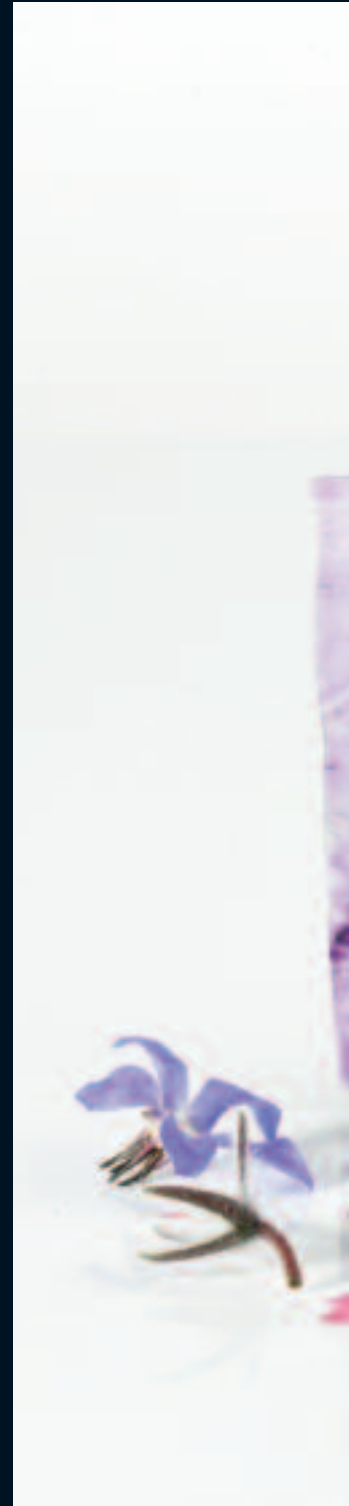


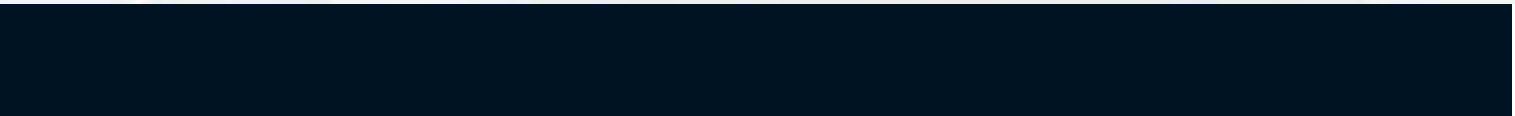
# El mapa del gusto

**LA COCINA ALIMENTA Y CONMUEVE: SOBRAN LOS MOTIVOS, MÁS ALLÁ DE LA ETERNA CARENCIA Y ABUNDANCIA. PERO -EN ESTAS PÁGINAS- NOS CONCENTRAREMOS -SIEMPRE- EN LA CALIDAD E INNOVACIÓN DEL RITO ANCESTRAL DE COMER. POR ESO DESTACAMOS EN LA SEGUNDA PARTE DE ESTA NOTA CUATRO RESTAURANTES REFERENTES DE LA MÁS ALTA GASTRONOMÍA, QUE BRILLAN EN EL MUNDO ENTERO.**

El agua, el fuego, el frío y la sal son elementos primitivos fundamentales de la cocina, vigentes en la actualidad. Junto con el azúcar y la fermentación conforman los puntos cardinales de la creación culinaria. Factores clave que determinan el origen de la transformación de los alimentos, su naturaleza mutante. El resultado final -el plato en cuestión, su sabor y aporte nutricional- se determina por un sinfín de circunstancias aleatorias, donde interceden las cualidades del producto y el talento culinario que intervienen durante su elaboración. Por eso la gastronomía es una ciencia maravillosa. Porque en su universo infinito sobra lugar para que se destaquen artistas luminosos, que rompen con gracia el efímero molde de lo convencional. Destacamos cuatro casos.

>>>







## TORONTO, CANADÁ

Cosmopolita y con enorme compromiso ecológico, Toronto está considerada como una de las ciudades más multiculturales del mundo. Esto se refleja en sus calles, donde se encuentran todo tipo de restaurantes de todas las culturas, que confluyen en la capital del estado canadiense de Ontario. En este centro urbano e industrial, financiero y cultural residen casi cinco millones de habitantes, en el área metropolitana.

