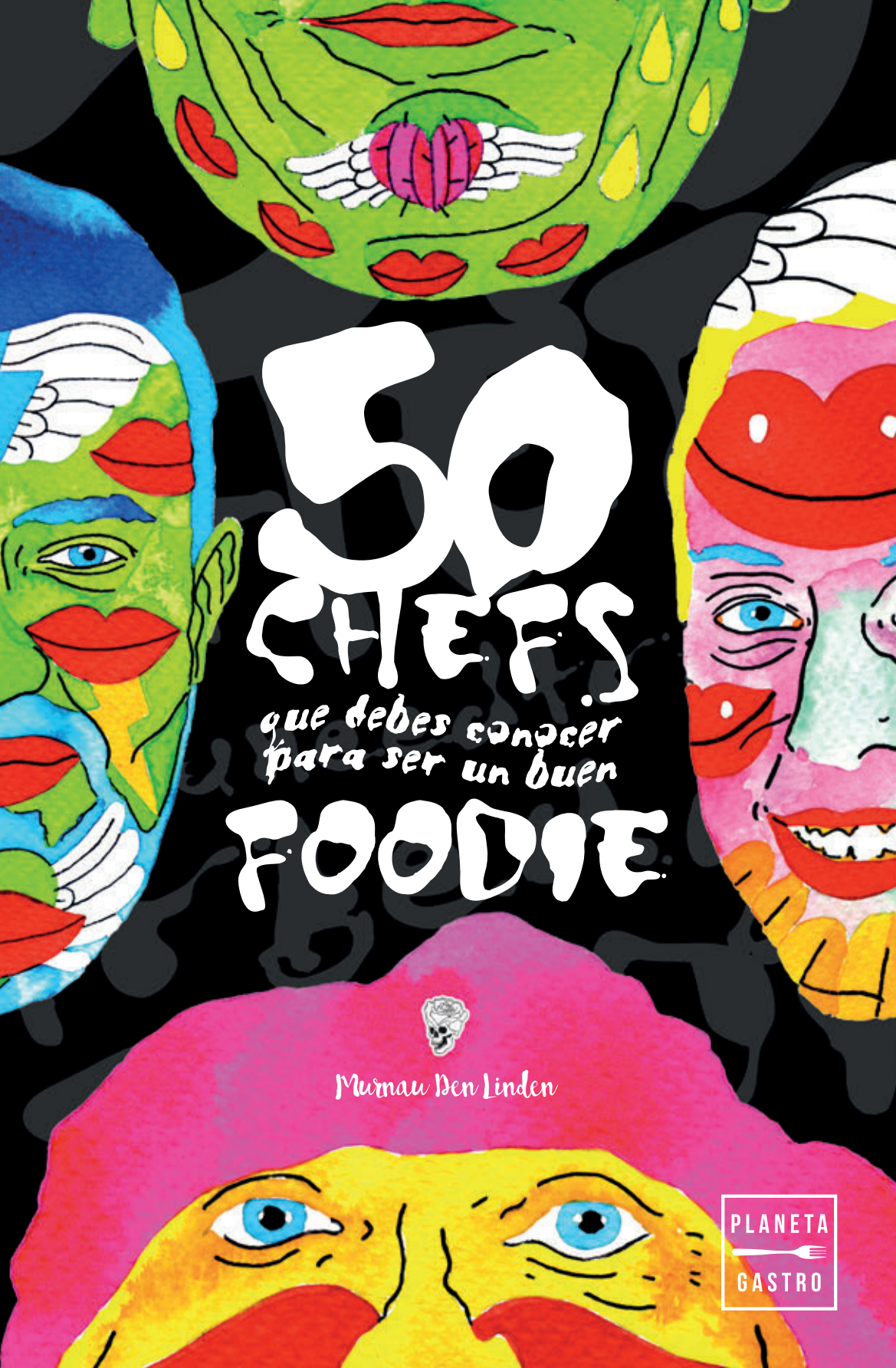

50
CHEFS
que debes conocer
para ser un buen
FOODIE
Murnau Den Linden
PLANETA
GASTRO

50 CHEFS que debes conocer para ser un buen FOODIE

Murnau Den Linden

PLANETA GASTRO

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Murnau Den Linden, 2019
© de las ilustraciones de interior y de cubierta: Murnau Den Linden

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: mayo de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-20832-7
D. L: B. 3.573-2019

