

EL 11 TITULA



UNA PLANTILLA ENTERA CON SUPERPODERES GASTRO: 'LOS ONCE' (EDICIONES B). "LOS CHEFS QUE ABREN EL CAMINO DEL FUTURO", JUSTIFICA LA PORTADA. ES EL DÉCIMO LIBRO DE PAU ARENÓS (EL OCTAVO COMESTIBLE), CON EL QUE CIERRA UNA TRILOGÍA A FUEGO LENTO DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA. LOS ONCE HOMBRES QUE RETRATA "SE CUENTAN CON LO QUE COCINAN", ASEGURA EL PERIODISTA. AQUÍ LO CORROBORAMOS EN FORMATO PASATIEMPO. SIGA LAS FLECHAS DE CADA COCINERO A SU PLATO MÁS REPRESENTATIVO

TEXTO ANA SÁNCHEZ

ALBERT ADRIÀ

Es un intolerante al marisco con tendencia a romper caparazones. Ni rastro de nostalgia de El Bulli. El hermano de Ferran no ha necesitado ni un lustro para seguir en lo alto con Tickets como bandera. Su gastroimperio del Paral.lel ha transformado la tapa en obra de arte. "Es en el pequeño bocado donde están las respuestas grandes", apunta Arenós.



DAVID MUÑOZ

Decir que está en la cresta, en su caso, es una redundancia. Cocinero de impacto en lo capilar y en la cocina. En las recetas de su *triestrellado* DiverXO (Madrid), los ingredientes parecen a punto de colisionar en una calamidad gustativa —compara Arenós—, pero se rozan como aviones acrobáticos, alelando al comensal. El resultado: *platos lienzo*.



ÁNGEL LEÓN

"El cocinero del capitán Nemo", lo rebautiza *Los once*. Lleva una tortuga tatuada para recordar que se razona mejor a menos revoluciones. El chef de Aponiente (El Puerto de Santa María) es el forjador de la Nueva Cocina Marinera. Chef con agallas, claro. Todo un prestidigitador sobre mantel: ilumina platos a base de microalgas y sirve carne-sin-carne.



FRANCIS PANIEGO

En 25 años, habrá vendido unos dos millones de croquetas, que algunos citan como las mejores de España. "Las croquetas son nuestro patrimonio. Y también las 15 recetas de mi madre". Su gastroreino está instalado en Ezcaray (La Rioja): un hotel gastronómico con el clásico Echaurren y el vanguardista El Portal. Aire puro de alta montaña.



PACO PÉREZ

Se considera un obrero de la cocina, aunque acumule cinco estrellas Michelin. Para sostener su sueño, recorre 150.000 kilómetros al año entre sus restaurantes Miramar (Llançà, Girona) y 5 by Paco Pérez (Berlín). Hay que fijarse en su chaquetilla: lleva cosida una mariposa daliniana. Sí: está entregado con fe a la vanguardia. Un transgresor tranquilo.



R que ha renovado la cocina contemporánea



POLVO HELADO DE HIERBA FRESCA CON QUESO DE MUNILLA Y ESPUMA DE LECHE

“Un intento de cocinar una pradera de alta montaña”, rememora su ideólogo. Él sirve, en concreto, las praderas de alta montaña de Ezcaray. Pasto a base de acelgas, lechuga, albahaca, perifollo. Sabores y aromas familiares.



ENSALADILLA RUSA

Un clásico de barra en versión de alta cocina. “Los productos, licuados; moldeados y cortados, con el sabor de una clásica ensaladilla”, describe el autor de la receta, un chef –ya se intuye– comprometido con la vanguardia, aunque él hable de mariposas y metamorfosis. Sus platos estrella incluyen un pastel que se desangra: By Tarantino.



CONEJO Y ANGUILA

“Sabor, intensidad, rock&roll, transgresión”, suma adjetivos su autor, que también podría autoenmarcarse en la misma frase con piercings. Un *plato lienzo* de lo más diverxo, perdón, diverso: taco de conejo, flor de láminas de champiñón rociada a lo grafiti con spray de hibiscus y piel de anguila, entre otras sorpresas masticables.



CORCHO DE CHOCOLATE

“El concepto del tapeo aplicado al mundo dulce”, describe su chef ideólogo (*spoiler*: lo que le llevó a surcar el azúcar fue su intolerancia al marisco). Una excusa para jugar con los sentidos con servilleta: el corcho de vino es en realidad bizcocho al vapor enrollado sobre una *mousse* de chocolate y praliné de avellanas.



PICHÓN MARINO

Parece pichón, sabe a pichón, pero es pescado. “La gente echaba de menos la carne”, recuerda su creador (el menú de su restaurante tiene sobre todo agallas y espejismos). “Se nos ocurrió engañar al paladar con un falso guiño carnal”, añade. “Cuando alguien dice ‘eso es imposible’ –se justifica–, me muero de risa”.