

EN PORTADA

Las estrellas son ellos

11/05/2014 - 00:00 Carlos Maribona - XL Semanal

Juntos suman 32 estrellas Michelin. Estos son los ocho chefs encargados de mantener el empuje de la alta cocina española.



Los ocho chefs, que suman 32 estrellas Michelin. (Fotografía: Antón Goiri).

Técnicas innovadoras y mucha creatividad. Con esas armas, la cocina española se ha situado en los últimos años en un lugar de privilegio en el panorama mundial. **Abanderados por Ferran Adrià, reconocido como el cocinero más influyente de la última década, un nutrido grupo de profesionales desarrollaron técnicas de trabajo y marcaron nuevas tendencias en la cocina, imitadas y admiradas fuera de nuestras fronteras.** Desde hace unos años, la gastronomía contribuye, como pocas otras actividades, a reforzar la marca España. Tanto que puede decirse que hoy en día los cocineros son nuestros mejores embajadores en el mundo.

En palabras de Joan Roca, de El Celler de Can Roca, considerado en muchos medios como el mejor restaurante del mundo: «**Esto es algo serio que está atrayendo a numerosos turistas gastronómicos, poniendo en valor nuestros alimentos, proyectando una imagen muy positiva y consiguiendo unos ingresos para España. Es hora de que la gente empiece a creer en este fenómeno.**».

Herederos de la revolución iniciada por Juan Mari Arzak y otros jóvenes cocineros vascos a mediados de los años setenta, Ferran Adrià encabezó un movimiento creativo único que ha removido los cimientos gastronómicos mundiales. Lograr, como él logró, una portada en The New York Times Magazine o en el suplemento dominical de Le Figaro no supone solo un éxito personal; es un éxito de España, de su cocina, y la proyección de una imagen moderna y creativa hacia el exterior. **Adrià y varios grandes cocineros españoles de talla han hecho de la moderna cocina española la mejor, la más innovadora, la más técnica, la que todos los jóvenes cocineros del mundo quieren imitar o al menos inspirarse en ella.**

Las demandas para hacer prácticas en los restaurantes españoles, procedentes de jóvenes de todos los rincones del planeta, desbordan de largo la capacidad de admitirlos. Sin embargo, desde que Ferran Adrià cerrara las puertas de El Bulli, han surgido ciertas dudas sobre el futuro de esta cocina de vanguardia. La retirada (solo parcial) del chef catalán y la profunda crisis económica que hemos atravesado han puesto la cocina española en la encrucijada. Hay voces que afirman que, tras unos años espléndidos, la creatividad ha tocado techo y que la apuesta de futuro pasa por una mirada hacia la cocina tradicional.

DESTACAMOS



Las seis mejores cuentas sin nómina

¿Tienes la domiciliación del salario cautiva por la...



China y Rusia: El turismo emergente que necesita España

Uno de los pocos extremos en la que prácticamente todos los...



Renta 2013: Cómo se declaran los canjes, las ampliaciones de capital y los derivados

Aunque la venta de unas acciones tributa como una ganancia o...



publicidad

AHORRO EN EL HOGAR
[Cuentas](#) | [ADSL](#) | [Hipotecas](#) | [Guías](#) | [Calculadoras](#)
[Remuneradas](#) | [Corrientes](#) | [Nómina](#)

	Cuenta Coinc
	Cuenta Nómina ahorro
	Cuenta Inteligente Evo Ahorro
	Cuenta Naranja

[Ver más cuentas de ahorro](#)

XLSemanal ha reunido a los ocho cocineros españoles que ostentan tres estrellas Michelin en sus restaurantes para preguntarles sobre el momento actual de esta cocina y los caminos que se le abren en un futuro inmediato. Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Quique Dacosta, David Muñoz, Joan Roca, Carme Ruscalleda y Pedro Subijana se muestran optimistas, satisfechos con el presente y convencidos de que aún queda mucho camino por recorrer. Todos creen que la creatividad no se ha agotado. Tal vez no se desarrollen tantas técnicas nuevas, pero hay muchos y muy buenos cocineros que siguen dando muestras a diario de esa capacidad creativa. Incluso algunos de ellos están convencidos de que España seguirá siendo la punta de lanza de la cocina de vanguardia durante muchos años. También alguno, más moderado, apunta que tal vez vendría bien un periodo de reflexión, de asentar lo mucho avanzado hasta ahora.