Impresión: TG Soler
Impreso en España – Printed in Spain

Índice

Prólogo, por Rosa Rivas 9
Introducción 13
ALBERT ADRIÀ 16
ALEJANDRA RIVAS 18
ALEX ATALA 20
ANA ROŠ 22
ANDONI LUIS ADURIZ 24
ÁNGEL LEÓN 26
ANNE-SOPHIE PIC 28
BEGOÑA RODRIGO 30
BITTOR ARGINZONIZ 32
BO SONGVISAVA 34
CARME RUSCALLEDA 36
CLARE SMYTH 38
DABIZ MUÑOZ 40
DANI GARCÍA 42
DANIEL HUMM 44
DANIELA SOTO-INNES 46
DIEGO GUERRERO 48
DOMINIQUE CRENN 50
ELENA ARZAK 52
ENEKO ATXA 54
ENRIQUE OLVERA 56
FERRAN ADRIÀ 58
FINA PUIGDEVALL 60
GAGGAN ANAND 62
GRANT ACHATZ 64
HELENA RIZZO 66
HÈLÉNE DARROZE 68
JANICE WONG 70
JOAN ROCA 72
JORDI CRUZ 74
JORDI ROCA 76
JOSÉ ANDRÉS 78
JOSÉ AVILLEZ 80
JUAN MARI ARZAK 82
KAMILLA SEIDLER 84
LEONOR ESPINOSA 86
MACARENA DE CASTRO 88
MAGNUS NILSSON 90
MARTHA ORTIZ 92
MARTÍN BERASATEGUI 94
MASSIMO BOTTURA 96
MAY CHOW 98
NADIA SANTINI 100
PACO MORALES 102
PACO RONCERO 104
PÍA LEÓN 106
QUIQUE DACOSTA 108
RENÉ REDZEPI 110
VIRGILIO MARTÍNEZ 112
VLADIMIR MUKHIN 114
ANTHONY BOURDAIN 116
Playlist 119
Sobre el autor 121
Bibliografía 123

Albert Adrià

Restaurante destacado:

Enigma

¿Dónde?

Barcelona y Nueva York

Carrer de Sepúlveda, 38-40, 08015, Barcelona

¿Qué?

Combinación de distintas cocinas como la mediterránea o la mexicana con un estilo innovador y en ocasiones mágico. Difusión del producto y la gastronomía local a través de Little Spain, en la isla de Manhattan.

¿Por qué?

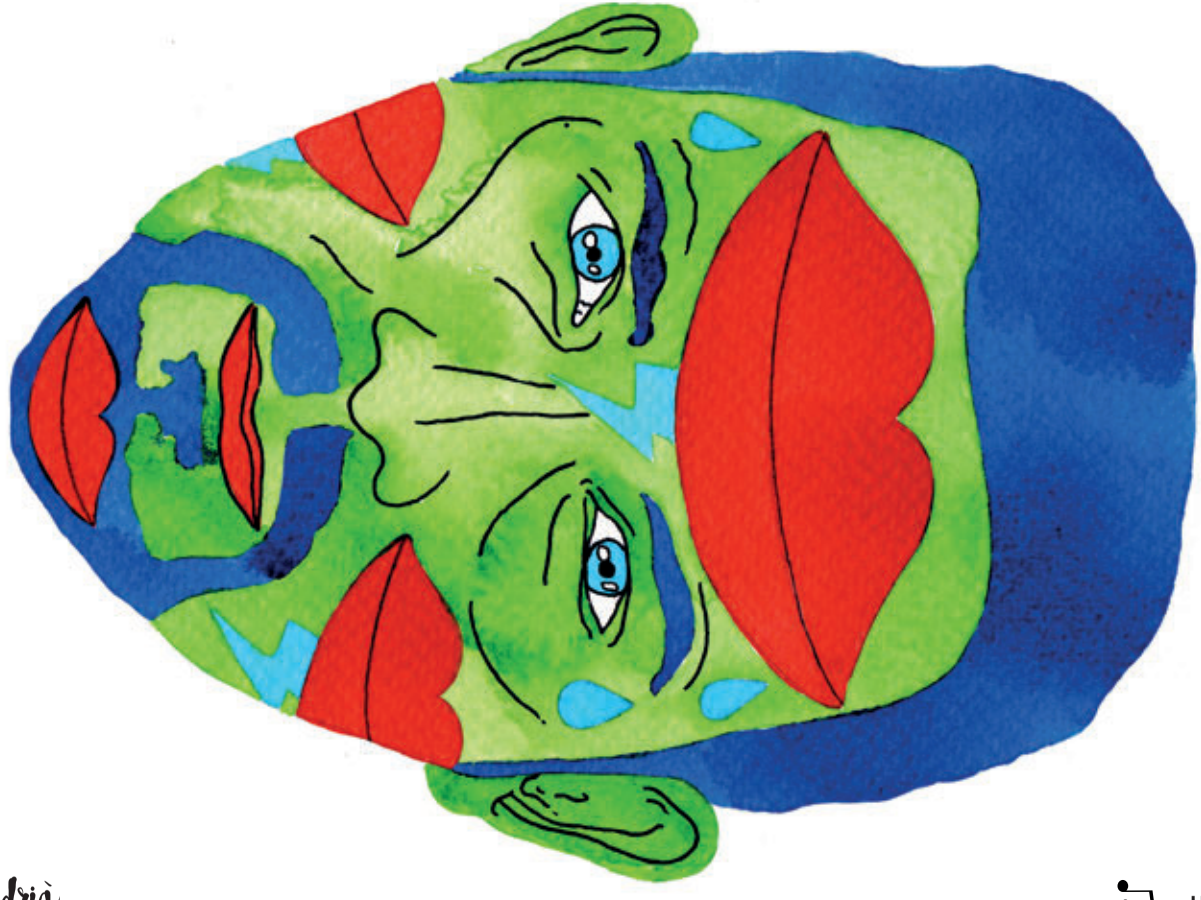
Muchos intentamos dar con la fórmula que nos lleve a ser naturales de L'Hospitalet y hermanos del más reconocido chef vivo y aun así salir a flote por nuestros propios méritos y talento. No es fácil llegar a ser el Albert Adrià de hoy. Donde otros ven ventajismo, yo veo presión. Donde otros ven apellido, yo estigma. Y si veo algo realmente significativo son los genes. Qué duda cabe, los hermanos Adrià tienen un talento único.

