

D.O. Alicante, CON BUEN RUMBO

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
MEXICO 42,00 \$

Nº 155-JULIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

**COCINAS
DEL MUNDO
GRECIA**

R VINOS Y RESTAURANTES

ENTREVISTA
A LA CHEF

Susi Díaz

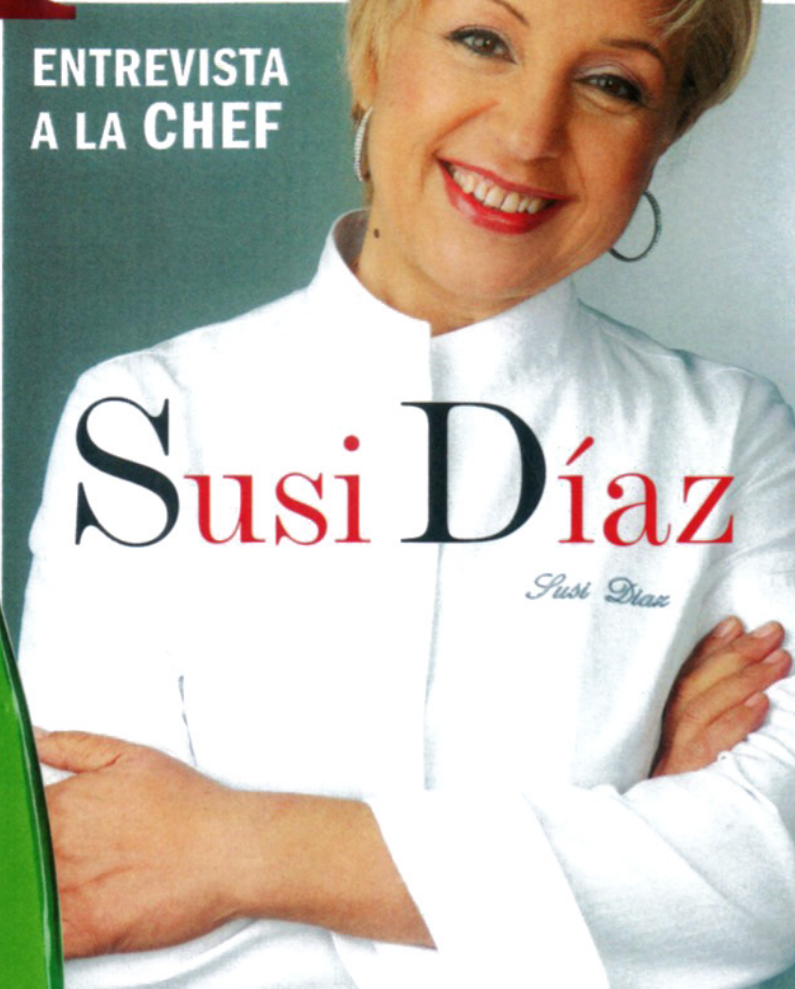
Susi Díaz

Especial
IBIZA

**GIN-
TONICS**
*para el
verano*

Vinos Rosados
un toque de **color** en nuestra copa

**RUTA ENOGASTRONÓMICA POR EL
CAMINO de SANTIAGO**



La isla más cool se apunta a la moda gastro

Ibiza es famosa por su paisaje, por sus fiestas y por ese espíritu de libertad y rebeldía que se respira nada más pisar la isla. Aquí nació en los años sesenta la moda "Adlib" que no solo incluía la ropa, sino un estilo de vida. Ahora, la llamada Isla Blanca se apunta a otra moda: la de la gastronomía. Chefs de la talla de Paco Roncero, Sergi Arola o los hermanos Adrià ya han desembarcado en la mayor de las Pitiusas con originales proyectos.

Texto: Laura Morales. Fotos cedidas por los restaurantes y La Fundación de Promoción Turística de Ibiza.

ESPECIAL IBIZA

Ibiza es un destino ideal en verano, sus 575m² se quedan casi pequeños porque todo el mundo quiere disfrutar de esta isla que nunca pasa de moda. Paisajes y playas de ensueño pueden ser el marco de unas vacaciones relajantes o muy festivas, eso depende del gusto de cada uno. Lo mismo ocurre con la comida, dependiendo de nuestras preferencias, podemos decantarnos por saborear auténtica cocina tradicional ibicenca o abrir nuestro paladar a excitantes y novedosas propuestas gastronómicas de la mano de los mejores chefs del momento en los locales de moda. La oferta está servida.