Para la mayoría de los "triestrellados", la apuesta de futuro pasa por restaurantes con personalidad propia en los que el mejor producto del entorno se convierta en el protagonista; cocineros con estilos muy distintos, pero ceñidos a su territorio y manteniendo siempre la máxima calidad en sus elaboraciones. Habrá, eso sí, como anticipó hace unos años Ferran Adrià, menos restaurantes de lujo, que quedarán reservados a unas minorías que quieran y puedan pagar por ello. Y se extenderá un fenómeno incipiente que ya comienza a cosechar gran éxito en las principales ciudades: nuevos modelos de negocio, más modestos en su planteamiento, con propuestas ajustadas en los precios y una muy buena cocina. Sea como sea, hay una coincidencia importante: la cocina española goza de muy buena salud.



David Muñoz. 34 años. Restaurante DiverXo. Madrid

El novato del año

Ha sido el último en llegar al Olimpo de las tres estrellas. A sus 34 años, este madrileño ha revolucionado el mundo de la cocina con una apuesta radical. Pero eso no ha sido ningún obstáculo para situarse entre los más grandes.

En mi restaurante no hay platos amables. El que venga a DiverXO tiene que saber a lo que viene». Esta contundente declaración de intenciones define bien la filosofía de este joven cocinero cuya capacidad de trabajo solo se ve superada por su creatividad. A su casa hay que ir con la mente (y el estómago) muy abiertos, dispuestos siempre para dejarse sorprender. «La nuestra ha sido una obsesión por dar al cliente una experiencia única, cimentado todo sobre la cocina. Rompemos hilos conductores con todo lo conocido. Lo que se hace en DiverXO no se hace en ningún sitio, es una apuesta radical. Y, además, sin parámetros de lujo. Aquí, la gente no se siente incómoda. Hemos eliminado las barreras de los restaurantes de alta cocina». Sobre la situación de la cocina española, Muñoz cree que pasa por un gran momento. «La crisis ha abierto camino a gente joven con muchas ganas y nuevos modelos de negocio. Cocina estupenda con precios ajustados. En España hay aún mucha creatividad, entendida como imaginación. Madrid es un perfecto ejemplo: muchos sitios nuevos con muy buena cocina y propuestas ajustadas que están teniendo gran éxito. Gente muy buena que derrocha imaginación y creatividad».

Mirando al futuro. «La vanguardia seguirá existiendo, pero menos. Primará la libertad y convivirán muchos modelos de negocio, para que los clientes elijan entre cosas muy diferentes. Lo importante es que sean buenos. También habrá sitio para restaurantes de superlujo, un grupo selecto que proporcione experiencias únicas reservadas a una minoría».

ENVÍA TU CONSULTA

Consultorio de Análisis Técnico

El analista técnico Josep Codina responde a una selección de dudas que le planteen los lectores de Finanzas.com. [realiza tu consulta](#)

publicidad

publicidad



Martín Berasategui. 54 años. Restaurante Martín Berasategui. Lasarte (Guipúzcoa)

Un maestro que nunca descansa

Posee siete estrellas Michelin, entre sus locales de Lasarte, Tenerife y Barcelona. Su cocina, tan fiel a sus raíces como actual, no renuncia al sabor. Muchos grandes chefs españoles se han formado en sus fogones.

Martín Berasategui asegura que se encuentra en un gran momento; orgulloso además de que una guía «tan profesional y seria» como la Michelin valore tanto su trabajo. Hace ya 13 años que la Guía roja le concedió una tercera estrella a su restaurante de Lasarte, pero afirma que nunca se ha sentido más activo, plétórico y feliz que ahora. «Creo que eso se transmite en mi cocina. Me veo con experiencia, con fuerza, motivación e ilusión para sorprender». Sobre el momento de la cocina española, cree que ahora «se cocina mejor que nunca, se evoluciona, se retoca, se perfecciona, siempre hay un paso hacia delante con matices y nuevas formas. Estamos ante una cocina maravillosa que sabe renovarse con inteligencia y sutilidad. Es más, en este país, desde el punto de vista profesional, nunca se ha comido y se ha bebido tan bien ni con tanto mérito. Hay muchísima generosidad en el esfuerzo».