L'Hospitalet de Llobregat es una población que adoro por su historia, pero en la que, durante décadas, no fue fácil trascender. Salvando distancias, es algo así como el Brixton londinense: un lugar que ahora tildamos de *trendy* pero que, en torno a los 60, los planes para este eran ubicar mano de obra para las necesidades del momento igual que en L'H.

Entonces, algo maravilloso sucedió en Brixton y L'Hospitalet. Cientos de miles de nuevos habitantes llegados de infinitos rincones de España y el Caribe sacaron a pasear sus tradiciones gastronómicas y convirtieron estas zonas en un crisol de raíces culinarias.

Sin importar si hablamos de *jerk chicken* o andrajos, ese ecosistema propició perfiles creativos de enorme relevancia como David Bowie o Albert Adrià.

Albert inició su carrera como chef en los fogones de El Bulli en 1985 para rápidamente hacer suya la cocina dulce del templo. Esa etapa duró unos diez años, durante los cuales se forjó su mentalidad de chef y, aunque nunca se desligaría totalmente del restaurante, esto le llevaría a expandir su visión hacia otros horizontes, publicar sus primeros libros, renovar por completo el concepto de la tapa española, dedicarse de lleno a la innovación a través de los sentidos y atreverse —con éxito— con una cocina patrimonio de la humanidad como es la mexicana.



Albert Adrià

Heroes - David Bowie

Alejandra Rivas

Restaurante destacado:

Rocambolesc

¿Dónde?

Alicante, Barcelona, Girona, Madrid

Carrer de Santa Clara, 50, 17001, Girona

¿Qué?

Postres para llevar hechos a base de productos frescos en versiones blandas y decoradas a tu gusto con distintos elementos como cacao, guayaba o algodón de azúcar. Destacan también los *panets* (brioches rellenos de helado) y las tarrinas de helado.

¿Por qué?

Pese a mis visitas al país o mi estudio de su cultura y de probar todo lo que me den a probar, me resulta imposible experimentar la cocina mexicana en toda su plenitud.
Si volviera a nacer y me dieran a elegir, sería una niña mexicana. Y si esta fuera un personaje de ficción sería Tita de la Garza (protagonista de la novela *Como agua para chocolate*).

Una mexicana viviendo en Huelva no siente lo que una onubense al oler un potaje de castañas porque eso remite a su niñez. Pero, en cambio, al probar el postre sí toca los pilares de la gastronomía española basados en el producto de temporada. Igual con una porra antequerana o unas *fabes*.

Sin embargo, en México imperan otras reglas, otro orden en los elementos de un ecosistema casi extraterrestre. Su gastronomía es un universo paralelo, un estado del alma, otra dimensión, y la única forma de entrar en ella es desde la niñez o la ficción.

