

n.º 308 año 28 enero de 2012

SOBREMESA

VINO. GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

TINTOS DE GARNACHA
LA VARIEDAD DE MODA

GARBANZOS
LEGUMBRES PARA EL FRÍO

FUMAR Y BEBER
LA LEY DE HUMO

FALTAN
ESTRELLAS
Y LAS PONEMOS
NOSOTROS





Atónito por la rebaja a Can Fabes y desconcertado por la inhibición ante la genialidad del Tickets, algún compañero de la crónica gastronómica ha puesto el grito en el cielo con santa indignación.

son cinco los principios de calidad que se someten a la excelencia para adjudicar estrella desde el método Michelin, precisamente los siguientes:

- Selección de los productos
- Creatividad
- Dominio del punto de cocción y de los sabores
- Relación calidad-precio
- Regularidad.

Aludiendo precisamente a tales condicionantes, en colaboración con la redacción de Sobremesa, hemos generado un listado de establecimientos relevantes del país que no poseen estrella Michelin. El escrutinio por acumulación de votos, ha clasificado en los lugares de honor a diez restaurantes, que merecerían tener una estrella desde nuestro punto de vista y de acuerdo con los motivos de la Guía Roja. Su método oficial de selección, aplicado esta vez desde fuera. Nuestro discurso y los 10 establecimientos con estrella que, como mínimo, nos faltan en la Guía Roja:

Koy Shunka

Copons, 7. Barcelona. Tel.: 934 127 939.
www.koyshunka.com



PRODUCTOS (9) CREATIVIDAD (6) TÉCNICA (8)
CALIDAD-PRECIO (7) REGULARIDAD (8)

Chef: Hideki Matsuhisa.

Considerado el japonés más inequívoco de España por su primitiva izakaya Shunka, su vecina versión Koy, más vistosa, exigente y atendida en directo por el maestro Hideki de larga estirpe sushiman, reitera calidad suprema y merece, en nuestra opinión, idéntico rango que los Kabuki.

Gresca

Provença, 230. Barcelona. Tel.: 934 516 193.
www.gresca.net



PRODUCTOS (7) CREATIVIDAD (7) TÉCNICA (7)
CALIDAD-PRECIO (9) REGULARIDAD (7)

Chef: Rafa Peña.

Un recinto de atmósfera neoyorkina, escueto en dimensiones y espléndido en ideas, que el tiempo afianza generando fidelidades, mediante exclusivas propuestas que comparten productos o maneras locales con procedimientos y géneros cosmopolitas, al servicio de la amenidad y el acierto.

Aquarium

Plaza de Carlos Blasco de Imaz, 1. San Sebastián.
Tel.: 943 440 099. www.bokadogrupo.com



PRODUCTOS (9) CREATIVIDAD (8) TÉCNICA (9)
CALIDAD-PRECIO (8) REGULARIDAD (8)

Chef: Mikel Santamaría.

Los hermanos Santamaría revolucionaron la tapa vanguardista donostiarra desde sus históricos Oñatz y Aloña Mendí. En el restaurante instalado sobre el acuario y el puerto desarrollan desde hace 5 años una cocina con autoridad y producto impecable, calibrada con criterios audaces.

Viridiana

Juan de Mena, 14. Madrid. Tel.: 915 311 039.
www.restauranteviridiana.com



PRODUCTOS (8) CREATIVIDAD (9) TÉCNICA (9)
CALIDAD-PRECIO (7) REGULARIDAD (8)

Chef: Abraham García.

Adelantado del mestizaje, está considerado entre los 10 mejores bistróts de Europa y pocos restaurantes cumplen de manera tan absoluta las premisas de producto, punto, creatividad y regularidad que invoca la Guía Roja para conceder una estrella, que tuvo y se le anuló inexplicablemente.

Europa Decó

Carra de San Jerónimo, 34. Madrid.
Tel.: 917 877 780.

www.derbyhotels.com/es/hotel-urban



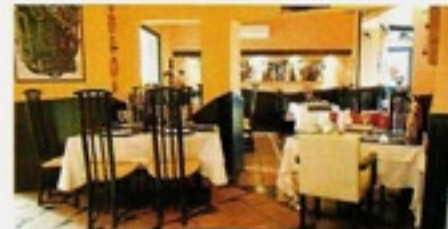
PRODUCTOS (8) CREATIVIDAD (7) TÉCNICA (8)
CALIDAD-PRECIO (7) REGULARIDAD (8)

Chef: Joaquín Felipe.

Cocina iconoclasta perfilada por un chef de formación tradicional, lo que revierte en una fusión entre sensatez y riesgo, con monografías culinarias dedicadas a productos impecables, como el atún o el esturión, aparte de un soberbio repertorio cotidiano de sugerencias de mercado.

Bamira

Pinos, 11. San Bartolomé de Tirajana (Gran Canaria).
Tel.: 928 772 690.
www.bamira.com



PRODUCTOS (7) CREATIVIDAD (9) TÉCNICA (7)
CALIDAD-PRECIO (7) REGULARIDAD (8)

Chef: Herbert Eder.