-Mirando al futuro. «Entre las tendencias que parecen más evidentes está la de la diversificación y especialización de las cocinas. Cada uno se centrará en bordar lo que mejor se le da. Esa es la clave, además del compromiso, sobre todo de la cocina de vanguardia, con una producción artesanal excelente y muy cuidadosa con el medioambiente. La regularidad, la perfección y la excelencia seguirán siendo primordiales».



Quique Dacosta. 42 años. Restaurante Quique Dacosta. Denia (Alicante)

El éxito está en la imaginación

Este extremeño, alicantino de adopción, es uno de nuestros chefs más creativos. Su cocina combina investigación, creatividad, calidad del producto, sabor en los platos y gran capacidad para emocionar y sorprender al comensal.

En los últimos cuatro años, su cocina se ha dirigido hacia una nueva vía, muy íntima y personal. «Muy asociada a nuestro territorio en los productos, muy abierta a los gustos propios y adquiridos en nuestros viajes, muy compleja en los conceptos técnicos desarrollados y muy simple en otros. Estamos en un momento dulce, bajo mi punto de vista, y por lo que nos transmiten nuestros clientes es la línea en la que nos movemos cómodos, y ellos así nos lo agradecen». Para

Dacosta, ser un 'tres estrellas' es lo mejor que le ha pasado en su carrera profesional. «En todos los sentidos. Lo somos porque hemos trabajado intensamente y con la creencia de tener un restaurante único en el mundo. Me siento orgulloso de ello. Representa muchísimas cosas. Hemos hecho girar la mirada hacia la Comunidad Valenciana y se ha destapado la maravillosa gastronomía que hay aquí». Piensa que la creatividad no ha tocado techo. «Ni muchísimo menos. Aunque algunos se empeñen en verlo oscuro y gris, la cocina española es mucho más activa, plural y creativa que nunca».

-Mirando al futuro. «Este es un país con gran pluralidad de estilos. Entre los grandes chefs, solo en la excelencia encuentras similitud expresiva. Habrá tantas líneas como chefs con estilo propio, personalidad y territorios que defender en lo gastronómico. Y, claro, siempre que haya público que lo absorba y demande».



Eneko Atxa. 37 años. Restaurante Azurmendi. Larrabetzu (Vizcaya)

En busca del placer infinito

Representa a la nueva generación que garantiza el futuro de nuestra cocina. Platos muy personales con raíces vascas, sabores limpios, gran técnica, cuidada estética y guiños al comensal en un restaurante ubicado

La cocina de Eneko Atxa engancha. Pero engancha más su pasión, la ilusión que transmite. «Vivo un momento muy bonito, muy sólido y centrado, con madurez, motivado para mejorar cada día y buscar el placer en su máxima expresión para hacer felices a los clientes». Se muestra orgulloso de sus tres estrellas: «Es lo mejor que le puede pasar a un cocinero, todos soñamos con conseguirlas y son una fuente de motivación y satisfacción infinita». Sobre un posible agotamiento de la creatividad en la cocina, considera que siempre hay recorrido para todo, hay espacio para seguir evolucionando, pero que se debe hacer con los pies en la tierra. «Muchas veces nos sentimos tentados por tratar de ser más creativos, y esta obsesión no nos lleva por los caminos más acertados. La evolución también necesita de una pausa, de una reflexión, y de no olvidar el objetivo final de nuestras cocinas, que es la satisfacción en todos los sentidos». Atxa se considera miembro de una generación que cuenta «con muchas herramientas para hacerlo muy bien: tenemos la cocina tradicional, unos productos y productores del máximo nivel, las técnicas que nos ayudan a optimizar los procesos y a mejorar los resultados... Todos los medios para cocinar cada vez mejor».

