



REV OLU TION

La creatividad en la cocina española contemporánea
100 platos inolvidables

PEPE BARRENA



A la venta desde el 3 de octubre de 2017



REVOLUTION

La creatividad de la cocina española contemporánea.
100 platos inolvidables

PEPE BARRENA

Pocas veces en la historia de la gastronomía se podrá encontrar un menú tan apasionante como el que aparece en estas páginas. Una colección de 100 creaciones esenciales, influyentes e inolvidables de la cocina española contemporánea, la que asombró y asombra al mundo desde hace casi tres décadas, desde el nacimiento de elBulli, a finales de los ochenta, hasta hoy.

Así, plato a plato, se narra una revolución protagonizada por algunos de los mejores chefs del planeta que sentaron cátedra y estilo con platos como los que aquí aparecen y que han sido seleccionados y comentados por el crítico gastronómico y productor artístico Pepe Barrena con criterios de valoración como la sensación global, la estética, la gestación conceptual o la interpretación de recetas clásicas o populares; y, como apertura, las obras que casi todos los cocineros tienen como referencias de aquellos maravillosos años en los que se inició este extraordinario movimiento de vanguardia en la cocina española.

Ferrán Adrià, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasatui, Quique Dacosta, Carme Ruscalleda, Bitor Arginzoniz, Sergi Arola, Ángel León, Nacho Manzano, Sergio y Javier Torres, Albert Adrià, Rodrigo de la Calle, Oriol Castro, Eduard Xatruch o Mateu Casañas son algunos de los muchos nombres que desfilan por las páginas de esta excepcional e imprescindible obra con sus platos más impactantes, seleccionados y analizados por Pepe Barrena.

Un libro fundamental e imprescindible para cualquier chef con inquietudes profesionales y artísticas.



Miel, de Eneko Atxa y Todo el txangurro con teja de su caparazón de Juan Mari Arzak

Este es un libro de historia de nuestra gastronomía construido sobre un pilar básico: la creatividad en cualquiera de sus formas, como el lector comprobará en los textos que apoyan el centenar de platos seleccionados pertenecientes todos ellos a la inigualable época de los últimos treinta años, período en el que la cocina española ha impuesto su estilo y personalidad a todo el universo gastronómico.

«Y al mencionar la palabra mágica que significa “crear” es fundamental especificar que ha primado en el repertorio tanto el genio como el talento, entendiendo por ambos conceptos respectivamente la capacidad de alumbrar ideas novedosas y la capacidad de asimilar, componer y exponer las ideas de otros, diferencia que ha explicado con clarividencia el ensayista y escritor Javier Gomá al recordar a Ortega y Gasset, un gran talento sin genio”, explica el autor, el crítico gastronómico Pepe Barrena.

«Lo que desfila por estas páginas es una especie de acta notarial de lo acontecido en estos años prodigiosos, un resumen muy particular del análisis de casi tres mil platos derivado de una vieja pasión, la que este cronista hacía cada temporada seleccionando y premiando las obras más destacadas en diversas categorías.

Revolution es un libro para todos, para los chefs de vanguardia, para los jóvenes cocineros que inician su dura aventura o los que ya están a mitad del camino, para los gourmets avezados y nostálgicos que espero gocen con algunas reliquias fotográficas y para los foodies que saborean el influjo de las redes sociales y que verán en primer plano el asombroso legado que nos han dejado nuestras luminarias de los fogones.

Un libro estructurado en 4 capítulos para concentrar más el disfrute, que se inicia con un menú inolvidable de platos pioneros y eternos, sigue con las ingeniosas actualizaciones de la gran cocina popular, continúa con la libertad absoluta sin límites creativos y culmina con algo en lo que los nuestros son únicos, la estética y la puesta en escena. En este cóctel se ha optado editorialmente por el orden alfabético de seguimiento, salvo en el primer capítulo, lo que implica que se da la misma importancia a todos los que nos han cedido sus creaciones, un elenco de figuras suficientemente representativo en el que solo faltan algunos chefs que por una u otras razones no han podido estar.

Bienvenidos a la cocina emocionante que cambió la historia de la gastronomía. Aquí tienen cien dosis de talento». (Introducción. Pepe Barrena)

AQUELLOS MARAVILLOSOS AÑOS

«Si enfrentamos los 500 mejores restaurantes de Francia con los 500 mejores de España, nos vapulean de lo lindo. Si el partido se juega entre los 100 primeros de cada país, nos siguen goleando estrepitosamente. Si en cambio seleccionamos los 10 súper de cada bando, no tengo tan claro que vencerían». (Ferran Adrià)

Esta lúcida opinión de Adrià expresada en sus conferencias de finales de los 80 y primeros de los 90 del siglo pasado concentra de forma magnífica lo que se estaba fraguando en la cocina española en aquellos maravillosos años. Un grupo inolvidable de nuestros cocineros estaban tallando el ascenso al liderazgo mundial de la vanguardia con su desbordante imaginación y creatividad, con sus increíbles innovaciones técnicas, con sus rupturas con todo lo establecido.

