

Informes de la Fundación Destino Madrid La Nueva Cocina de Madrid

La celebración por tercer año consecutivo de MADRID FUSIÓN, que reúne a los mejores cocineros del mundo, impulsa la capitalidad gastronómica

MADRID SE HA CONVERTIDO EN REFERENTE INTERNACIONAL DE LA COCINA DE VANGUARDIA

✓ **Creatividad, exquisitez, diseño, glamour y el mejor servicio de Madrid se unen en una oferta turística única y de plena actualidad que la Fundación Destino Madrid presenta internacionalmente**

La tradicional oferta de restaurantes de altos vuelos, ahora combinada con una exquisita colección de cocineros tan jóvenes como creativos, procedentes de toda la geografía española, otorga a Madrid la titularidad como capital gastronómica de vanguardia. Un magnetismo que ha atraído a algunos de los mejores discípulos de Ferrán Adriá, El Bulli, que despliegan ahora sus sabores inéditos en los templos de la Nueva Cocina.

Madrid se ha convertido en la plaza de mayor actualidad dentro de la nueva cocina internacional. Los seguidores de las vanguardias culinarias de todo el mundo señalan a Madrid como capital de referencia para descubrir las creaciones de los chefs más atrevidos del momento. La Ruta de la Nueva Cocina en Madrid, también denominada Cocina de Autor, es cada vez más amplia, muy variada y succulenta.

El caldo de cultivo atesorado por Madrid para propiciar este desarrollo culinario era realmente único en el Mundo. La enorme tradición de calidad, de valores seguros e inamovibles, podía escribirse con titulares del calibre de Zalacaín, Jockey, Horcher, Lucio, Lhardy, Botín... pilares indiscutibles de las primeras Guías Rojas de Michelin dedicadas a la Península Ibérica.

Esta ciudad, con un carácter culinario tan bien definido, con tanta tradición de buenas mesas, ha atraído con fuerza a la mejor colección de creadores culinarios, empeñados en doctorarse en la cátedra con más proyección internacional. Algunos de esos artistas de los sentidos proceden de los fogones de El Bulli, caso de: *Sergi Arola, Paco Roncero y Mario Sandoval*; otros han llegado del resto de España, como el vasco *Mikel Santamaría* o el jienense *Salvador Gallego*... El nexo de unión es el enorme potencial económico y social de Madrid, una de las ciudades más bellas del mundo; con mayor riqueza artística y con mayor número de edificios monumentales. Dichos factores han contribuido a consolidar este espíritu creativo de los cocineros más jóvenes.

El resultado de esa increíble fusión de sabores sorprende por su diversidad y riqueza; desde restaurantes galardonados con las codiciadas estrellas Michelin, hasta divertidos, y aún desconocidos, locales de rabiosa vanguardia.

Así es la Nueva Cocina de Madrid. Materializa la sabiduría vital de una ciudad y una generación con gran personalidad, que degusta cada una de las propuestas

culinarias con los cinco sentidos y con todo el espíritu. Con la amabilidad que caracteriza a la capital de España.

La acogida de esta experiencia esta siendo excepcional en todo el Mundo: La cocina de Madrid protagoniza la gran fiesta de los sentidos en... la mesa.

Los discípulos de *Ferrán Adriá* prefieren Madrid

Presumen de haberse formado a las órdenes de Adriá, el gran gurú de la cocina internacional, cuyo nombre ya se incluye en las relaciones de personajes más influyentes del mundo. Son los discípulos de El Bulli en Madrid:

***Sergi Arola* – LA BROCHE**

Es el discípulo de Adriá que más reconocimiento y prestigio ha logrado. Su restaurante se encuentra en el Hotel Miguel Ángel y es uno de los mejores de la capital, muy amplio, luminoso y de atmósfera relajante. Destaca su propuesta mediterránea para paladares exquisitos. Todos los platos de la carta son extraordinarios, pero los más solicitados son la espuma de patata con foie y caviar y el rodaballo guisado con cresta de gallo. Dos estrellas Michelin avalan su trabajo. Miguel Angel 29-31. Telf. 91 399 34 37

***Paco Roncero* – LA TERRAZA DEL CASINO**

Tras cinco años de trabajo al frente del restaurante del Casino de Madrid, gestionado por Adriá, Paco Roncero ha conseguido separarse de su ilustre profesor y hacerse un hueco con nombre propio en el Olimpo de los cocineros nacionales. Tiene 34 años, inició su carrera en los fogones madrileños, perfeccionó su técnica en el Bulli y volvió a la capital para lograr la estrella Michelin del Casino de Madrid hace dos años.