La cocina tradicional y los productos autóctonos

La tradición gastronómica de la isla es tan valiosa que el Gobierno de Ibiza la protege, promocionándola entre los visitantes y apoyando la producción de alimentos ecológicos y artesanos. Si quieren saber qué no se debe dejar de probar, les resumimos en unas pocas líneas lo que deben hacer: empezar la comida o la cena con pan de payés regado con aceite de oliva de la isla y seguir con platos como la ensalada payesa, el *bullit de peix* con arroz a banda o el *sofrit pagès*, y finalizar con un *flaó* (pastel de queso a la menta), *greixonera* (pudín de ensaimada) o unas *orelletes* (pasteles en forma de oreja). Para la sobre-

mesa, nada mejor que una copa de hierbas ibicencas. Todo estos platos pueden saborearse con total garantía en cualquiera de los restaurantes de cocina tradicional que lucen el distintivo Sabors d'Eivissa, sello que avala el uso de productos locales en los platos.

Y para maridar...

Vinos de la Tierra de Ibiza

Desde el siglo VIII a.C. existe una importante tradición vinícola en la isla. Pero era una producción destinada al consumo propio, no fue hasta 1990 cuando se desarrolló el comercio del vino en las Pitiusas. En quince años ha logrado situarse entre los mejores vinos de esencia mediterránea. Se



HEART: ARTE Y GASTRONOMÍA BAJO LA BATUTA DE LOS ADRIÀ

Desde finales del pasado mes de junio, Ibiza cuenta con un proyecto que aúna arte y gastronomía de la mano de Ferran y Albert Adrià y el fundador del Cirque du Soleil, Guy Laliberté. Se trata de un formato experimental llamado Heart que ocupa 2.500 m² en el Ibiza Gran Hotel, dividido en tres espacios (Terrace, Supper y Club), con tres propuestas diferentes. Según sus artífices, estamos ante "un nuevo concepto multisensorial, un parque de entretenimiento cultural, musical, artístico y gastronómico para adultos en el enclave del mejor ocio internacional". Para Ferran Adrià supone una vuelta a la isla donde trabajó como lavaplatos en 1981 en un restaurante de Es Canà para pagarse las vacaciones. "Soy cocinero gracias a Ibiza", ha afirmado. Y allí suele volver de vacaciones muchas veces, ahora lo hará también para trabajar en este espacio que promete ser cambiante, con propuestas gastronómicas y performance que irán mudando diariamente.

NADAL, GASOL Y ENRIQUE IGLESIAS ABRIRÁN UN RESTAURANTE

De cara al año que viene el vicepresidente del Grupo de Empresas Matutes, Abel Matutes Prats, junto a los deportistas Rafa Nadal y Pau Gasol y el cantante Enrique Iglesias proyectan la apertura de un restaurante especializado en gastronomía española.



SUBLIMOTION: EL PROYECTO MÁS ORIGINAL Y EXCLUSIVO DE PACO RONCERO

Sublimotion, situado en el Hard Rock Hotel Ibiza, sorprende por segundo año consecutivo a los comensales con un viaje sensorial que marida arte, gastronomía y tecnología. En esta ocasión, incluye como novedad el *wearable* de realidad virtual Samsung Gear VR. La sala principal de Sublimotion ha sido concebida como un lienzo en blanco donde no hay límite para la creatividad. 70 m² diáfanos y 7 metros de altura que cuentan con un sofisticado montaje audiovisual. La comida también es completamente interactiva, donde se invita a los comensales a participar "pintando" su propio postre o comiendo sobre una mesa en la que se proyectan imágenes, en la que los platos parecen flotar en el aire. El responsable de tan novedosa propuesta –solo para 12 comensales a un precio de 1.500 € el cubierto– es el chef Paco Roncero.



Restaurante Sa Brisa

Buena gastronomía sin salir del hotel

En el año 2004 Ibiza contaba con un solo establecimiento hotelero de cinco estrellas, el Hotel Hacienda Na Xamena. Sin embargo, poco más de una década más tarde encontramos hasta cinco nuevos hoteles con esa categoría: Ibiza Gran Hotel – el único 5* Gran Lujo de la isla-, Insotel Fenicia Prestige Suites & Spa, Aguas de Ibiza Lifestyle & Spa Hotel, Hotel Mirador de Dalt Vila y ME Ibiza. A ellos se suman este año el Insotel Tarida Beach Sensatori Resort Ibiza, que tras una completa reforma pasa de cuatro a ostentar cinco estrellas, los mismo que el hotel Fiesta Club Palm Beach de Platja d'en Bossa, que en este caso, además, cambia de nombre y pasa a llamarse Grand Palladium White Island Resort & Spa. En todos estos hoteles, por supuesto, la buena mesa está garantizada. Si queremos disfrutar de una excelente gas-

