

Los once chefs que "abren el camino del futuro" cuentan sus éxitos y fracasos

Madrid, 1 dic 2014 (EFE).- "Los once" no es un libro gastronómico al uso. En él, Pau Arenós ha conseguido que un grupo de chefs que considera que "abren el camino del futuro", que garantizan la continuidad de la vanguardia y de la alta cocina, cuenten sus vivencias, con éxitos y fracasos, además de sus platos emblemáticos.

Francis Paniego, Marcos Morán, Paco Pérez, Paco Morales, Ricard Camarena, **Albert Adrià**, David Muñoz, Ángel León, Josean Alija, Paco Roncero y Eneko Atxa son los protagonistas de la obra, de Ediciones B, con la que Arenós, que escribe sobre cultura gastronómica desde mediados de los noventa y coordina la revista Dominical de El Periódico de Catalunya, quería contestar una "pregunta maliciosa".

"¿Todavía queda revolución? ¿Se pueden hacer más cosas en gastronomía? ¿El cierre de elBulli no es el final de una era dorada que no da más de sí? La respuesta son estos once y más, que demuestran que la vanguardia está engrasada y en marcha".

Con "Los once", el autor busca también acercar al lector a estos cocineros, "a la persona que hay detrás, sus debilidades, sus sufrimientos, porque la gastronomía solo ofrece placer y diversión pero detrás hay gente que sufre, que duda", y así lo cuentan en estas páginas.

Sus perfiles se completan con un recorrido por sus carreras profesionales y sus cocinas a través de sus platos. Arenós reconoce que les metió "en un lío de

narices" al pedirles que eligieran uno por año. De tres de ellos se ofrecen además sus recetas.

Entre el más veterano, Paco Pérez, y el más joven, Paco Morales, hay 19 años de diferencia. "Pero son una generación porque comparten ideas, destino, conocimiento. Han crecido juntos en las cocinas en un periodo de tiempo determinado. Aquí las generaciones no son por edades", ha explicado Arenós.

A la presentación del libro, celebrada hoy en Madrid, han acudido algunos de estos protagonistas, como Albert Adrià, para quien su trabajo en elBulli ya solo "queda en el recuerdo" porque, después de que le costase "unos años" quitarse "de encima ese peso", ha emprendido un nuevo camino con la apertura de nuevos restaurantes, como Tickets, Pakta y Niño Viejo, entre otros.

"Quiero construir una Sagrada Familia con cinco pilares, ya tengo cuatro. Entonces me volveré coordinador de jóvenes promesas, de los que ahora no se habla pero se escribirá algún día un libro", ha dicho quien augura que la gastronomía española "llegará a buen puerto" mientras los cocineros sigan siendo "personas normales".

Ricard Camarena, al frente del restaurante que lleva su nombre y de otros establecimientos en Valencia, considera "un orgullo formar parte de una generación que, según Pau, puede ser el futuro de la gastronomía", en la que augura "varios caminos, distintas personalidades".

Paco Morales, que ultima la apertura de su restaurante Noor en Córdoba, cuenta en "Los once" sus "tropiezos", como su salida de Bocairent. "Los fracasos hay que contarlos porque nos hacen más fuertes" y aportan en una trayectoria que tendrá uno de sus momentos culminantes en Noor, donde promete "explorar caminos que no se han tocado".

Paco Pérez, al frente de Miramar en Llançà (Girona) y de otros locales, ha asegurado que su éxito es "fruto del trabajo, la constancia, la pasión, los amigos, pero sobre todo de quienes nos visitan y lo hacen público, los periodistas plasman este trabajo".

Marcos Morán (Casa Gerardo, Asturias), cocina con su padre en un restaurante con 130 años donde conviven tradición y vanguardia. "Yo defiendo que es difícil nacer en la cresta de la ola porque nadie te enseña a subir; yo he descubierto lo que es crear un restaurante hace poco en Londres, con Hispania", ha apuntado.

Francis Paniego también es, por ahora, la última generación de una familia dedicada a la cocina, por lo que le llovieron las críticas cuando decidió abrir El Portal, su propio restaurante, junto al de su madre, en Ezcaray (La Rioja).

"Me considero un tío con mucha suerte porque con los años han llegado los éxitos. Pero el principal descubrimiento ha sido encontrarme a mí mismo, a nivel personal y profesional, hace tres o cuatro años", ha confesado.

Todos han coincidido en destacar el buen momento de la cocina española y su futuro. "Antes, al referirse a España se hablaba de sol, playa y toros. Ahora la gente viene a conocer nuestra gastronomía", ha destacado Paco Pérez.