Roncero decidió dedicarse a la restauración por tradición familiar y sus recetas se enmarcan dentro de la cocina creativa. Juega con las texturas y las temperaturas de los diferentes ingredientes para recrear platos que alcanzan su grado máximo de elaboración cuando se saborea. Roncero ha seguido los pasos de la famosa decostrucción de Adriá, técnica que pocos cocineros logran. El plato más solicitado de su carta es la espuma de cebolla, también conocida como la tortilla de patatas del siglo XXI.

Calle Alcalá 15. Telf. 91 532 12 75

***Mario Sandoval* – COQUE – Humanes**

Nació en 1977 en Madrid. Modernizó el negocio familiar, Coque, para abandonar la cocina tradicional y seguir las nuevas tendencias; lo que le valió una estrella Michelin. En 2004 fue el campeón de los Cocineros de España menores de treinta años y actualmente es todo un referente de la nueva cocina. Sandoval denomina a su cocina como “*Cocina Madrileña Actual*”, con supremacía de las materias primas regionales, que consigue comprando a los proveedores artesanos de la zona. Su formación corrió al lado de los grandes: Martín Berasategui, Ferrán

Adriá, Juan Mari Arzak y Michel Bras. Su sueño actual es crear un aula de formación para jóvenes *chefs* en la Comunidad de Madrid.

Francisco Encinas 8. Humanes, Madrid. Telf. 91 604 22 02 / 37

Los nuevos exponentes de la Cocina de Madrid

De fusión, temáticos, de autor, de alta cocina, creativos, de cocina de mercado, internacionales... Sería casi imposible citar a todos los exponentes de la nueva cocina de Madrid. Estos son los representantes más destacados:

***Roberto Limas* – FAISANDÉ**

Un jovencísimo cocinero de 25 años que consiguió el premio al Mejor Restaurante Revelación de España en Madrid Fusión 2004, para su espacio Faisandé. El secreto: productos de calidad y trabajo bien hecho. Aprendió el oficio con Rafael Maza, Pedro Olmedo y Carlos Posadas y realizó sus prácticas de especialización en restaurantes de la talla de Príncipe de Viana, Restaurante del Hotel Santo Mauro y El Amparo. Periodos de perfeccionamiento en La Broche, El Chaflán y Arzak le catapultaron al éxito. Limas realiza una cocina de autor basada en la seriedad y una estricta selección de los productos. De su carta, en constante renovación, destacan el atún rojo marinado al pomelo con vinagreta de actimel y pappardelles de pulpo en ensalada con patata confitada. Celebra cursos de cocina.

Príncipe de Vergara 46. Telf. 91 431 08 34

***Andrés Madrigal* – BALZAC**

Nació en Madrid el 10 de agosto de 1967, día de San Lorenzo, patrón de los cocineros. Su afición a cocinar la heredó de su abuela, pero no ha estudiado nunca gastronomía. Trabajó cinco años en El Olivo con Jean Pierre Vandell y ha tenido maestros como Roger Vergé o Juan Mari Arzak. Desde 1999 está al frente de los fogones de Balzac. Ofrece alta cocina mediterránea provenzal. La carta se renueva constantemente pero entre los platos clásicos destacan la ensalada de verduras con foie-gras o los huevos rotos con erizos. Es uno de los *chefs* españoles más de moda. Moreto 7. Telf. 91 420 06 13

***Juan Pablo Felipe* – CHAFLÁN**

Con tan sólo 28 años, en 1993, comenzó con su restaurante El Chaflán, local que ha modernizado con su innovadora y atractiva cocina. La doble cristalera de los fogones permite ver el trabajo de los cocineros en vivo que elaboran platos tan sugerentes como: espárragos blancos fritos con mahonesa tibia o lomo de atún rojo con torta suspendida y cremosa acompañado de tomate pata negra. Compra en los mercados tradicionales, fundamentalmente: Maravillas, Chamartín, de La Paz. En 2001 ganó el Premio Nacional de Gastronomía y actualmente cuenta con una estrella Michelin.