La mexicana Alejandra Rivas lo sabe, y para acercarnos al mundo mágico de Rocambolesc nos convierte en Willy, Alicia o Dorothy. Un recurso muy utilizado en la alta cocina para envolver al comensal. ¿Casualidad? No tratándose de una chef curtida en varias cocinas estrelladas.
Sin importar si hablamos de nieves de garrafa, jericallas, fruta cristalizada o dulces de tamarindo, el baúl de los recuerdos de Alejandra hace de Rocambolesc la fusión perfecta de mundos distintos (el europeo y el latinoamericano).

Ella, como Tita de la Garza, tiene un periplo estoico por delante hasta fundir las almas de ambos territorios, pero sé que el amor intenso de los guisos mexicanos que viven en su corazón la protegerá.

Con su cocina dulce, Alejandra desata la lujuria adulta y la blanca niñez que todos llevamos dentro. Cuidemos a fuego lento su identidad, la necesitamos bien tapatía.

Mexicana hermosa - Natalia Lafourcade

Alex Atala

Restaurante destacado:

D.O.M.

¿Dónde?

São Paulo

Rua Barão de Capanema, 549, Jardins,
São Paulo, Brasil

¿Qué?

Cocina brasileña contemporánea de ingredientes amazónicos y técnicas europeas.

¿Por qué?

Hace algunos días vi —no sé dónde ni cómo ni exactamente cuándo— un eslogan en las calles de Williamsburg y Shoreditch para una promotora inmobiliaria: «Live like a rich, party like a punk» (Vive como un rico, sal de fiesta como un punk).

Estos barrios han sido revitalizados por comunidades artísticas y pequeños empresarios durante los últimos veinte años. Finalmente se convirtieron en destinos turísticos prolongados, pagando cantidades obscenas de dinero para sentirse parte del entorno. Ahora, ya colapsadas, ambas zonas están desplazando a sus habitantes originales.

¿Qué tiene que ver esto con Alex Atala? Él es el punk al que se refiere el anuncio. Es ese tipo de persona cuya actitud no se puede comprar. Si naces sin ello morirás sin ello aunque conduzcas un Maserati chapado en oro.

Atala se vio envuelto en la cocina francesa tras abandonar Brasil en busca del movimiento punk rock europeo. Tras percatarse de que como pintor indocumentado no llegaría muy lejos, una solución rápida y sencilla para obtener el visado era matricularse en clases de cocina y asistir a ellas.

¿Qué ha sucedido entre eso y, por ejemplo, su aparición en Chef's Table, cosa que le introdujo en millones de hogares? Pues que la gentrificación también llegó al joven punk y, contrariado, lo dejó todo para emprender un viaje al corazón de sus orígenes.

Hoy todos queremos ser Alex Atala. Queremos, como él, subirnos a una canoa, adentrarnos en la Amazonía, pescar hermosos ejemplares para servir a nuestros comensales, fomentar el comercio con tribus indígenas para perpetuar su modo de vida (y el nuestro) de forma sostenible y fundar un instituto para estudiar la relación entre humanos y alimentos —llamémosle ATÁ—.

El problema llega cuando no eres Alex Atala, ni punk, ni autóctono de barrios deprimidos en tiempos de posindustrialización y acabas destrozándolo todo con tu dinero.

Alex Atala

Blitzkrieg Bop - Ramones

Ana Roš

Restaurante destacado:

Hiša Franko

¿Dónde?

Kobarid

Staro Selo 1, 5222, Kobarid, Eslovenia

¿Qué?

Cocina moderna de influencia y técnicas internacionales hecha exclusivamente con productos eslovenos de forma sostenible.

¿Por qué?

