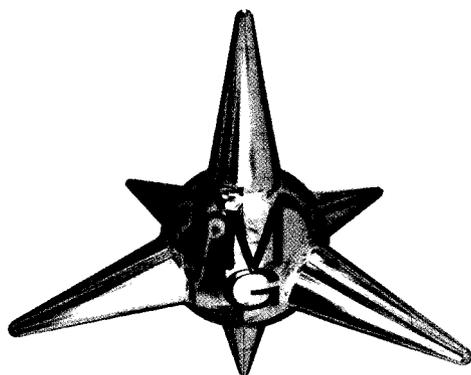


Rafael García Santos

2005

# Lo Mejor de la Gastronomía



Ediciones Destino

<b>Clasificaciones de LMG</b>	<b>6</b>
<b>Editorial</b>	<b>24</b>
<b>Premios Lo Mejor de la Gastronomía 2005</b>	<b>28</b>
<input type="checkbox"/> Historia de los premios LMG desde 1996	64
<b>Los mejores platos artísticos del año</b>	<b>68</b>
<input type="checkbox"/> Memoria desde 1997	84
<b>Los mejores cocineros</b>	<b>92</b>
<b>Las mejores especialidades regionales</b>	<b>262</b>
<input type="checkbox"/> Chuletas	264
<input type="checkbox"/> Lechazos castellanos	284
<input type="checkbox"/> Otros asados castellanos	306
<input type="checkbox"/> Callos madrileños	314
<input type="checkbox"/> Cocidos	324
<input type="checkbox"/> Fabras asturianas	334
<input type="checkbox"/> Arroces del País Valenciano	342
<input type="checkbox"/> Fideos valencianos	368
<input type="checkbox"/> Calderetas menorquinas	380
<input type="checkbox"/> Tortillas de patatas	388
<input type="checkbox"/> Cocinas populares andaluzas	416
<input type="checkbox"/> Bares de tapas andaluces	438
<input type="checkbox"/> Mesas murcianas	452
<input type="checkbox"/> Pinchos del País Vasco	462
<input type="checkbox"/> Sidrerías y alubias negras guipuzcoanas	474
<input type="checkbox"/> Bacalaos	480
<b>Los mejores vinos</b>	<b>514</b>
<input type="checkbox"/> tintos	516
<input type="checkbox"/> blancos	626
<input type="checkbox"/> cavas	646
<input type="checkbox"/> moscateles	658
<input type="checkbox"/> jereces	662
<input type="checkbox"/> brandies	690
<input type="checkbox"/> licores y aguardientes	708
<b>Los mejores productos</b>	<b>714</b>
<b>Índice geográfico</b>	<b>858</b>
<b>Mapas de carreteras</b>	<b>872</b>



# calificaciones de máximos



**«La cocina española necesita un nuevo impulso, acelerar el ritmo y no caer en la autocomplacencia, si de verdad quiere corresponder al reconocimiento mundial»**

Rafael García Santos

**S**eguramente, cuando lea estas puntuaciones, entienda que reflejan el momento más esplendoroso que puede ofrecer un cocinero, un producto, etc. No garantizan la ratificación en el día a día en el restaurante referido. Incluso el optimismo alcanza sus mayores dudas en los establecimientos calificados a partir de 8. Sería necio o hipócrita aseverar que en esas alturas culinarias ha sido un gran año. Ni de lejos, pues salvo El Bulli, Martín Berasategui, Las Rejas, El Poblet, La Broche, Alkimia y Can Jubany, no se puede decir que los más prestigiosos chefs hayan evolucionado. ¡Ojo avizor! Muchos esfuerzos van a tener que darse en un futuro inmediato para mantener tan estelares posiciones, ya que el 70% de la elite cocinera española, integrada por 23 nombres, esta beneficiándose, y tanto que beneficiándose, de la duda. El problema es económico, sociológico... radica en la diversidad, en las múltiples ocupaciones de los cocineros, en la falta de concentración en el trabajo, intelectual y práctica, que condiciona creatividad y, sobre todo, virtuosismo.

¿Por qué estas valoraciones un tan-





to benévolas? Para no incurrir en un agravio comparativo. Es muy complicado aplicar severidad en las calificaciones españolas cuando la crítica y las guías extranjeras –incluida la Michelin en España, que se comporta conscientemente tergiversadora, nada equitativa con respecto a sus valoraciones en Francia e incluso en Suiza, Alemania, Italia, etc.– manipulan impudicamente sus rankings; una veces por patriotismo, otras por amiguismo... constatando falta de criterio y ningún pudor ético.