Avda. Pío XII 34. Telf. 91 350 61 93

***Pedro Larumbe* – RESTAURANTE PEDRO LARUMBE**

Un grande de la Cocina en el emblemático edificio de ABC de Serrano. Pedro Larumbe es un nombre asociado a la mejor restauración nacional. Su carta es variada

compuesta por platos mediterráneos y de mercado entre los que destacan el foie asado con pan de zanahoria o la merluza en salsa verde con almejas. El restaurante dispone de tres ambientes diferenciados: el Salón Pompeyano, el Patio Andaluz y el Salón Fundador. Todos muy cálidos y acogedores. En verano se abre la Terraza del ABC de Serrano.

Serrano 61, 4ª planta. Telf. 91 575 11 12

Ramón Freixá – ERREEFE

El nombre del restaurante ErReeFe proviene de las iniciales del chef Ramón Freixa, arquitecto de la carta y uno de los más prestigiosos restauradores catalanes. Tras estudiar en Barcelona, trabajó en algunas de las mejores cocinas de Bélgica y finalmente acabó en Francia bajo las órdenes de Michel Bras. Además de aprender nuevas técnicas, también desarrolló su pasión por las flores y plantas silvestres. Su cocina es simpática y personal. Con chispa, mucho amor y un toque de tradición. La oferta es tentadora: coca de *boletus* con helado de avellanas y un toque de pimienta de Sechuán, la tortilla de chorizo y patatas paja y el cochinillo con *boletus* a la crema y patatas al tenedor. En 2001 la prestigiosa Guía Gourmetour le concedió el premio al Mejor Cocinero y al Mejor Restaurante de España y ha sabido mantener la estrella Michelin.

Calle Recoletos 2, Palacio de Linares. Telf. 91 575 45 40

El Cenador de Salvador – SALVADOR GALLEGO - Moralarzal

Este jienense de Úbeda trabajó durante cinco años como jefe de cocina de la Casa de Alba hasta que en 1985 creó su propio restaurante: El Cenador de Salvador, al pie de la Sierra de Guadarrama. En 1994 recibió el Premio Nacional de Gastronomía gracias a su creatividad. El gusto por la buena cocina se hace patente en sus exquisitos platos: cochinillo confitado en aceite de picual con láminas de *boletus edulis* y la pipirrana de congrio con vinagreta de almendras tiernas. Cuenta con una estrella Michelin.

Avda. de España 30, Moralarzal, Madrid. Telf. 91 857 77 22

Nazario Cano – EL AMPARO

Un restaurante que siempre se ha caracterizado por la calidad, el extraordinario servicio y el lujo. El Amparo se ha hecho un hueco entre los mejores locales de Madrid por su dedicación constante. Desde hace tan sólo dos meses, al frente de sus fogones se encuentra su nuevo Chef Nazario Cano, un joven alicantino de 31 años, de altos humos y vuelos, que elabora platos muy actuales e innovadores como: yema de corral con crema de patata asada, sardinas y caviar iraní, sigue con el plato fuerte, lechona asada con compota de manzana y membrillo. Como colofón salsa de vino tinto viejo con queso de oveja y helado de melocotón y azafrán. Ha realizado staffs con los grandes maestros como Martín Berasategui o Iñigo Pérez. Su último puesto fue como jefe de cocina en el restaurante Las Rejas en Las Pedroñeras de Cuenca.

También se atreve con los clásicos de la gastronomía española como callos a la madrileña o alubias de Tolosa.

Puigcerdá 8. Telf. 91 431 64 56

***Mikel Santamaría* – BOKADO**

Mikel Santamaría posee una habilidad envidiable para convertir los pintxos vascos de toda la vida en una auténtica exhibición de alta gastronomía de vanguardia. El restaurante se encuentra en el edificio del Museo del Traje de Madrid y está rodeado por el Parque del Oeste.

