

# RELEVO *en* los FOGONES

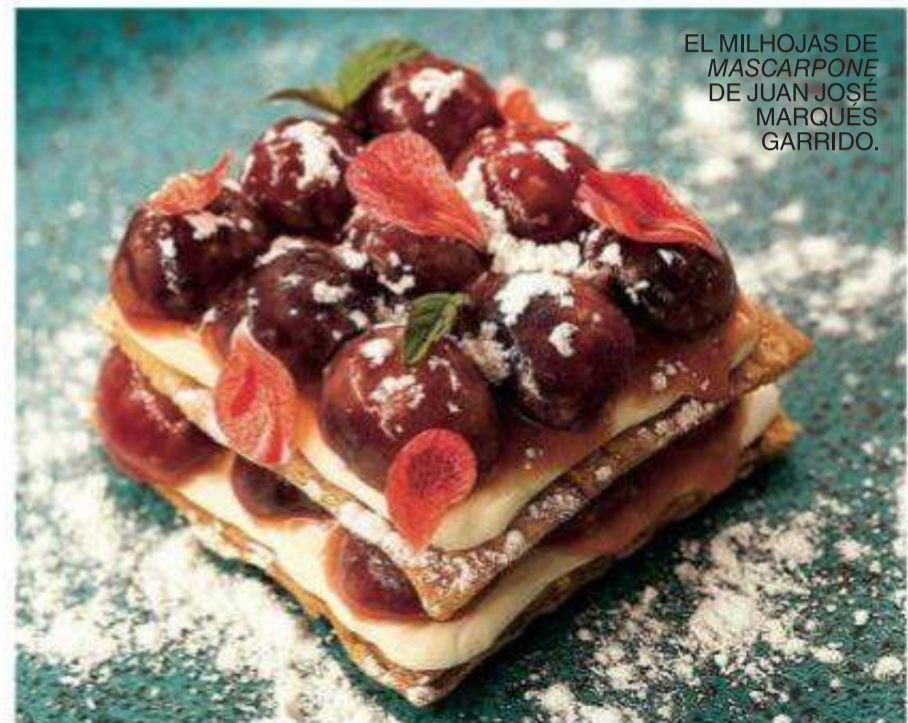
Son *el futuro de la restauración* en nuestro país. Cocineros y cocineras de toda España que acumulan talento y esfuerzo y que han sido *reconocidos como los mejores* por los chefs más prestigiosos del mundo. Un nuevo libro, 'TODAY'S SPECIAL', recopila las recetas que hay detrás de sus historias de superación.



ATÚN BALFEGÓ, ERIZO DE MAR Y HUEVAS DE SALMÓN SOBRE PIEL CRUJIENTE, UNO DE LOS PLATOS DE CARLOTA CLAVER.



EL MILHOJAS DE MASCARPONE DE JUAN JOSÉ MARQUÉS GARRIDO.



LOS HUEVOS REVUELTOS DE AMAIUR MARTÍNEZ ORTUZAR SON UNA DE LAS ESPECIALIDADES EN GANBARA, SU RESTAURANTE EN SAN SEBASTIÁN.