tronomía sin salir de un hotel moderno y vanguardista también podemos alojarnos en Es Vive Hotel, Ushuaia Beach Hotel, Hard Rock Hotel Ibiza o Destino Pachá Ibiza Resort. Pero si lo que queremos es disfrutar de excelentes platos en un hotel con encanto o dedicado al agroturismo, entonces podemos decantarnos por The Guiri Residence, en Sant Joan de Labritja; Boutique Hostal Salinas, en la reserva natural de Ses Salines; Atzaró Agroturismo; Can Lluç, a 2 km del pueblo de San Rafael; Can Curreu, en Santa Eulàlia des Riu; Can Talaias, cerca del pueblo de Sant Carles; Es Trull, en el campo pero a solo 1 km del centro de la capital; en el Hostal Talamanca, en la playa del mismo nombre, muy cerca de los puertos deportivos de Marina Botafoch e Ibiza Nueva.

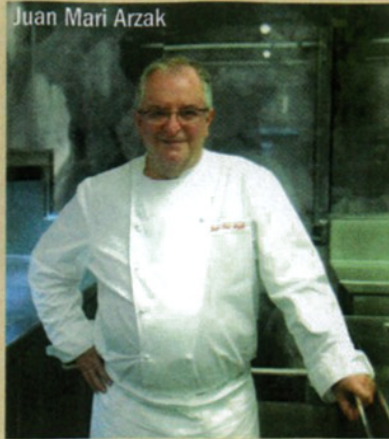
Restaurantes originales y gastrobeach

Lo que en cualquier ciudad sería un gastrobar, en Ibiza se convierte en un *gastrobeach*, un espacio gastronómico de calidad pero de estilo informal, en este caso, a pie de playa. Entre ellos destacan Estado Puro, de Paco Roncero, en el Hard Rock Hotel Ibiza, o el Santos Coast Club, en el Hotel Santos Ibiza Coast. Por otro lado, numerosos restaurantes destacan por su originalidad: en La Casita elaboran cocina internacional con influencias austriacas; en Villa Mercedes los

Quique Dacosta



Juan Mari Arzak



Carme Ruscalleda



David Muñoz



Eneko Atxa

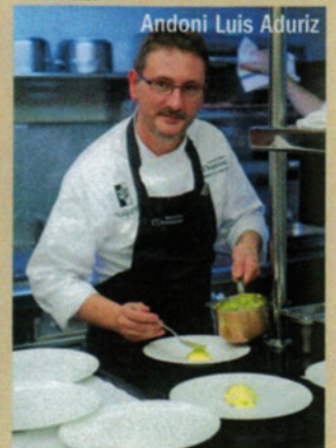


Hermanos Roca



Ferran Nadeu

Andoni Luis Aduriz



Los chefs españoles mejor posicionados

Ya se trate de guías o rankings hay nombres que no dejan de repetirse. Más allá de quién ocupe el primer lugar o luzca más o menos distinciones, algunos chefs siempre están ahí. No importa si la guía es francesa o el ranking es inglés o norteamericano... los restaurantes de algunos chefs españoles siempre aparecen. Así que si todos coinciden en los mismos nombres será porque la calidad de su propuesta es indiscutible. Es el caso de los restaurantes regentados por Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, David Muñoz, los hermanos Roca y Carme Ruscalleada.

do del puesto 34º al 13º, mientras que Arzak ha caído del 8º al 17º lugar y Azurmendi, de Eneko Atxa, ha subido al 19º. Quique Dacosta ha ascendido del 41º al 39º lugar.