### **NOTA BENE** | David Lee

*Nota Bene* es una locución latina imperativa, que significa *notar bien* algo determinado, prestar atención: justamente lo que le sucedió a este nuevo restaurant (abierto en Agosto 2008) con el público gourmet de Toronto. Y sobre todo con la crítica especializada, quienes lo catalogan en publicaciones locales y guías internacionales como el mejor restaurant de Canadá. Otro acierto de Franco Prevedello, empresario de exitosa trayectoria en emprendimientos gastronómicos de alto nivel (Splendido, Centro, Terra, Acqua y otros). La sociedad se completa con Yannick Bigourdan, nacido en el sur de Francia, perteneciente a una familia estrechamente ligada a la industria culinaria, quien desarrolló su carrera en los mejores hoteles cinco estrellas de Europa; y el *chef propriétaire* David Lee, de linaje culinario, nacido en Inglaterra en el seno de una familia que ya lleva tres generaciones de grandes cocineros. A los 24 años David se instaló en Toronto, ciudad de paladares adiestrados por la establecida influencia francesa, salpicado de los sabores de otras cocinas étnicas que confluyen en la región. Desarrolla en *Nota Bene* una cocina moderna y sofisticada pero sincera, sin pretensiones ni complicaciones, muy bien presentada, donde los sabores resaltan gracias a las innovadoras técnicas de elaboración (largas cocciones al vacío a bajas temperaturas) y por la suprema calidad de los insumos utilizados. Algo en lo que Lee hace verdadero hincapié, investigando y relacionándose con los más avezados granjeros y productores orgánicos (hortalizas) y artesanales (quesos). Una extensa carta de vinos del mundo y un bar surtido completan la propuesta del momento.

180 Queen Street West - Tel: 416 977 6400.





## SAN SEBASTIÁN, PAÍS VASCO

Entre los famosos *pintxos* regados con chatos de vino *txacolí* en la infinidad de tascas tradicionales (Bar la Viña, Txepetxa, A Fuego Negro) y la constelación de estrellas Michelin que iluminan los mejores restaurantes del mundo del País Vasco, San Sebastián es un destino gastronómico único: Zuberoa, Mugaritz (Contraseñas 61), Berasategui y Arzak así lo definen.



## ARZAK | Juan Mari Arzak

Leyenda y padrino de la nueva cocina vasca (movimiento gestado en 1975 por una docena de cocineros, entre los que reconocemos a Karlos Arguiñano), Juan Mari Arzak Arratibel nació en San Sebastián, en 1942, al calor de la casona familiar construida por sus abuelos en 1897, para albergar una bodega de vinos, taberna y casa de comidas. Fue su padre -Juan Ramón- quien le dio fama gastronómica; mientras el niño Juan Mari heredaba el legado de estirpe que supo infundir a su hija Elena Arzak Espina, con quien hoy llevan el restaurante, junto a un gran equipo de cocineros. “*Cocina de autor, vasca, de investigación, evolución y vanguardia*” escribe de puño y letra J.M. Arzak en una hoja de papel, para definir la experiencia que se vive en su menú degustación. En la mesa, cuchara y tenedor. En bambalinas, cocina-laboratorio y un archivo del gusto que alberga miles de muestras comestibles de todos los rincones del planeta. Sabores implosivos, unificación del gusto, caos organizado, diseño al plato. Los consejos acertados del *sommelier* enfatizan cada paso que propone la carta (en la ocasión de la visita descorchamos dos vinos españoles añada 1968, un blanco y un tinto excepcionales). A diferencia de la pureza impecable de Mugaritz, los platos vacíos de Arzak se despiden con huella grasa. En un salón moderno gris perla concebido para 40 comensales, el servicio es -simplemente- eficaz. Es posible reservar la mesa del Chef, testigo de oro de la cocina. Allí se sentaron, entre tantos otros, presidentes de naciones y un ramo de personalidades estelares del mundo del espectáculo, como Woody Allen y George Clooney, gracias al Festival de Cine Internacional que se da cita cada año en Donostia, mientras la mejor y verdadera película se proyecta en Arzak (tres estrellas Michelin desde 1989). Cubierto promedio, €155 mas impuestos y bebidas. A 20 minutos del aeropuerto de San Sebastián, y a una hora de Bilbao.

Avda. Alcalde Jose Elsegui, 273 - Tel: 943 278 465 / 943 285 593.