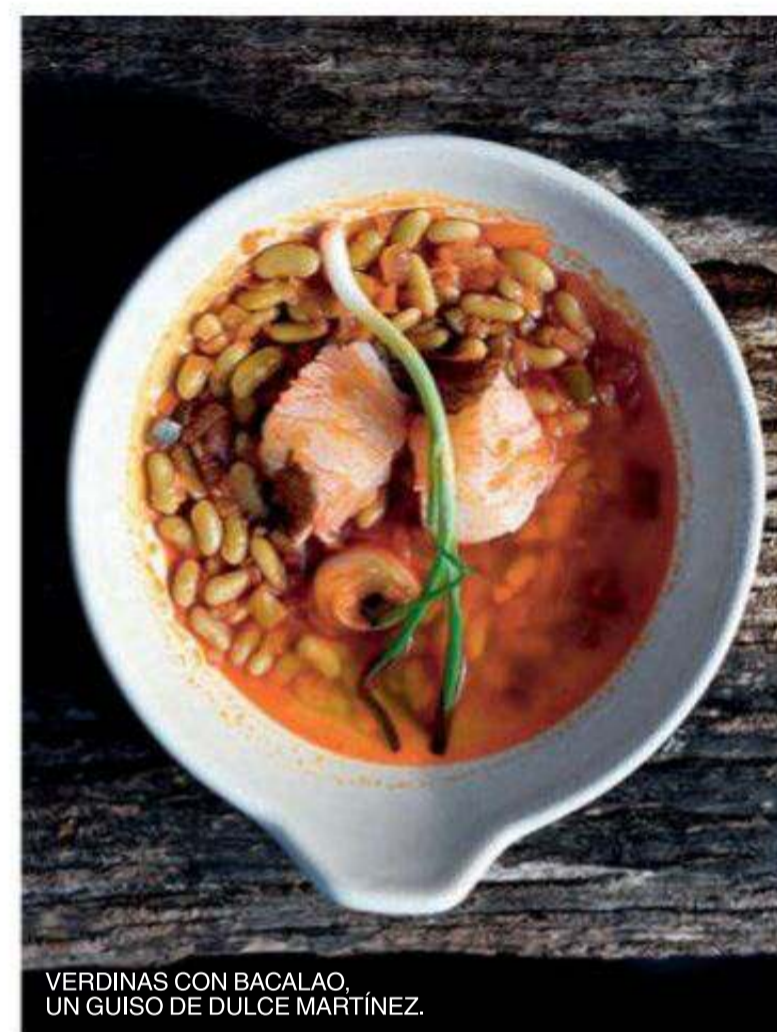
Y si les preguntamos a los mejores chefs del momento quiénes serán las próximas estrellas de la cocina mundial? La cuestión que la editorial Phaidon planteó a los veinte cocineros y cocineras más icónicos de nuestros días no solo ha dado como resultado la publicación de un libro con las recetas de los seleccionados, *Today's Special*, sino la oportunidad de conocer, de la mano de sus protagonistas, la situación de uno de los sectores con más retos por delante en la nueva normalidad. «Tengo que contarte que mi restaurante está cerrado y no sé si lo podré volver a abrir», explica con sinceridad Juan José Marqués Garrido al otro lado del teléfono. El joven es, junto a Carlota Claver, Macarena de Castro, Amaiur Martínez Ortuzar, Dulce Martínez y Aitor Zabala uno los nombres españoles seleccionados por la publicación entre los 100 chefs que mejor están diseñando el futuro de la cocina, aunque, para todos ellos, este sea más incierto que nunca. Porque charlar con estos genios de los fogones y situar sus proyectos gastronómicos a lo largo y ancho de nuestro país (a excepción de Zabala, asentado en California) supone acumular un puñado de historias cargadas de resiliencia. «Económicamente, 2020 ha sido atroz. Como si empezáramos de nuevo, hace 25 años», cuenta la chef mallorquina Macarena de Castro. «Durante la pandemia cerramos el restaurante Maca de Castro (en el puerto de Alcúdia) y en este momento no sabemos si se podrá abrir en 2021. Sin embargo, en junio de 2020 abrimos nuestra nueva propuesta en el centro de Palma, Andana. Gracias a ello podemos seguir adelante». Maca es una de las apuestas personales de la chef francesa Dominique Crenn y el mejor ejemplo de la carrera de fondo que supone llegar



a lo más alto de la élite gastronómica. Se incorporó al negocio familiar, el restaurante Jardín (Mallorca) en el año 2000, recién estrenada la mayoría de edad, y desde entonces compaginó trabajo y formación con los grandes, como Juan Mari Arzak o Ferran Adrià. En 2012 consiguió su primera estrella Michelin.