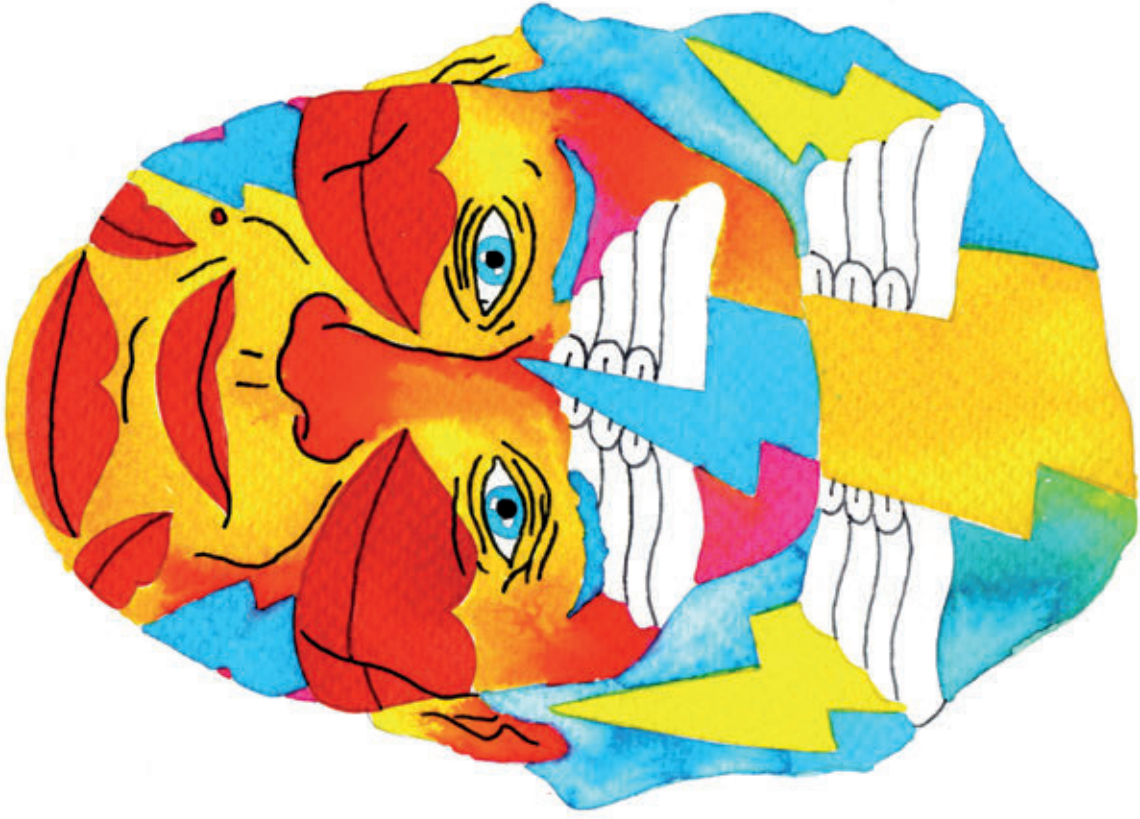
1991. Las guerras yugoslavas llamaban a las puertas de una década llena de horrores. Cientos de miles de muertos y millones de desplazados en la mayor desgracia bélica que se recuerda en Europa desde la Segunda Guerra Mundial. Mientras tanto, en el mundo occidental la excitación crecía ante unas nuevas olimpiadas y una exposición universal. Los hijos del 92 en unos y otros territorios han tenido, de alguna forma, vidas paralelas en escenarios distintos. Ese año fue un punto de inflexión en el que el todo y la nada, el orden y el caos, darían forma a la Europa de hoy.

En el entorno gris del caos y la crisis creció Ana Roš, una de las mejores chefs del mundo.

Hablar de Ana es hablar de Eslovenia, y no lo digo por una cuestión poética para referirme a que «con un bocado de su cocina saboreas el país alpino entero» (que también, ojo). Lo digo porque ambas —chef y nación— se hicieron a la vez a través de giros dramáticos en sus historias. Ella, renunciando por amor a su carrera diplomática en Bruselas. Eslovenia, con una declaración unilateral de independencia seguida de una guerra de diez días. Ana tenía 20 años por aquel entonces y su personalidad quedó ligada para siempre a su país natal, sincronizándose con este, como si tal disrupción quedara marcada en el ADN de comunidades y territorios.

En un sentido gastronómico la chef ha situado Eslovenia en el mapa. Ella ha dado sentido culinario a la nación, y esta, identidad a su cocina con una mezcla propia de influencias cercanas (italiana, adriática, croata, húngara y austríaca) de las que Ana escoge solo productos locales —sin que exista un beneficio económico claro para ella— para que sus creaciones cobren sentido e identidad.

Tras veinte años en el negocio, Ana Roš ha ganado una inmensa reputación dentro y fuera de sus fronteras, y ha descubierto al mundo las maravillas eslovenas bloqueadas por el gris de antaño.



Šakamra - Bratko Bibič

Ana Koš

Andoni Luis Aduriz

Restaurante destacado:

Mugaritz

¿Dónde?

Errenteria

Aldura Gunea Aldea, 20, 20100, Errenteria, Gipuzkoa

¿Qué?

