

PAU ARENÓS

¡Plato! ¡Plato! ¡Plato! ¡Plato!



32 viajes por el mundo en busca de la comida perfecta
y algunas indigestiones y desengaños.

DEBATE

PAU ARENÓS



32 viajes por el mundo en busca de la comida perfecta
y algunas indigestiones y desengaños

DEBATE

SÍGUENOS EN
megustaleer



@Ebooks



@megustaleer



@megustaleer

| Penguin
Random House
Grupo Editorial |

Índice

¡Plato!

Destino: Gastrópolis

LIMA

1. Renzo Garibaldi: la cicatriz del carnicero
2. Virgilio Martínez: el skater que subió más alto
3. Gastón Acurio: «¿Qué mejor legado le puedo dejar a mi familia que morir por un ideal?»

TOKIO

4. No hay dónde llorar a los muertos
5. En busca de la comida perfecta
6. El ramen más caro del mundo

CIUDAD DE MÉXICO

7. Camarero, hay una chinche en mi plato
8. Enrique Olvera: México es redondo

VIENA

9. Si vas a Viena, no pidas escalopa

HUMANES

10. El Coque después de 136.000 cochinitos

PARÍS

11. Alain Senderens: el chef que devolvió las estrellas (y al que se las dieron otra vez)

12. Le Nouveau Chic

13. Pierre Gagnaire: sentado al borde del precipicio

GETARIA

14. Elkano: los ojos del rodaballo

MENTON

15. Mauro Colagreco: de padres, hijos y fronteras

GRUYÈRES

16. Extraer, ingresar y guardar el oro

DÉNIA

17. Ánimo y desánimo de Quique Dacosta

NUEVA YORK

18. David Chang: famoso por un bocata

SÃO PAULO

19. Alex Atala: el Amazonas desde la silla

COPENHAGUE

20. Tres días, mil ochocientas copas (y dos botellas excepcionales en el Noma)

LONDRES

21. Señor chef: su restaurante es el mejor del mundo

22. Jamie Oliver: «Mi nombre es más importante que yo»

23. Heston Blumenthal: una mandarina en la oscuridad

ALBA

- 24. Enrico Crippa: cocina en voz baja
- 25. Trufa blanca, brillo en la sombra

NÁPOLES

- 26. Lenin en Capri, Capote en Isquia y unos limones como cabezas

GIRONA

- 27. Los Roca comen por primera vez en El Celler de Can Roca

SAN SEBASTIÁN

- 28. El Nobel de Química que fue pinche del Arzak

REIKIAVIK

- 29. Un glaciar en el gin-tonic

ERRETERIA

- 30. Cuando el Mugaritz se incendió o no te enredas con la melancolía

ATXONDO

- 31. El Etxebarri y el hombre de fuego (y unas pocas palabras)

CALA MONTJOI

- 32. Las lágrimas del señor Ishida

Sobre este libro

Sobre Pau Arenós

Créditos

Destino: Gastrópolis

La mesa es capital

Una de las ideas que sostiene este libro es que el concepto «capital gastronómica» es como una goma: se extiende o se contrae a voluntad. Una población con unos pocos cientos de habitantes puede albergar un centro culinario magnético. Ciertamente es que las megalópolis facilitan el tránsito y que —en apariencia— es más sencillo llenar un restaurante si hay millones de individuos circulando por la acera, pero salir de los núcleos urbanos facilita la visibilidad porque enriquece el discurso. En este caso, el gancho, y el argumento, es que lo rural y apartado permite el acceso a un producto único. El viaje siempre es una promesa de que algo bueno, excitante y distinto está a punto de suceder.

Hace más de cien años los hermanos Michelin comprendieron que si querían vender ruedas tenían que colaborar en su desgaste. ¿Y cómo hacerlo? Con una guía que incluyera garajes, hoteles y restaurantes. Abrir la puerta, moverse, quemar neumáticos. Acostumbraron a sus clientes a una proclama revolucionaria: salga usted de casa y explore. Una remota ciudad de provincias podía albergar un restaurante con la misma calidad que la mejor de las casas parisinas. Y,

además, venían a decir, usted se oxigenará, conocerá mundo, verá paisajes, saldrá de la rutina.