Una lista no exenta de polémica

La lista de *50 Best Restaurant*, en la que participan más de 900 críticos –divididos en 27 regiones del mundo–, es una lista alabada por unos y criticada por otros. Desde su creación en el año 2002, su poder e influencia ha ido en aumento. Los mejor posicionados consiguen un repercusión mediática a nivel mundial, llenando sus establecimientos con gente venida de todos los puntos del globo para probar sus platos. Pero como todo, la lista tiene sus luces y sus sombras. Se criti-

ca, por ejemplo, que el grupo que administra estos premios recaude anualmente millones de dólares gracias a las marcas patrocinadoras y a gobiernos de algunos países como Perú y Singapur. Además, muchos chefs –algunos incluidos en la lista– han declarado tanto a nivel público como privado, que se trata de una lista demasiado influyente pero que no posee todas las garantías que debiera, denunciando una escasa verificación en el proceso de votación. Incluso Josep Roca escribía pocas horas antes de que empezara la presentación del nuevo ranking en su cuenta de Twitter que todas las listas son injustas, incluida la del 2013, que los alzó al primer lugar. Y es que nunca están todos los que son ni son todos los que están.

Los Roca anuncian nuevos proyectos

Volviendo a los grandes protagonistas, los Roca, hay que decir que son unos chefs imparables que no se conforman con estar en los más alto. No paran de innovar y desarrollar nuevas ideas. Precisamente, durante su estancia en Londres para asistir a la gala de *50 Best Restaurants*, anunciaron un par de nuevos proyectos: uno es la Masia, una "incubadora gastronómica", como ellos mismos la definieron, donde crear, reflexionar, ensayar nuevos platos y métodos. El otro es el Espíritu Roca, una idea para elaborar vinos, destilados, bebidas fermentadas, macerados y zumos a partir de productos como el arroz de Pals, las judías de Santa Pau o los higos chumbos. "De todo menos uva", han especificado.



Varios cocineros de restaurantes europeos en Tickets (Barcelona): en primera fila, Hideki Matsuhisa, Albert Adrià, Quique Dacosta, Elena Arzak, James Knappett y Björn Frantzen; detrás, Tim Raue, Syrco Bakker, Steve Plotnicki (creador de la lista OAD), Nicolai Norregaard, Atsushi Tanaka y Kobe Desramaults

La lista OAD encumbra a Azurmendi

Opinionated About Dining (OAD), líder en elaboración de rankings de restaurantes a nivel mundial para los apasionados de la gastronomía, en la última edición de sus "100 mejores restaurantes de Europa", ha alzado a Azurmendi al puesto número uno. Por tanto, según este listado, el restaurante vizcaíno liderado por el chef Eneko Atxa, es el mejor de Europa. La lista OAD la elabora el bloguero neoyorquino Steve Plotnicki cruzando los datos de opinión de sus lectores y expertos. Los expertos miembros del OAD cubren un amplio territorio para descubrir los mejores restaurantes de todo el continente europeo, con 13 países representados. Se trata de una lista que empieza a ser cada vez más conocida, prueba de ello es la repercusión mediática que ha tenido este año su publicación con respecto a las tres ediciones anteriores. O quizá sea porque el protagonista de dicha lista, el que la encabeza, el que es el mejor restaurante europeo según esta lista, es español. Sí, se trata de Azurmendi, ubicado en la localidad de Larrabetzu (Vizcaya), que ha logrado destronar a In de Wulf (Dranouter, Bélgica). Junto con el notable ascenso de Azurmendi

desde el número 18 que ocupaba en 2014 hasta la primera posición actual, destaca Diverxo, que ha pasado del 88 del año pasado hasta el número 7 actual, en el que es el salto más amplio que haya realizado jamás un restaurante en la historia de esta lista. Refiriéndose a nuestro país, Plotnicki ha declarado: "Ha sido un gran año para los restaurantes españoles, pues España ha conseguido cuatro de los 10 primeros puestos", en alusión a Azurmendi (nº1), Quique Dacosta Restaurant (nº 5), Diverxo (nº 7) y Etxebarri (nº10).

Por otro lado, es importante reseñar que esta lista es un buen barómetro para ver por donde van los tiros gastronómicos a nivel europeo. Así, recién llegados como el parisino David Toutain, el Restaurante A.T. y Nicolai Nørregaard del Kadeau de Copenhague son un buen indicador de la dirección que está tomando la gastronomía. Además, hay

cinco restaurantes que ofrecen cocina asiática, una cocina que es tendencia desde hace ya algún tiempo. Lo que está claro es que todas las listas y rankings, como afirma el propio Plotnicki "no son una ciencia exacta", son subjetivas, el resultado de lo que gusta a una mayoría. Eso sí, los chefs, aunque por un lado afirmen que les conceden gran importancia, por otro, valoran aparecer en ellas. Al fin y al cabo son una forma tan lícita como cualquier otra de estar en el candelero y eso siempre es bueno para atraer clientes. L.M. (1)



Plato creación de Eneko Atxa (Azurmendi)