En este paisaje tan descarado, tan increíblemente embustero, mentira pura y dura, colocar las cosas en su estricto emplazamiento en

España y dejar que

los chefs mundiales luzcan puntuaciones superiores estando a igual o inferior altura, resultaría injusto. Y, para

más inri, perjudicaría claramente a la culinaria de vanguardia, abanderada en gran medida por nuestros compatriotas y por nuestro país. Por tanto, compréndase esta complicada situación, esta

contradicción entre el ser y el estar que nos viene dada, y que queremos aclarar, en aras de no en-





Solé Graells al Repostero del Año

## Jordi Vilà y David Inglada

**E**s un premio compartido entre dos personas que son una misma voluntad. Dos jóvenes, Jordi Vilà y David Inglada, que trabajan una cocina innovadora que siente y transmite el arte gastronómico. Sea en versiones saladas o dulces, la pasión siempre aflora. Como cuando se paladea el especialísimo gazpacho de melocotón con pepino, gelatina de jengibre y helado de yogur, que depara un mundo de sensaciones escalofriantes, bajo el común denominador del más sutil de los refinamientos.

Contrapuntos aromáticos, gustativos, táctiles que se suceden obsesivamente en su obra: raviolis de piña con apio confitado, helado de eucalipto y sopa de lichis; excitante frescor con toque exóticos. Asombra, y tanto que asombra, mejor impacta, la quiche de queso semiahumado y bacon con

hinojo, helado de avellanas y maracuyá, una manera osada y efectiva a la vez de brindar, una dulce tarta salada.

Otro alarde de ingenio y de valentía lo encontramos en el flan chino con plátano caramelizado, café, helado de amaretto y limón, donde se suceden las fuertes sensaciones en armónica presencia sávida.

El refinamiento y la técnica de dos cocineros de la talla de Jordi Vilà y David Inglada, cuyo Alkimia acaba de merecer un 8, se manifiestan a su vez en el chocolate con helado de especias, pipas y granizado de albaricoque; en la leche de cabra en gelatina de romero con piñones y sorbetes de grosella y en los higos con terrina de almendras, cuajada y granizado de lichis; construcciones que constatan las altas metas que se marcan tan ambiciosos e idealistas chefs.

**Localidad** 08025 Barcelona **Dirección** Industria, 79 ☎ 932076115

**E-mail** [alkimia@telefonica.net](mailto:alkimia@telefonica.net)



# El Bulli

**9,75** **F**erran Adrià humaniza a los gourmets. Ante Dios no cabe nada más que el sentimiento. No procede ni es admisible la interpretación inteligente. Es tal la avalancha de ideas, criterios, técnicas, sensaciones... en suma es tan desbordante la imaginación en escena, que uno queda completamente perplejo y obnubilado por tan magnánimo espectáculo, y al final sólo cabe la aptitud: creer o no creer. Existen quienes se revelan ante su impotencia: la inmensa mayoría. Y existen quienes van a misa y veneran al creador.

La cocina actual de este genio no responde a parámetros conocidos; y mucho menos razonables. Sólo caben las percepciones subjetivas. Hay que renunciar a las evaluaciones. Sobrepassa la mente y el paladar. Empieza a desfilar la locura, y lo cuerdo es asumir el manicomio: agua de bienvenida a la vainilla; caipirinha-nitro con concentrado de estragón; barba-papá que se va, lazo de zanahoria; macarrones de pórex y mantequilla de coco; empanadilla transparente de eucalipto y grosella; kadaif a los aromáticos; ravioli crujiente de chirimoya; mejillones en escabeche fresco; sobres chinos de remolacha con pistacho amargo; shots de avellanas; roca de almendras tiernas con mostaza; leche eléctrica «sechuan button»; pistachulín de té verde y fresas del bosque; nube de palomita; hojas de lima con kéfir en gelée; trufa de pistacho; caramelo esférico; dragón de regaliz; bocadillo de chorizo; nigui de navaja con spray de jengibre; ravioli de kombu; esférico de té con granizado de limón; pan de queso con muesli de frutas y frutos; gnocchis de patata con su jugo y raviolis de mantequilla; ostras con cinta ibérica,



□ Gnocchis de patata con su jugo y raviolis de mantequilla. Huevo de espárragos con falso tartufo.



sopa montada con su grasa y emulsión de pistacho; huevo de espárragos al falso tartufo; médula de atún con soja; cigala en sashimi tibio al wasabi; risotto de aceite de calabaza; caracoles con sopa de avellanas al hinojo; té pan nitro... y morphings. Lo más sensato es renunciar a las traducciones; seguramente porque este mensaje no tiene un léxico posible, se construye sin referencias, incluso sin principio ni fin. Se pierde la noción del tiempo, del espacio, del gusto... hasta la cabeza. Y el año que viene, salvo nada, todo será nuevo.

Ferran es cada día más Adrià. Adrià es cada año más genio. Vuela por un mundo irreal e imprevisible ante el que sólo caben las emociones y las intuiciones. ¿Amamos o aborrecemos? Lo gourmet es adorar al más endiabladamente perversor gastronómico de la historia.



**Localidad** 17480 Roses (Girona) **Dirección** Cala Montjoi, a 7 km del centro urbano ☎ 972150457 **E-mail** bulli@elbulli.com **Cierra** Abre del 1 de abril al 1 de octubre sólo por la noche. En abril, mayo y junio, también descansa lunes y martes  
**Precio** 160/190 € **Menú degustación** 145 €

Ferran Adrià