Hay que comprender que, desde que los Michelin reinventaron la rueda, Londres es una capital *gastro*, pero también lo es Bray-on-Thames, que da cobijo a unos cientos de vecinos. Heston Blumenthal dirige en la primera ciudad el restaurante Dinner, en los fastos del hotel Mandarin, y en la segunda, The Fat Duck; ambos son importantes puntos de atraque de los gourmets, tanto si son paquebotes como lanchas motoras, esto es, las viejas y pesadas tripas y las tabletas de gimnasio. Porque son dos ejemplos de restaurantes a-los-que-hay-ir, y no solo por lo que comes.

¡Plato! no distingue entre Tokio y Humanes, entre Ciudad de México y Girona, entre Copenhague y Errenteria, entre París y Menton, entre Nueva York y Dénia, entre Lima y Atxondo, entre Londres y Getaria. En todos esos lugares suceden cosas excepcionales y es necesario dedicar tiempo y recursos para contarlas. Son las gastrópolis, donde la mesa es capital.

Las historias que se explican a continuación suceden en varios años y están fechadas y contextualizadas: transcenden la glotonería, la narrativa clásica del hombre blanco con los bolsillos llenos y la papada de pelícano.

Porque una vez hemos decidido que se come bien, que se come de forma extraordinaria, ¿qué? ¿Qué más? El género conocido como «crítica de restaurante» olvida a las personas: prefiere hablar del atún que de los seres humanos. Sorprende la frialdad, distancia y arrogancia con que algunos especialistas diseccionan al bicho, cuando lo interesante, arriesgado y comprometido es abrir a la persona

(como un acto metafórico, sin vísceras, aunque con un poco de sangre).

Ah, y el tono. ¿Pretenden que describamos la gastronomía como los notarios? De ninguna manera. Hay que desenvolverse, a ser posible, con humor. El humor son las zarpas del topo que escarban y se abren camino en el barro y la oscuridad. Cuidado, lombrices.

Durante años he buscado la comida perfecta y me he aproximado un buen número de veces a ella. ¿Existe? No lo creo, al menos, no en cuanto acto único: *la comida perfecta*, la que está por encima de las demás. ¿Solo una? ¡Qué triste! Las comidas perfectas son muchas y en todas ellas las circunstancias se imponen a la materia orgánica. Con quién nos sentábamos a la mesa, en qué lugar estábamos, cuál era nuestro ánimo. He degustado banquetes de irreprochable ejecución que no lograron conmoverme e imperfecciones que me hicieron estremecer. La comida perfecta aparece cuando no se busca, y solo nos damos cuenta de la excepción en cuanto ha terminado.

En este libro compartimos con los capitanes momentos irrepetibles en los que se ríe, se padece, se detallan intimidades... Gastón Acurio con la vida amenazada, Alain Senderens y la renuncia a la tercera estrella Michelin, Mauro Colagreco y el dolor de tener a sus bebés separados, Quique Dacosta y una muerte, un divorcio reciente y las ganas de reconstruirse, Andoni Luis Aduriz y el incendio del Mugaritz.

Personas, productos y lugares. El banquete radiactivo en la costa de Japón arrasada por el tsunami, la sobremesa de los chefs españoles en Londres a la espera de saber cuál

iba a ser el mejor restaurante del mundo, la primera vez que los hermanos Roca se sentaron en su propio establecimiento, cómo un chef neoyorquino se ha convertido en estrella planetaria gracias a un bocata, en qué lugar de Lima se come carne con las manos y por qué el cocinero-carnicero se cubre la muñeca con un reloj gigante.

Descubrir la cicatriz en la oreja del ex-skater Virgilio Martínez, visitar en París a los nuevos *sans-culottes*, encontrar en Tokio el ramen más caro del mundo o el sashimi más fresco en el mercado de Tsukiji, meter la cuchara en los primeros días del Madre Mole de Enrique Olvera, masticar una chinche viva y seguir probando bichos en México sin asco, chupar un gusano amazónico en São Paulo, entrar en las cámaras de Gruyères donde reposan las ruedas de oro, no comprender la cocina de Pierre Gagnaire.

