

Macarena Escrivá @macarenaescriva

GASTRONOMÍA ----- 20-06-2018

The 50 Best Restaurants: los chefs españoles opinan

Aprovechamos la gala de The World's 50 Best Restaurants para preguntar a chefs y expertos cuál sería su lista ideal



Este año le ha tocado a **Bilbao**. La **afamada lista** ha decidido que esta sería una buena ciudad para congregar a gran parte del firmamento gastronómico mundial.

Durante días, sus bares, restaurantes y barras han recibido visitas de excepción. **Bilbao ha sido una fiesta** y nosotros lo hemos vivido, lo hemos contado y hemos podido hablar con los chefs patrios. **¿De verdad nuestros cocineros se mojan al decir cuáles deberían estar en el podio?** Unos más que otros, pero si algo hemos aprendido, es que viven un poco ajenos a lo que se promulgue en la afamada lista.



En lo más alto del firmamento gastronómico mundial © The World's 50 Best Restaurants

Arrancábamos el día en **Mina** (*Muelle Marzana s/n*), desayunando como señores a eso de las 10.30 horas **una ostra y una versión de bloody mary con Gin Mare**. Álvaro Garrido ha acogido estos días a chefs, periodistas nacionales e internacionales, una cena maridada con sake y demás eventos.

¿Alguna apuesta para esta noche? “Mina va a estar el tercero o el segundo”, bromea. “Qué va, no tengo ni idea, la verdad es que soy muy *outsider* de estas cosas. **En mi lista ideal habría restaurantes punteros de verdad, hay muchos que ni siquiera están. Es una lista mundial pero muy social**, creo que habrá sorpresas. Yo, como no estoy en ella, me dedico a mi trabajo. Lo importante de verdad es que haya producto, creatividad, honradez...”

Más tarde comimos en **Eneko** (*Palacio Euskalduna. Abandoibarra etorbidea, 4*). También estaban por allí un buen puñado de chefs como **Dani García, Paco Roncero, Juanjo López, Francis Paniego y Ricard Camarena**, entre otros.

El último comenta: “este año me han dado el undécimo puesto”, ante la cara de estupefacción de la que escribe estas líneas. “No, es broma. Estoy aquí aprovechando que vine para dar una charla en el **Basque Culinary** y que voy a cocinar con Nacho Manzano”. ¿Apuestas para la gran noche? “**Que nos quedemos como estamos**”, sentencia.

A eso de las 18.00 comenzaba una fiesta que concluyó con pocas sorpresas, mucho movimiento de fichas y la **Osteria Francescana de Massimo Bottura** volviendo a lo más alto del escalafón como mejor restaurante del planeta.

¿El problema principal? “**Hay mucha gente en España que debería ser visitada y que no tiene la visibilidad que debería**. El crack español es **Albert Adrià**, que no solo tiene un restaurante, sino varios metidos entre los 100”, nos cuenta Patricia Mateo, al frente de la agencia y consultoría gastronómica Mateo and Co.

Tras la gala, llegó la foto de rigor de los súper chefs agitando sus bufandas rojas, subió la música y, cuando la cosa se empezaba a desmelenar, nos encontramos con **Juanjo, de la Tasquita de Enfrente**.

¿Qué nos cuenta? “Si con la edad que tengo no puedo decir lo que pienso, apaga y vámonos. A mí, personalmente, las listas nunca me han gustado. **Cada persona tiene su propia lista y esta tiene la validez que él mismo le dé. Echo a mucha gente de menos, a Ricard Camarena, a Ángel León...faltan muchos.**”, concluye. “Por faltar, este año me he quedado en el 101, a ver si el año que viene entro...”. Otra de las bromas que flotaron ayer en el ambiente.

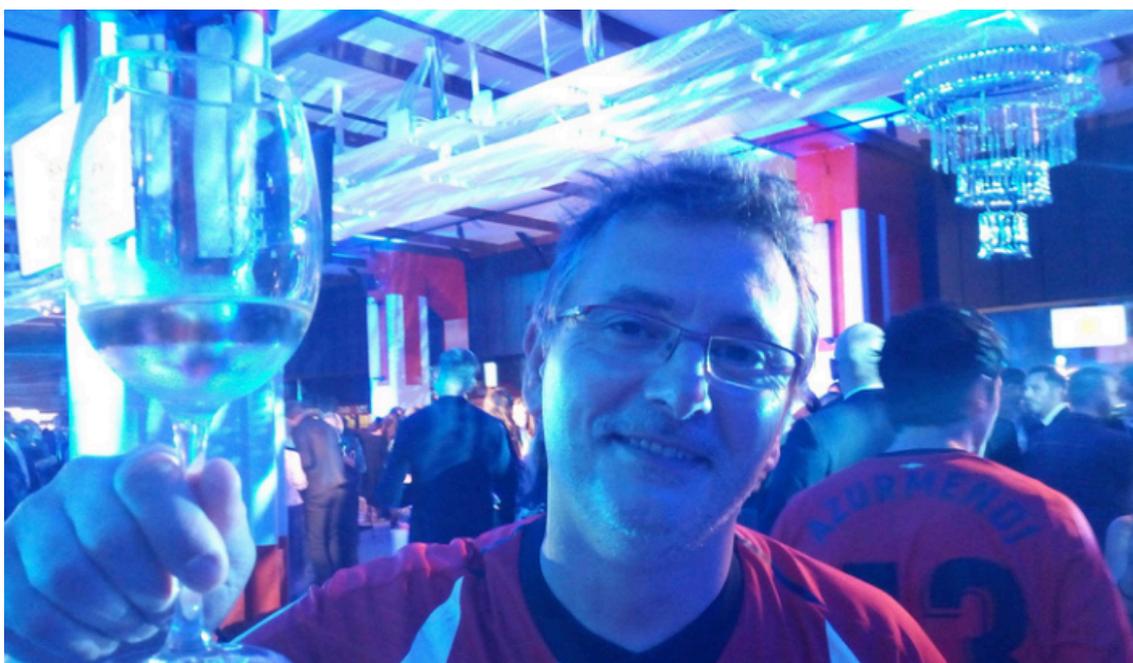
Luis Cepeda, crítico gastronómico que también había acudido a la gala, comentaba que se había convertido en un espectáculo y que le había sorprendido que **El Celler de Can Roca** no se pusiera a la cabeza.

A la pregunta de qué le había parecido la gala a **Francis Paniego**, el chef riojano contestaba: “**No entiendo cómo un restaurante como Nerua no está en puestos más altos de esta lista, con las cosas que hace y el talento que tiene Josean Alija...** Esperaba más y que los hermanos Roca volvieran a subir al primer puesto.”

¿Se habían pinchado las ilusiones de nuestros cocineros? Lo que sí sabemos es que **todo terminó con un after party en el estadio de San Mamés** con muchos de los cocineros luciendo camisetas del Athletic de Bilbao con su nombre bordado. **Copas, jamón y queso y todos bailando al ritmo de los Bee Gees y demás temas ochenteros completaron la fiesta.**

Por allí estaba también **Andoni Luis Aduriz**. “**Otra vez en el top 10**”, le decían, a lo que él contestaba “**¡Pues no será tan mala la lista!**”

¿Postureo, marketing u opiniones contrastadas? Solo el tiempo lo dirá. Hasta el próximo año, lista



La fiesta terminó tal que así © Cordon Press