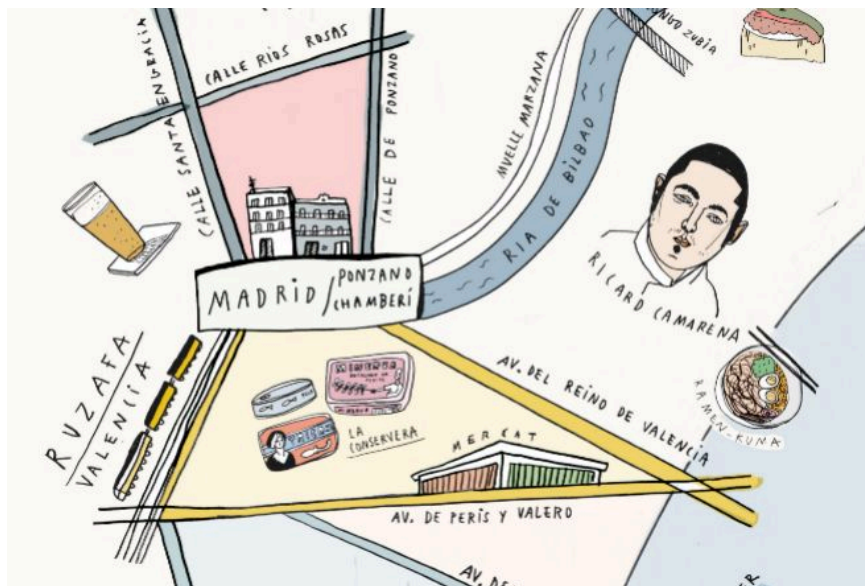


GASTRO

Las nuevas millas de oro gastronómicas de España



Cuatro ciudades. Cuatro barrios. Las últimas arterias del buen comer patrio se dibujan en Madrid, Valencia, Barcelona y Bilbao. Taperías castizas se confunden hoy con vanguardias culinarias.

Miguel Ángel Palomo --- @miguela_palomo --- 31/10/2016

Para elegir restaurante en algunas ciudades de España basta **dejarse llevar por el olorcillo a puchero, taperío de categoría y platos fusión sin tener que tirar de GPS**. En Madrid, con una densidad de más de 50 locales, la calle Ponzano, se sitúa a la cabeza. Ruzafa en Valencia, Poble Sec en Barcelona o La Vieja en Bilbao conforman la nueva horda de barrios que despiertan el apetito.

Madrid vive inmersa en un vergel de aperturas sin desmayo. El barrio de Las Letras y el distrito de Retiro son fértiles en ampliar la oferta gastronómica. Pero es el de Chamberí el distrito madrileño que contempla el ejemplo más genuino. Una marcada cuadrícula urbana en torno a la calle Ponzano trasciende a la burbuja dichosa. **La**

diversidad de formatos y la convivencia entre lo antiguo y lo nuevo diluyen la competencia. Tan reconocible es el fenómeno que desde 2014 lleva asociado su propio hashtag, [#ponzaning](#). «El término lo inventó una clienta mexicana que fue la primera en tuitearlo», nos cuenta Pilar Tejedor, fundadora junto a Alessandro Guerra de [ponzaning.es](#), web dedicada a la tendencia.

Ponzano y alrededores siempre ha estado poblada de tascas y casas de comidas. Sylkar o Fide siguen siendo referentes de pinchos y guisos de menú del día con el que tirar el resto de la jornada en la oficina. Pero ahora, a estas barras tradicionales se sumaron propuestas más abiertas como 99 Sushi Bar -de los primeros restaurantes exóticos en apostar por esta calle- hasta la llegada de una nueva hornada de negocios sugerentes como los de fusión de Estanis Carenzo (Sudestada, Chifa y Picsa) o los de Javier Bonet (Sala de Despiece y Muta), chef ideólogo que insufló oxígeno a los primeros números de la calle. Alrededor, La Contraseña o Taberna Averías, locales bonitos pero con fundamento. «La mayoría están especializados en algo distinto», puntualiza Pilar, «por lo que **ningún local es competencia de otro**. Uno en vinos y otro en cervezas, uno en comida mexicana y otro en pizzas argentinas. Por eso esta calle es tan interesante».

Y si Ponzano consolida su personalidad, el barrio valenciano de **Ruzafa** ha experimentado la lógica de tantos barrios de moda: precariedad, reurbanización y ascenso meteórico como lugar guay. Pero el Ruzafa actual está moldeado por sus vecinos más que muchos otros barrios *cool*. Varias asociaciones trabajan para que no decaiga la alegría y no se pierda en la homogeneización. Por contra, el barrio más vital de Valencia, con atributos como el activismo, la interculturalidad y la inquietud artística, tiene su lado oscuro: exceso decibélico (botellones) y de locales de ocio. Con el barrio hasta arriba, la avanzadilla ya se desplaza al Cabañal y Benimaclet. Entretanto, **la identidad ruzafera coge músculo**. La Conservera, con producto latero procedente de Portugal, despuntó rápido entre la mayoría. El restaurante Copenhagen, de vegetarianismo mediterráneo, se hizo hueco. Como los crudos de Ca Mandó. O las magdalenas del Tula Café. Hamburguesas de autor, platos ecológicos y flexitarianos, sushi y pizzas de horno orbitan alrededor del Mercado de Russafa, auténtico corazón del barrio que aprovisiona estas despensas. A tres manzanas instaló su restaurante con una estrella Michelin -y después su Canalla Bistró, más viajero y cosmopolita- el chef valenciano que más afina la contemporaneidad: Ricard Camarena. En Dos Estaciones operan dos alumnos suyos, y en Fierro se desata la creatividad en mesa única para doce comensales.

Desde 2010, la nueva vida del concurrido Paralelo de Barcelona ha hecho que **Poble Sec** reapareciera en el mapa, más por la presencia de **elBarri**, el proyecto con el que **Albert Adriá** centraliza sus ambiciones. Del restaurante Tickets, su Bulli de barrio, hasta el ansiado Enigma y su promesa de epatar al personal, aglutina un universo de hasta seis restaurantes de temática variopinta repartidos por estas callejuelas de vida popular y obrera.

A otro ritmo, el centro de Bilbao descubre una ruta que no es sólo de *txikiteo*. El botxo más botxo no se ha resistido a ofrecerse en versión hipsterizada con la Plaza Marzana como eje vertebrador, cruzando la ría hasta el muelle por el Puente de San Antón. En este rincón antes insospechado de **Bilbao La Vieja** lleva funcionando una década el restaurante Mina, de Álvaro Garrido, con una estrella Michelin, detonante del cambio de hábitos de una zona que ya sale en el callejero comilón. El Perro Chico y Marzana 16 son veteranos pero viven una segunda juventud; Peso Neto comparte socios con Dando La Brasa, abierto a menús de inspiración nikkei; y el restaurante Ágape todavía combate los estragos del turisteo sin paladar con sus apetitosos y económicos menús de mediodía. Todos tiran a una borrando cualquier atisbo de postureo. **En Bilbao es muy difícil comer simplemente regular**; ahora en Bilbao La Vieja se come igual de bien que siempre pero como los chicos del barrio han decidido que lo hagan.