-Mirando al futuro. «Apuesto por restaurantes con personalidad, que no miren a tendencias ni a modas, que sean honestos y comprometidos con su entorno y con lo que este le aporta al cocinero».



Joan Roca. 50 años. Restaurante El Celler de Can Roca. Girona

La meca española para "Gourmets"

Con sus hermanos, Josep y Jordi, forma un equipo imbatible al frente del segundo mejor restaurante del mundo. En sus platos, complejos y delicados, se entremezclan sorpresa, emoción, memoria, técnica e investigación.

La gran virtud de Joan Roca es la modestia. «Estamos viviendo el mejor momento de nuestra cocina, manteniendo nuestro diálogo con la ciencia, mimando y respetando tierra y producto, con el máximo reconocimiento hacia él. Nunca habíamos abrazado tantas culturas distintas como ahora, lo hacemos con mucha complicidad y ello nos aporta más conocimiento». Para Roca, las tres estrellas suponen «un compromiso con la excelencia, responsabilidad ecológica y social, devolver a la sociedad lo que la sociedad nos ha dado y la oportunidad de aprovechar toda esta energía positiva que se genera en nuestro entorno para cultivar la creatividad, que es algo que llevamos dentro». No cree que la cocina española haya quedado estancada tras la marcha de Ferran Adrià. «Él rompió con la rigidez, pero la cocina española no puede romper con el sabor ni con la alegría o los aires de libertad creativa. Hoy hay cocineros muy buenos y muy creativos que seguirán creando estilos distintos de gran nivel, quizá no se desarrollen tantas técnicas nuevas, pero sí suficientes discursos conceptualmente potentes».

-Mirando al futuro. «Nuestro país seguirá marcando vanguardia por muchos años y la cocina se afianzará como reclamo para generar riqueza. Debemos potenciar la formación, la cocina tradicional, responsabilizarnos del papel que nos da la sociedad y utilizarlo apelando a los códigos éticos».



Carme Rusalleda. 62 años Restaurante Sant Pau. Sant Pol de Mar (Barcelona)

La revolución constante

Es la mujer con más estrellas Michelin en el mundo. Siete en total: tres en su restaurante de Sant Pol de Mar, dos en Moments, en Barcelona, y otras dos en el Sant Pau de Tokio. Muy poco aficionada a aparecer en los medios, tal vez por eso no goza del reconocimiento que su cocina merece.

Carme Rusalleda ha basado siempre su cocina en modernizar la tradición catalana y en los productos de su entorno. Su restaurante en Tokio le ha permitido, además, incorporar técnicas japonesas. «Estamos en nuestro mejor momento, por el crecimiento y la consolidación del equipo

profesional, por la influencia japonesa y por seguir disfrutando de una profesión a la que le entregamos lo mejor de nuestras vidas». Además, se siente muy satisfecha por la respuesta del público y por la complicidad de su equipo. «Mientras sentimos ilusión, compromiso, fuerza e inspiración, estoy segura de que continuaremos en el camino evolutivo», asegura. Cuando se le pregunta qué supone ser la única mujer en España con tres estrellas, lo tiene claro: «Siento el mismo compromiso que un hombre al frente de un establecimiento con tres estrellas, con la capacidad de dirigir un equipo profesional para ofrecer al público excelencia gastronómica». No considera que haya un estancamiento en la cocina: «Mi percepción es todo lo contrario. Hay una voluntad por mejorar y evolucionar no solo en las franjas de cocina gastronómica, o en los bistro-nomics, o en los establecimientos casual-modernos, sino que se están poniendo las pilas hacia la calidad y la modernidad también los establecimientos más tradicionales».

-Mirando al futuro. «Hay que apostar por los productos naturales, que han sido nuestra fuente de inspiración. Con 26 años de experiencia profesional continuamos comprometidos con los valores de la calidad que la naturaleza nos ofrece. Nosotros añadimos el trabajo de investigación, para sumar a la cocina valores de emoción y placer».