Beber en Noma dos de los Pingus 1995 que no se hundieron en el mar, abrir un barolo de 600 euros con los dueños del Piazza Duomo en Alba, escuchar a Jamie Oliver decir que su nombre es más importante que él, comprender en el Elkano los secretos de la parrilla y el rodaballo, saber quién es el hombre de fuego que refundó los asadores en el Etxebarri, hornear uno de los 136.000 cochinitos de los hermanos Sandoval, beber en Islandia una ginebra hecha con agua volcánica, escuchar a Juan Mari Arzak explicar cómo un premio Nobel de Química fue pinche de su restaurante y pasar un día en cala Montjoi con los señores Ishida y la representación del Mibu, el místico restaurante tokiota.

Experiencias gratas y desagradables, paraísos y purgatorios, aciertos y desastres. Destinos equivocados como la navegación por el golfo de Nápoles tras grandes celebracio-

nes que nunca sucedieron, la búsqueda de la mejor escalopa por Viena, los engaños en la subasta de la trufa blanca en el Piamonte o la decepción en restaurantes con fama mundial desde Francia hasta Dinamarca. Escribir solo sobre el éxito es como cubrir con un pañuelo de seda una cicatriz en el cuello. De ahí el título del libro: se dispara muchas veces y se acierta unas pocas. ¡Plato!

¿Qué se requiere para el viaje? Curiosidad y ganas de aprender, querer saber más que el cliente convencional, que es alguien que come, paga y se va sin adentrarse en grasas y quemaduras (y si está enganchado a las redes sociales y se cree *influencer*, u otra palabra que merezca un hachazo, pontifica rebozándose en prejuicios e inventando una tesis sobre algo que desconoce).

Sirvan las siguientes páginas como retrato (parcial) de lo que ha sucedido en algunas capitales en la última década, cuando los cocineros comenzaron a conquistar el mundo, y algunos se lo creyeron de verdad.



1

Renzo Garibaldi

La cicatriz del carnicero

Lima, 2014. Una comida pantagruélica en una mesa de cortar carne y un comedor bajo la dictadura del carnicero, un hombre de 1,92 metros y 120 kilos de peso con 36 camisas de cuadros y 30 gorras en el ropero, donde se come con las manos y el jabón está hecho de grasa. Como plato final, un filete de wagyu madurado durante 220 días que Renzo Garibaldi entierra bajo ascuas. ¿Quiénes son las estrellas mundiales de la nueva carnicería? ¿Algún exvegano?

Si Renzo Garibaldi (Miraflores, Lima, 1982) gira la muñeca izquierda y muestra la parte oculta, la más blanca, aparece aquel tajo que pudo haberle costado la mano.

La cicatriz es pequeña, no parece que arriesgase mucho. Un reloj, que se partió por la mitad, salvó los tendones y el hueso. Un corte limpio dividió el tiempo y podría haber acabado con el carnicero antes de comenzar. Este no es un oficio para mancos.

Fue un accidente de aprendiz, cuando se enfrentaba a un cordero muerto con un cuchillo vivo en la Fleisher's, la car-

nicería de Joshua y Jessica Applestone, en Kingston, Nueva York, donde veló armas.

«Deshuesaba el pecho. Al chocar contra el hueso, el cuchillo resbaló y saltó. Tenía un reloj azul de plástico Nixon. Hoy sigo usando reloj con la correa de plástico más gruesa que encuentro. Es una especie de protección.»

El reloj azul está en su casa como recordatorio de que a las imprudencias les llega su hora. «Me hace recordar que puedo decir que aprender me costó sangre, sudor y lágrimas, y decirlo de forma literal.»

El Osso, la carnicería-restaurant de Renzo, es la última sensación de una Lima gastronómica con más efervescencia que el sidral en un vaso de agua, en la que establecimientos como el Central (Virgilio Martínez), el Astrid & Gastón/Casa Moreyra, el Maido (Mitsuharu Tsumura) y el Malabar (Pedro Miguel Schiaffino) descubren la grandeza, y la ambición y la complejidad de una cocina que trasciende la papa y el choclo.

En un país en el que se consume poca carne de res y donde la oferta de pollo a la parrilla monopoliza los comedores públicos, Renzo se presentó como carnicero de animales grandes tras probar como especialista de pescados en el estadounidense La Mar, establecimiento que forma parte del grupo de Gastón Acurio, el hombre que *inventó* la gastronomía en el Perú moderno.

La primera clase fue con Ryan Farr, dueño del 4505 Meats, del que había sido cliente y consumidor de hamburguesas del tamaño de la cabeza de un niño. «El primer día que corté carne en San Francisco, en esa clase... Me sentí carni-