Canarias, comunidad castigada durante años por Michelin, sólo recibe estrella en lo obvio: Berasategui. Se olvidan las materias primas insulares excelentes

y sus técnicas endémicas. Bamira es el restaurante familiar más creativo de España, inesperado en su emplazamiento, arte y cocina al tiempo.

Estrella del Bajo Carrion

Ctra. Palencia-Riaño, s/n. Villoldo (Palencia).

Tel.: 979 827 005.

www.estrellabajocarrion.com



PRODUCTOS (8) CREATIVIDAD (7) TÉCNICA (8)
CALIDAD-PRECIO (8) REGULARIDAD (7)

Chef: Alfonso Fierro.

Una clave gourmet de la Comunidad de Castilla y León –de inmensa extensión– que se ha quedado sin estrella. Producto excepcional y próximo de dinámica estacional y entusiasta de la primicia. Procedimientos cabales, trato ameno y profesional, bodega contemporánea y prudencia en las tarifas.

Askua

Felip María Garín, 4. Valencia. Tel.: 963 375 536.

www.askuarestaurante.com



PRODUCTOS (8) CREATIVIDAD (6) TÉCNICA (8)
CALIDAD-PRECIO (6) REGULARIDAD (8)

Propietario: Ricardo Gadea.

En una Comunidad que acopia rutina en más de un galardonado, merecen atención las especialidades de lugares como este asador de aires elegantes, ejemplo de actualidad en la manipulación concisa de un producto inmejorable y de la versatilidad que requieren las grandes capitales en sus ofertas culinarias.

Ikea

Castilla, 27. Vitoria. Tel.: 945 144 747.

www.restaurantelikea.com



PRODUCTOS (8) CREATIVIDAD (7) TÉCNICA (8)
CALIDAD-PRECIO (7) REGULARIDAD (8)

Chef: Iñaki Moya.

Descabalgado del estrellato este año, cuando un joven chef afecto a la casa ha relevado al veterano, añadiendo aires innovadores. Pierde nota a raíz de una ausencia y no por su cocina: seductora, importante en producto y sutil en las maneras. Si merecía estrella en la pasada edición, más la merece hoy.

El Mesón de Doña Filo

San Juan, 3. Colmenar de Arroyo (Madrid).

Tel.: 918 651 471.

www.mesondedonafilo.com



PRODUCTOS (7) CREATIVIDAD (7) TÉCNICA (7)
CALIDAD-PRECIO (7) REGULARIDAD (7)

Chef: Julio Reoyo.

Detentó una estrella durante muchos años y la perdió en 2009, sin que pueda verificarse su causa. Su chef-proprietario la mantiene en el Villena (Segovia) y acaso importune el hecho de que ejerza en dos plazas a la vez, lo que en otros se recompensa. Su destreza y punto en casquería es formidable.

ESTRELLADOS

Los cinco actuales 3 estrellas Michelin no suscitan dudas. Arzak es intocable, Berasategui, imparable; Akelarre, impecable; Can Roca y San Pau, insuperables. Por ganas y por méritos, el estrellato pleno de Madrid, se echa de menos. Santceloni tiene sitio en ese firmamento. También Atrio, destino gourmet

óptimo y permanente. Los 2 estrellas, como cualquier territorio intermedio de la excelencia, son más discutibles. Madrid se ha enriquecido este año con el cierre de La Alquería (Sanlúcar la Mayor, Sevilla), donde sobran las estrellas hace tiempo. La estrella única, inicial o repuesta, es la más delicada y contradictoria. Se han perdido 11, la mayoría, justificadas, y se han incorporado 13, en un par de casos, por reposición. El balance total resulta idéntico, al desaparecer las tres de elBulli y una en Can Fabes. En todo caso, desprecio a la cocina española, a su curiosidad sin tasa y a su relevancia universal; dejadez hacia su apogeo desde un instrumento de estímulo al turismo gastronómico internacional, que tanto nos conviene. Ineptitud crítica, rutina y arrogancia, acaso.

Al filo del fin de año la expectación ante la Michelin, con su preceptivo go-teo y escamoteo de estrellas, se convierte en un acontecimiento entre solemne y morboso. Atónitos ante la rebaja a Can Fabes por deceso, que no por deméritos (ya ocurrió antes con el Vivaldi en León); desconcertados por la inhibición ante la genialidad del Tickets y la incoherencia de deberse al restaurante más que al chef para luego utilizar a éste como espectáculo, reclamo y coartada, los medios han vuelto a cuestionarse la credibilidad de la Guía Roja. Con santa indignación, algún compañero de la crónica gastronómica ha puesto el grito en el cielo con frases contundentes: "No voy a hablar de la Michelin mientras prosiga en su línea de miserias informativas... El fin del monopolio francés se barrunta cercano"

El asunto no es trivial. Casi 100 años acrisolan un propósito gastronómico divulgador digno de respeto, aunque toda empresa dilatada contempla valles y cumbres. Otorguemos todavía un voto de confianza al porvenir de la Michelin a la luz de hoy y en nuestro escenario, si fuera posible. ☒