Juan Mari Arzak. 71 años. Restaurante Arzak. San Sebastián

El cocinero incombustible

Hace ya 25 años que consiguió las tres estrellas. Abanderó al grupo de jóvenes vascos que trajeron a España la llamada 'nouvelle cuisine', embrión de lo que ha sido la revolución de la cocina española. Y, a sus 71 años, sigue al pie del cañón.

A este auténtico patriarca de la cocina española todos sus colegas lo reconocen como el hombre que abrió las puertas a una nueva forma de cocinar. Lleva 25 años con tres estrellas y, aun así, asegura que su restaurante nunca ha tenido tanto nivel, gracias en buena medida al trabajo de su hija Elena. «Hacemos cocina de autor, creativa, pero siempre sobre las raíces de nuestra tradición y sin olvidar lo que yo llamo los 'premios Nobel', platos de producto de temporada, como guisantes, chipirones...». Para él, tener tres estrellas y haberlas mantenido tanto tiempo es un motivo de satisfacción. «Tampoco nos suponen una mayor responsabilidad, porque esa se tiene con o sin estrellas. Los que somos apasionados de la cocina siempre procuramos hacer todo lo mejor posible. Además, los premios llegan; no se buscan». Sobre un posible frenazo en la creatividad nacional, cree que «hemos subido tanto y tan deprisa que ahora hay que tomarse un tiempo de reposo, de asentar lo hecho». Y añade: «Hemos sido punta de lanza en el mundo, sobre todo gracias a Adrià, un hombre inimitable, pero hay gente trabajando muy bien».

-Mirando al futuro. En cuanto a una posible vuelta hacia la tradición, piensa que «la cocina tradicional y la de producto siempre han estado ahí, pero han mejorado mucho. Ahora, los cocineros están más preparados».



Pedro Subijana. 66 años. Restaurante Akelare. San Sebastián.

La serenidad en los fogones

Fue uno de aquellos jóvenes vascos que a mediados de los setenta encabezaron la renovación de la cocina española. Pese a su gran trabajo en los últimos treinta años, sigue siendo un inconformista que busca sin descanso la evolución.

Asegura Subijana que nunca se ha dormido en los laureles y que siempre ha buscado mejorar y disfrutar con lo que hace. «La edad y la experiencia me han dado una serenidad que me permite hacer la cocina que me gusta sin condicionantes». En cuanto a las tres estrellas Michelin, confiesa: «Nunca había pensado que me las darían, no tenía esa obsesión. No se puede vivir con ansiedades de ser el mejor. Hay que ser coherente, eso sí, exigente con uno mismo y pensar que cada comensal que entra en tu casa es el de la Michelin. Así no te equivocarás. Los reconocimientos tienen que ser la consecuencia, no el objetivo. Esta es una profesión maravillosa en la que hay que disfrutar haciendo disfrutar a los demás y en la que la monotonía es el mayor enemigo». No cree que la creatividad tenga techo. «Otra cosa es que hay que ser suficientemente humildes para no llamar 'creatividad' a cualquier cosa. Ni tampoco todo el mundo tiene que ser creativo por obligación». Tampoco cree que haya un estancamiento en la cocina española tras Adrià: «Es verdad que Ferran y su equipo hacían una labor de incentivo para todo un colectivo, pero el nivel de la cocina española ha crecido y ha prendido en muchos lugares. Creativa o tradicional, pero que sea buena».

-Mirando al futuro. «Nunca hubiéramos imaginado que en 2014 estaríamos donde estamos. ¿Cómo vamos a imaginar entonces lo que pasará dentro de apenas diez años?».

publicidad

Twitter 39 8 Share



Cotizaciones de mercados facilitadas por Infobolsa

finanzas.com

Quiénes somos · Contacto · Aviso legal · Política de privacidad · RSS

vocento

ElCorreo.com
Ideal
Diario Vasco

ElComercio.es
La Voz Digital
Hoy Motor

ElDiarioMontañés.es
ABC.es
Diario Sur

Hoy Cinema
Qué.es
Hoy

LaRioja.com
El Norte de Castilla
Pisos.com

Mujer Hoy
Las Provincias
Finanzas.com

Puntoradio
La Verdad
ABCdeSevilla.es