

## MARBELLA

DIRECTO

ACTUALIDAD DEPORTES SUCESOS CULTURA Y ESPECTÁCULOS GENTE POLÍTICA SOCIEDAD SALUD TURISMO DIRECTORIO

# Dani García rinde tributo a Nobu en sus jornadas 'A Cuatro Manos'



La IV Edición de A Cuatro Manos se celebrará del 27 al 31 de marzo en Dani García Restaurante

Dani García ha vuelto a hacerlo para no dejar de nuevo indiferente a nadie. La noche del 28 de marzo el chef marbellí junto a Juan Mari Arzak, Joan Roca, Albert Adrià, Josean Alija, Paco Morales, Ángel León, Ricard Camarena, Ramón Freixa, Paco Roncero, José Andrés, Diego Guerrero, Francis Paniego, Paco Pérez, Toño Pérez y Marcos Morán rendirán tributo al chef que

sentó las bases de la fusión peruano-japonesa, Nobu San, con un menú de 16 pasos en el que el umami será el protagonista.

Ferran Adrià, que fue el homenajeado en la edición 2015 de estas jornadas, será el invitado de honor de este tributo a la fusión y la diversidad. El resto de los días, el anfitrión del evento, Dani García, ofrecerá en su restaurante de Puente Romano Beach Resort & Spa un menú elaborado mano a mano con distintos chefs de prestigio internacional: el lunes 27 lo hará con el holandés Jonnie Boer, el jueves 30 con el propio Nobu Matsuhisa y el viernes 31 con los televisivos Jordi Cruz y Pepe Rodríguez.

Fusión, diversidad y amistad son los tres conceptos en torno a los cuales girará la IV Edición de A Cuatro Manos, unas jornadas gastronómicas lideradas por el dos estrellas Michelin Dani García que surgen en 2014 como una reunión desinteresada entre amigos y colegas de profesión. “Una oportunidad para vernos las caras, intercambiar vivencias y ofrecer al público una experiencia única e irrepetible”. En esta ocasión quince de los cocineros españoles con mayor

**proyección internacional han querido acompañar al chef marbellí para rendir un merecido homenaje al hombre que revolucionó los fundamentos de la muy ortodoxa cocina nipona a base de esfuerzo e imaginación: el japonés Nobu Matsuhisa, mundialmente conocido como Nobu y considerado como uno de los mejores cocineros del planeta.**

**Además del menú homenaje, que se servirá la noche del martes 28 de marzo, Dani García cocinará a cuatro manos con Jonnie Boer el lunes 27 y con el propio Nobu Matsuhisa el jueves 30; mientras que el viernes 31 lo hará a seis manos con Jordi Cruz y Pepe Rodríguez. El 29 ocho comensales disfrutarán de una cena privada en el Atelier de Dani García.**

La IV Edición de A Cuatro Manos se celebrará del 27 al 31 de marzo en Dani García Restaurante, ubicado en Puente Romano Beach Resort & Spa en Marbella y constará de cuatro noches únicas en las que la diversidad y las experiencias de distintas partes del mundo de los cocineros participantes se fusionarán para crear cuatro menús que el público podrá disfrutar previa reserva.

El lunes 27 y para abrir las jornadas Dani García, cocinará junto al holandés Jonnie Boer, propietario del tres estrellas Michelin De Librije, que ocupa el puesto número 38 en el ranking de los mejores restaurantes del mundo según la lista 50 Best. Marcador de tendencias donde los haya, Boer comparte con García un estilo muy particular que se basa en el estudio y la puesta en valor de la cocina y el producto local, ahonda en el sabor, rezuma técnica y sensibilidad y denota riesgo, humor y creatividad.

Juntos elaborarán un menú lleno de contrastes que, sin embargo, conecta con armonía dos culturas y dos regiones aparentemente opuestas: Holanda y Andalucía.

## MENÚ A 32 MANOS

El plato fuerte de estas jornadas será el martes 28 por la noche, momento en el que dieciséis cocineros procedentes de distintas partes de España y del mundo trabajarán codo con codo en las cocinas de Dani García Restaurante orquestados por el propio Dani. Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Joan Roca, Albert Adrià, Josean Alija, Paco Morales, Ángel León, Ricard Camarena, Ramón Freixa, Paco Roncero, José Andrés, Diego Guerrero, Paco Pérez, Francis Paniego, Toño Pérez, Marcos Morán y Dani García elaborarán un menú de 16 pasos en el que cada uno de ellos interpretará, según su visión personal, algunas de las recetas más representativas de toda la trayectoria de Nobu.

Afincado en Estados Unidos y con 34 restaurantes repartidos por cuatro continentes, el japonés Nobu Matsuhisa (más conocido como Nobu) es uno de los chefs más prestigiosos del mundo.

Un maestro indiscutible, cuyas creaciones han sido fuente de inspiración para muchos grandes chefs de todo el planeta y que ha sido capaz de revolucionar todos los fundamentos de la muy ortodoxa cocina nipona a base de paciencia, pasión y humildad. Siendo niño, su padre le transmitió su gusto por la gastronomía y por conocer nuevas ciudades y con 24 años, después de muchos años de formación tradicional en Tokio, la nueva cultura y los ingredientes típicos de Perú hicieron florecer su imaginativo estilo culinario. Su comida ha sido bautizada 'new japanese' porque va más allá de los pescados y mariscos adoptando elementos de otras cocinas como la latina o la europea aunque sin dejar de ser, según él mismo, "99% japonesa".

"Para mí", confiesa, "la cocina es muy poco de creación y mucho de producto" y define la suya como "una eterna historia de amor con el pescado".