Museo del Traje, Av. Juan de Herrera, 2. Telf. 91 549 00 41

***Darío Barrio* – DASSA BASSA**

Darío Barrio es un cocinero de poco más de treinta años con una sólida experiencia tras su paso por los fogones del restaurante de Pedro Larumbe. En 2001 se hizo con el segundo puesto de mejor cocinero de España. Desde hace algo más de un año dirige su propio local Dassa Bassa, un establecimiento situado en una antigua carbonera del siglo XIX con más de cuatrocientos metros cuadrados.

El éxito de este restaurante ha sido fulminante. Lo primero que llama la atención es la solidez técnica en texturas, las cocciones de una precisión milimétrica, la perfecta combinación de sabores y aromas, los contrastes de texturas y temperaturas y la armonía del resultado final. La firma proclama el *freestyle cooking*. Hay libertad, sí, pero con gran disciplina y creatividad. Sirva como ejemplo los chips de plátano macho, el foie-gras *micuit* con peta-zeta e higos a la plancha, la crema de calabaza con berberechos, aceite de cilantro con helado de coco o el cordero en costra de naranja y pan de especias con endibias.

Calle Villamar 7. Tel. 91 576 73 97

***Enrique Díaz* – CHANTARELLA**

Chantarella es un espacio acogedor, decorado en tonos blanco y azules que cuenta con un gran prestigio. Su carta se caracteriza por la creatividad e innovación. Y en los fogones Enrique Díaz, un cerebro repleto de imaginación que sorprende con platos como la ensalada de trompetillas y langostinos con tomate seco, papada de cerdo ibérico con verduritas o el pastel de mandarina con chocolate.

Calle Doctor Fleming 7. Telf. 91 344 10 04

***Jean Pierre Vandell* - EL OLIVO**

Jean Pierre Vandell es un cocinero mediterráneo que ejerce esta opción con rigor. Francés medio gaditano destacó por su entusiasmo por los aceites y vinos del Sur de España. Sobresaliente la excelente presentación de sus platos. Este restaurante de acento mediterráneo conjuga, con perfecta maestría, el componente tradicional con las innovaciones de la cocina creativa. A reseñar la sabia utilización del aceite y las salsas. Platos como el rape a la plancha con salsa de aceitunas negras hace las delicias de los clientes. Lo más sorprendente el helado de aceite de oliva.

General Gallegos 1. Telf. 91 359 15 35

PHOTO PRESS

Tenemos a su disposición estas fotografías, si desea alguna tiene que pedirla y se la enviaremos en CD, por mensajero, o por E-mail, en el formato deseado (Tif, jpg o bmp)

DISCÍPULOS DE FERRÁN ADRIÁ



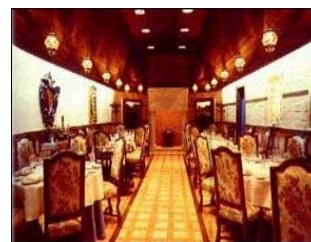
Restaurante La Broche



Tomate mi-cuit,
caviar y ostras en
su jugo- La Broche



Paco Roncero
Chef La Terraza
del Casino



Restaurante Coque

NUEVOS EXPONENTES DE LA COCINA DE AUTOR EN MADRID



Humus de Balzac



Restaurante El Chaflán



Pedro Larumbe



Restaurante Dassa
Bassa

CONTACTOS DE PRENSA: FUNDACIÓN DESTINO MADRID

Monserrat Lorenzo / Ana Ferrao
Telf.: 91 547 88 30 - 91 547 45 23 Fax: 91 541 12 72
E-mail: info@destinomadrid.com

OaK POWER Consultant
María Asenjo / Fe Cobo
Telf.: 91 378 22 79 Fax: 91 730 30 78
E-mail: powercomunicacion@powercomunicacion.e.telefonica.net

Esta información puede reproducirse en su totalidad

Código de referencia de esta Nota de Prensa: **FDM05-NP11 Nuevos Exponentes de la Alta Cocina en Madrid**