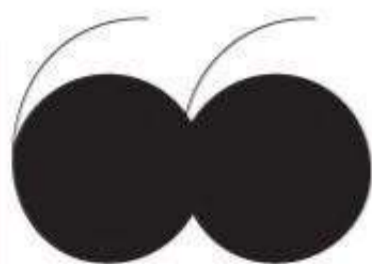
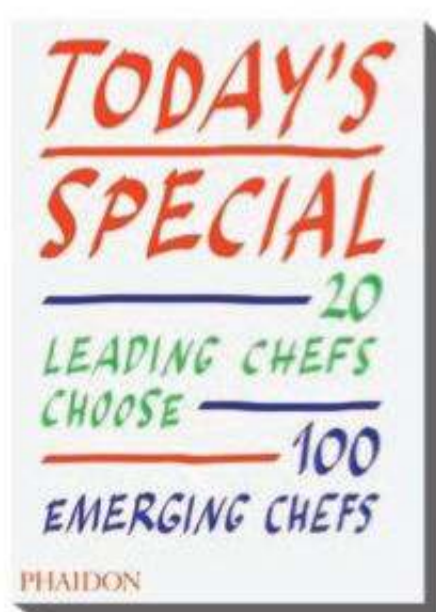
De tercera generación con solera gastronómica procede Amaiur Martínez Ortuzar. Sus padres, José Ignacio y Amaia, convirtieron el restaurante Ganbara, a lo largo de 25 años, en todo un referente en cuanto a *pintxos* en la parte vieja donostiarra. De ellos, Amaiur aprendió «sobre todo cariño y trabajo duro» y heredó un gusto por el producto de calidad y la temporalidad que le ha llevado a ser reconocido como digno sucesor de su legendaria madre.

LA CIGALA EN PRIMAVERA DE LA CHEF MACARENA DE CASTRO.



VERDINAS CON BACALAO, UN GUISO DE DULCE MARTÍNEZ.

«Pasaba (y sigue pasando) algo muy curioso: la cocina de casa, la de toda la vida, iba a cargo de las mujeres. Pero cuando se profesionalizaba, parecía que era un trabajo destinado a los hombres. Afortunadamente las cosas están cambiando y cada vez hay más mujeres que lideran restaurantes», reflexiona Carlota Claver sobre el predominio de nombres femeninos a los que se confía el futuro del sector. Claver es propietaria de La Gormanda, en pleno *Eixample* barcelonés, cuya cocina define el chef José Andrés como la más madura de los jóvenes de su generación. «No lo conozco personalmente, lo que todavía me impresiona más. Que me haya elegido me parece muy honesto por su parte y demuestra que no han influido los amiguismos», explica sobre el cumplido. La otra persona señalada por el asturiano es Dulce Martínez. Para su proyecto, El Molín de Mingo, la denominación de restaurante se queda corta, ya que reservar en él significa sentarse a la mesa del molino donde vivieron sus abuelos, situado en un bosque de Peruyés (Asturias). Allí, Martínez prepara guisos tan deliciosos como carentes de pretensión: arroz con *pitu*, croquetas de compango, pote... Una íntima y personal apuesta que demuestra que hay vida *gourmet* más allá de las grandes ciudades, aunque no exenta de dificultades. «El servicio de *delivery*, debido a la ubicación de nuestro restaurante, no nos hemos planteado poder realizarlo», explica.



### Fuera de CARTA

Las 10 mujeres y 10 hombres más destacados de las cocinas del mundo seleccionan en *Today's Special* (Phaidon) las recetas de sus chefs emergentes preferidos.

Como señala Emily Takoudes, editora de *Today's Special*, «el libro surgió antes de que el mundo cambiara. Nuestra industria se ha visto muy afectada y ahora estas páginas contienen una fuente extraordinaria de esperanza en el espíritu innovador y decidido de quienes sostienen nuestro futuro culinario». Como la mejor muestra de esa capacidad de lucha, la historia de Juan José Marqués Garrido merece mención aparte. «Este reconocimiento llega en un momento especialmente difícil para mí, profesional y personal», reconoce el chef, de 33 años. Formado en media España (incluyendo a los hermanos Roca) y Francia montó junto a su mejor amigo y socio, Ferran Ansessa, el restaurante Maran - Marqués & Ansessa, en Girona. Allí, y según la cocinera argentina Raquel Carrena, se podía degustar el mejor sofrito del país. «Hemos intentado que la gente disfrutara en Maran. Tuvimos que cerrar en marzo del pasado año y buscarnos otros trabajos para hacer frente a los gastos de nuestro restaurante. El coronavirus y un problema grave de salud nos obligaron a ello, pero aparecer en estas páginas solo nos impulsa a continuar». Ahora sus creaciones –como el Bombón de paté de perdiz con capa de Pedro Ximénez y tierra de setas y pistacho– comparten papel con sabores diseñados por compañeros y compañeras de Suecia, China o Ruanda. «Estoy segura de que todos ellos podrán seguir haciendo lo que aman, solo que tal vez de una forma reinventada» ● SANDRA CAÑEDO