

Portada	Gastronomía	Recetas	Vino	Catas	Viajes y enoturismo	Blogs	Actualidad
Contenidos exclusivos	Destilados fuera de serie	Videocatas de vino	Videocatas de Destilados	AOVEs Premium			

HOMENAJE

Dani García cocina a cuatro manos con Nobu Matsuhisa

Autor: Luisa Denis. Imágenes: Julia Martínez

Miércoles, 24 de mayo de 2017



Puede que la alta cocina y la cocina de autor no tarden en ser consideradas, visto lo visto, entre las Bellas Artes. Mientras esto sucede, los cocineros más populares están hoy impregnados de un rotundo sentido del espectáculo.

Igual que un dúo de piano a cuatro manos extrae el potencial polifónico del instrumento, **el encuentro gastronómico concebido por el chef Dani García en su feudo marbellí homónimo en el Hotel Puente Romano**, consigue permutaciones insospechadas de especialistas culinarios que se materializan en un entrelazamiento único de sabores efímeros. Lo que comenzó como un aquelarre informal de cocineros nacionales, **inmediatamente encontró acomodo en el prodigioso *gastronetworking* que se da en el sector**, incorporando la participación de *prime donne* de las cocinas internacionales.

En esta ocasión, los jefes de cocina se han reunido con la coartada de un **homenaje al gran chef-empresario Nobuyuki Matsuhisa**, una personalidad que trasciende lo meramente culinario y penetra, por igual, en el mundo corporativo y del *showbiz*. Es, posiblemente –con el permiso de Joël Robuchon, del que se reseña uno de sus restaurantes parisinos en este mismo número–, el emprendedor hostelero que de forma más eficaz ha conseguido globalizar un modelo culinario muy personal y de alta calidad, convirtiendo de

paso en prescriptores desinteresados a toda clase de *celebrities* internacionales, desde el cine a la política o las finanzas.

El evento, que viene celebrándose desde el año 2015, no solo incluyó en su agenda la cena de deferencia que la totalidad de los cocineros invitados por Dani García había concebido para el correspondiente agasajado, sino también una serie de **jornadas en las que parejas de chefs vincularon sus mejores especialidades entre sí para componer experiencias singulares** para un número reducido de comensales. En futuras ediciones, “haremos otra cosa, porque con Nobu se cierra una etapa: ya no hay cocineros en el mundo como los que hemos homenajeado hasta la fecha. Lógicamente nos toca replantearnos qué queremos hacer. **Seguiremos haciendo cosas con estos grandes amigos**, pero al final esta es mi casa y por eso tengo que tener muy clara la motivación”, asegura el chef organizador.

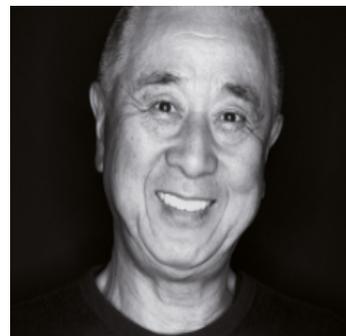
El anfitrión

Dani García es un chef imprescindible para entender la evolución de la gastronomía española contemporánea y la del sur del país en particular. “Primero, quería **generar actividad en un periodo de poco trabajo**. Después se convirtió en una invitación a amigos para cocinar en casa y, así, en un homenaje para los grandes de la cocina a través de sus colegas de profesión: Ferran [Adrià], primero; luego Robuchon, ahora Nobu...”, dice de A cuatro manos.



El homenajeado

Nobu Matsuhisa tiene una dimensión prácticamente institucional, ya se le mire como cocinero o como hostelero. Con **34 restaurantes en 15 países** de cuatro continentes, este japonés trotamundos de 68 años ha conseguido que su fusión se convierta en un sistema estandarizado de alta cocina global. Entre sus socios, nombres como el modisto Giorgio Armani o el actor Robert De Niro.



El lugar

El **Hotel Puente Romano** de Marbella es un extraordinario resort que imita, desde la excelencia, la autenticidad cercana de un pueblo andaluz. Aquí se enclavan el restaurante homónimo de **Dani García** con sus dos estrellas Michelin y Bibó, la *neobrasserie* del chef marbellí. La presencia de Nobu Matsuhisa en esta edición de A cuatro manos tiene, por otro lado, una lectura añadida a su prestigio internacional, pues **el famoso cocinero-empresario inaugurará próximamente sus primeros restaurantes en España**, uno de ellos en cordial vecindad con los establecimientos de Dani García; el otro, en el marco del Nobu Hotel Ibiza Bay.



Los invitados

A esta fiesta de Dani García y Nobu Matsuhisa han concurrido Jonnie Boer, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Albert Adrià, Joan Roca, José Andrés, Josean Alija, Paco Morales, Ángel León, Ricard Camarena, Ramón Freixa, Paco Roncero, Diego Guerrero, Francis Paniego, Toño Pérez, Marcos Morán, Paco Pérez, Jordi Cruz y Pepe Rodríguez. **El editor de Sobremesa, Massimo Galimberti, y su esposa y presidenta de la Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura del Vino (AMAVI), Sonia Prince de Galimberti,** se hallaron entre los invitados a este evento y tuvieron ocasión de tomar el pulso al momento gastronómico de todos estos chefs de referencia, así como a la opiniones que éstos tienen acerca del mundo del vino.