## NUEVA YORK, ESTADOS UNIDOS

La energía de la capital del mundo fluye y se renueva. La ciudad muta constantemente. Y sigue siendo la de siempre, porque nunca es la misma. La gran manzana es el centro donde se encuentra todo, y a todo se lo encuentra. Aquí se suceden y seducen los perfumes de cocina de las mil tribus del planeta, por distritos, callejones, puentes y avenidas: *Little Italy*, *Chinatown*, *Williamsburg*. Gastronomía callejera y alta cocina. Lugares secretos y sitios famosos. Pocos niños y muchas mascotas.

### JEAN-GEORGES | Jean-Georges Vongerichten

Jean-Georges Vongerichten hizo eclosión en Nueva York con su memorable restaurante Vong, donde interpretaba con pulidas técnicas francesas la exótica cocina *Thai* en versión moderna. Todo un éxito en *54 East Street*. Hoy su trayectoria impacta en cinco puntos de la ciudad, con distinto formato, perfectamente concebidos: *Perry Street* (nueva cocina francesa con fusión asiática); *Spice Market* (cocina callejera del sudeste asiático), *Mercer Kitchen* (cocina local, norteamericana); *Jojo* (cocina fusión francesa-asiática) y *JG & Nougatine* (replicando la fórmula francesa-asiática, su marca registrada). Este último hace furor en el semipiso del *Trump International Hotel & Tower New York*, una aguja cinco estrellas de acero vertical que desafía la memoria clavada en el corazón de *Central Park West*. Allí el ex Mr Vong presenta dos espacios, dos conceptos, dos salones: JG, un luminoso y distendido *lounge* con barra larga y enormes mesas de fórmica clara, donde resalta la presentación aparentemente casual de los platos de Jean-Georges, y llevan su firma indiscutida, plena en sabores excepcionales, y concebidos con absoluta perfección.

Nougatine luce *chic* y ultra sofisticado, un amplio salón de gran altura y tenue luz dorada, dominado por una enorme lámpara con ocho platos solares, donde Vongerichten despliega toda su magia culinaria, premiada con tres estrellas Michelin. 1 Central Park West - Tel: (212) 299 3900.



FOTOS: JEAN-GEORGES MANAGEMENT





## SAN PABLO, BRASIL

Convergen aquí las raíces y productos exóticos y nativos con la ecléctica influencia europea. La ciudad reúne las costumbres africanas importadas de la esclavitud colonial portuguesa y otros desembarcos. Etnias como la árabe y la japonesa reflejan su gastronomía en la metrópoli financiera. Súper chef locales (Alex Atala) conviven con sus pares del mundo (Sergi Arola). Todos ellos, la amazonia tropical, el río y el mar impulsan la nueva cocina brasilera.

### AROLA-VINTETRES | Sergi Arola

Brasil inspira corazones sensibles. Como el de este lúcido y reconocido cocinero catalán, quien interpreta en tierra ajena sus tapas de diseño con productos locales. Cada platillo del restaurant del piso 23 del Hotel Tivoli -en el exclusivo barrio *Jardins*- refleja la pasión ibérica con ritmo carioca. Decorado por la prestigiosa arquitecta Patricia Anastassiadis, el ambiente combina lujo despojado y franca calidez. Se divide en espacios -como el lounge o el balcon del bar-, y el conjunto destaca la vista magistral que domina desde las alturas la ciudad de San Pablo. Cuando cae la tarde la Avenida Paulista refulge con sus luces como un rayo en la tierra. Además de las tapas de autor (un nuevo concepto creado por el artista que puede definirse como entradas ultra sofisticadas) Arola - Vintetres propone en su menú diversos los platos de curso que consagraron en toda Europa al Chef español, que ostenta dos estrellas Michelin. La bodega del restaurant ofrece 600 etiquetas rotativas, entre dos mil botellas en estiba, sugeridas por el sommelier Yugo Miyafhita. Así y todo, se impone comenzar con el Cocktail Arola, creado especialmente para el lugar: una mezcla a base de *cachaça*, tónica, ananá, pimienta rosa y pimienta de cheiro. Tivoli São Paulo - Mofarrej es miembro de *The Leading Hotels of the World*, la asociación que engloba los mejores hoteles del mundo. Si bien Sergi Arola controla su nueva apertura más de seis veces al año, el talentoso chef local Fabio Andrade (alter ego de Arola, con quien trabajó en Arola Gastro, su restaurant de Madrid) comanda la dirección de cocina, que abre día y noche. Alameda Santos, 1437, Jardins  
Tel: 55 11 3146 5923.

