

Tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 19. DICIEMBRE 2016 / ENERO 2017. 4€

SEMINARIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

“¿No crees que nuestra prioridad sería primero escapar y comer después?”, Anakin Skywalker.



LOS MÁS INFLUYENTES

La lista de las 25 personas del año en Tapas. ¿Estás?

COMER DA FUERZA

Y no solo turrón, te lo dice el mismísimo Darth Vader

MENUDO POLLO

La receta secreta del rebozado de KFC y su posible filtración

Tapas

INFLUYENTES · 2016

**ELLAS Y ELLOS SON
LOS QUE CORTAN
EL BACALAO, LOS
QUE DE VERDAD
IMPORTAN.
EMPRESARIOS,
COCINEROS,
BODEGUEROS,
PERIODISTAS...
TODOS CONFORMAN
UN SECTOR CADA
DÍA MÁS PUJANTE Y
VARIADO EN EL QUE
SOMOS UNA POTENCIA
INTERNACIONAL.
Y VALE, SEGURO QUE
NO ESTÁN TODOS LOS
QUE SON (ES LO QUE
TIENEN LAS LISTAS),
PERO SÍ SON TODOS
LOS QUE ESTÁN.**

SPAINMEDIA



Antes de elBarri triunfó con Inopia, local pionero al hablar de gastrobares.

01

• ALBERT ADRIÀ

COCINERO, FUNDADOR DE ELBARRI

El que antaño fuera 'el hermano de' es hoy el hombre capaz de marcar el ritmo de la restauración barcelonesa y, por ende, española. Con la colaboración inestimable de sus socios, los hermanos Iglesias, los locales que conforman elBarri -Tickets, Bodega 1900, Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo y el inminente Enigma- han conseguido aunar éxito de crítica (ni Michelin se le resiste) y público, honrando de paso su nombre al contribuir a la revitalización del Paralelo y el Poble Sec. Y ojo, que tampoco hay que olvidar Heart, su proyecto en Ibiza junto a Cirque Du Soleil.

02

• FERRAN ADRIÀ

¿EX? COCINERO, GURÚ, DIVULGADOR

Cada vez que abre la boca, el mundo gastronómico -y el que no lo es- sigue conteniendo la respiración. Sin dar la espalda a elBulli Lab, que ya junta a cien personas, ha brillado por su trabajo en el campo de la educación, donde, junto a la Fundación Telefónica, pretende revolucionar las aulas españolas, y por su presencia global presentando exposiciones o dando cotizadas conferencias.

03

• MACARENA REY

CEO DE LA PRODUCTORA SHINE IBERIA

No todo lo que producen desde Shine Iberia nos engancha, de acuerdo, pero sería absurdo negar el empujón popular que *Masterchef* y sus numerosos derivados le han dado al sector gastronómico español en cualquiera de sus aspectos. Un éxito transversal que no tiene visos de remitir en breve.



Trabajó en Canal+ y fue directora de contenidos de Telefónica Media.

04

• JOSÉ ANDRÉS

COCINERO, PROPIETARIO DE THINKFOODGROUP

Si los Obama salen a cenar a tu restaurante y Hillary Clinton te pide ayuda para hacerse con el voto hispano (aunque esto parece que no les salió del todo bien), está claro que algo de influencia tienes. Por si fuera poco, al fin ha conseguido dos estrellas Michelin en Washington con MiniBar.



A finales de los 80, con tan solo 18 años, formaba parte del equipo de elBulli.

05

• ANA MARÍA LLOPIS

PRESIDENTA DE SUPERMERCADOS DIA

No solo es una de las escasísimas mujeres que presiden una compañía que cotiza en el IBEX35, sino que, sobre todo, ha conseguido revitalizar la imagen de la cadena de supermercados y aumentar su cuota de mercado.



Pionera en la Red, Emilio Botín confió en ella para crear Openbank, el primer banco online español.

06

• RAFAEL ANSON

PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

Incombustible, su nivel de actividad resulta realmente sorprendente para alguien de 81 años, algo que, además, ha conseguido contagiar a la Academia. Gracias a todo ello ha logrado mantener intacta una influencia que se manifiesta a las claras en la multitud de empresas e instituciones que siguen acudiendo a él en busca de asesoramiento para todo tipo de proyectos.