Cocina de tradición vasca con desarrollo tecnoemocional y de vanguardia. Creativo multidisciplinar que encontró en la cocina una forma de expresar ideas en relación con la humanidad y naturaleza.

¿Por qué?

Una cuestión se repite cada año. ¿Por qué Mugaritz no tiene tres estrellas? Y a mí, incrédulo por naturaleza, y tal vez un poco gallego de vocación, y, para colmo, lejos de los focos mediáticos, me viene a la cabeza una respuesta impertinente: ¿y qué más da?

Dicen nuestros mayores que «cuando algo es bueno, es bueno». Yo no soy tan totémico, y aún no tengo edad para ser tan totalitario, pero algo de verdad hay en ello.

Hoy en día no me quedo corto, pero durante mi adolescencia consumí mucha música, muchísima. Lo hacía principalmente para autodescubrirme. Ahora lo hago para no perderme entre el ruido del siglo XXI.
Con las canciones comprendí que las líneas que separaban lo mejor de lo peor ya entonces empezaban a difuminarse.

Los reconocimientos ya no pasan por destacar lo mejor a partir de estrictos cánones, sino por lo que sea mejor en función de nuestros intereses. La creatividad que para unos siempre es poca para otros puede ser excesiva.

El genio de Andoni Luis Aduriz es desbordante, reconozcámoslo, pero lo amo porque, aunque muy a menudo el *mainstream* me pone tanto como a cualquier mortal, yo en esta vida quiero ver y probar todo: luces, focos, efectos especiales, estrategias de marketing, innovación, tradición. Todo. Y si hay algo que mis neuronas o digestiones no toleren bien, como por ejemplo los lácteos o el cine de Godard, me los voy a zampar igual; tal vez no todos los días, pero sí en cuanto me apetezca.

Andoni es el más creativo de los chefs en activo. Muestra una libertad profesional sin comparación en géneros tan teóricamente opuestos como la cocina y la música (la banda sonora original de Mugaritz es de chuparse los dedos). Un amante de las tradiciones vascas y del producto local en perfecta armonía entre lo humano y lo divino.

Andoni Luis Aduriz

Cocido de carrilleras y tripas de bacalao - Tanya Tagaq

Ángel León

Restaurante destacado:

Aponiente

¿Qué?

Cocina basada en frutos del mar, como pescados y mariscos, servidos con una visión molecular. Paella de plancton con tartar de alioli. Chorizo de pescado. Pezuñas de raya. Azúcares marinos.

¿Por qué?

Con la pasión que me caracteriza por la mitología marina no entiendo cómo descubrí a Ángel León tan tarde. Es imperdonable y pido perdón, desde el Museo Arqueológico de Atenas —donde escribo estas líneas—, ante la figura de Poseidón, dios de los mares.

Los océanos y el fondo marino encierran toda la verdad, o al menos gran parte de ella (mucha más que la superficie), y este chef gaditano lo sabe. Desde los misterios de la Atlántida que algunos encuentran en las aguas de Doñana ocupadas por Tartessos (muy cerca del centro de operaciones de Ángel León), pasando por vastos cementerios acuáticos habitados por los fantasmas de la esclavitud tras el paso de navíos europeos, hasta nuestros días, donde estos y muchos otros cantos de sirena siguen vivos y coleando.
El Chef del Mar es quien marca el rumbo a seguir; es el vigía y el capitán, el catalejo y la brújula. ¿También el corsario que saquea los mayores galeones? Pues puede ser, porque su trabajo e influencia son ciertamente contraproducentes para la inercia en la que operan las grandes compañías. Es, digamos, nuestro pirata justiciero queriendo cambiar el rumbo, agarrando fuerte el timón, dispuesto a abordar esas grandes naves que campan a sus anchas explotando los mares a su antojo y sin precaución.

No solo yo sostengo las bondades de su cocina y proyectos en relación con el fondo marino. Cabeceras internacionales como *The New York Times* o *The Wall Street Journal* también lo hacen, considerando que sin importar dónde estés, coger un avión hasta alguno de los aeropuertos más cercanos a su restaurante, como pueden ser Jerez o Sevilla, merece sin duda la pena, y gran culpa de este reconocimiento la tiene su trabajo para el consumo humano de algas marinas y plancton. Puro lobo de mar.

¿Dónde?

El Puerto de Santa María y Madrid

Francisco Cossi Ochoa, s/n, 11500, El Puerto de Santa María, Cádiz