Francia y su *grandeur* temblaban ante la apisonadora del otro lado de la frontera. Se llegó incluso al «enfrentamiento», al torneo entre ilustres colegas, al debate consiguiente entre críticos y gourmets. De ahí nació la leyenda de los añorados Congresos de Alta Cocina del Zaldiaran (en Vitoria empezó todo), donde los mejores chefs galos demostraron su poderío pero también hincaron la rodilla ante las nuevas estrellas del firmamento culinario. Los platos que a continuación desfilan por este capítulo constituyen un menú homenaje a esa época deslumbrante.

Pepe Barrena ha escogido un plato de **Ferran Adrià**, la **Menestra de verduras en texturas** para iniciar esta selección de platos que han marcado un antes y un después en nuestra revolución gastronómica. Y ha seleccionado este plato del chef más genial como punto de partida de nuestra, no por ser de los mejores de Adrià, sino por condensar las ideas y conceptos que marcaron el camino. Data de 1994, un año esencial para el tuneado o reinterpretación de las recetas de siempre, fenómeno que el cocinero de El Bulli bautizó como «deconstrucción». Más allá de esta controvertida palabra, la menestra marca un momento clave en la grandiosa obra gastronómica del restaurante de Roses (Girona) ya que se combinó en su título magistralmente la aparición de una novedosa



técnica de tratamiento de los productos con el nombre de uno de nuestros platos más populares bajo el manto de la sorpresa visual. El juego de texturas, en definitiva, se aprecia inmediatamente al describir la forma de presentar los ingredientes: leche y sorbete de almendras, puré y espuma de remolacha y tomate, granizado de melocotón para lograr escamas, agua de albahaca, puré y mousse de maíz y de coliflor, semicírculos de aguacate. Ese año fue también el de la primera espuma «adriática», el de las piruletas, el del viaje de especias, pero esta conjunción de texto y textura resultó inolvidable.

Con esta Menestra magistral arranca la selección del centenar de platos que conforman este particular y largo menú de Pepe Barrena, por el que desfilan platos legendarios como el **Milhojas de anguila ahumada, foiegras, cebolleta fresca y manzana verde** de **Martín Berasategui**, una de esas creaciones que justifican la fama de un artista. O las **Anchoas a la brasa** de las parrillas revolucionarias de **Bittor Arginzoniz**, el hombre que ha puesto su caserío entre la élite de los restaurantes del mundo. O el **Foie gras de pato asado a la parrilla con caldo de arroz y lechuga de mar** de **Andoni Luis Aduriz**, una genial creación que corrobora que comer foie gras en el Mugaritz es una experiencia inolvidable.



Tampoco faltan las referencias dulces, como el **Borracho al curry** de **Paco Torreblanca**, con el que el mundo dulce de los restaurantes y la repostería en general tienen una deuda perpetua. Es una de sus recetas históricas, un postre del que se han hecho cientos de versiones.

Otros muchos platos comentados y copiados desfilan en estas páginas, como el **Gin-tonic helado** de **Pedro Subijana**, un atrevimiento que abrió el camino de la reconversión de la coctelería en algo comestible.



INTERPRETACIONES

Un capítulo especial está dedicado a las interpretaciones más célebres. «Como la historia del arte ha demostrado en tantas ocasiones, hay interpretaciones de una obra, versiones o adaptaciones, que han mejorado la original. Es como si durante siglos se hubiera atendido a esa gran teoría del marketing americano que dicta que no hay que ser el primero sino el mejor.

Milhojas de anguila ahumada de Martín Berasategui y Sopa de ajo de Manolo de la Osa

La cocina española contemporánea lo ha demostrado con creces y en estas páginas verán unas muestras bien representativas, incluyendo algunos ejemplos de la tan controvertida «deconstrucción», palabra que cariñosamente atizamos en uno de los textos y que ha auspiciado mucho timo entre tanto mito de platos populares.

Por ello, este capítulo se decanta por creaciones que respetan la esencia y los gustos de siempre aderezados con esos toques de actualización y modernidad que a más de uno le han llevado a pensar que cualquier tiempo pasado no fue mejor».

Es el caso del **Ajoblanco minimalista** de **Ferran Adrià**, con varias versiones, el **Bocata de calamares** de **Ricardo Sanz** en el Kabuki, la soberbia **Contesa de espárragos** de **Joan Roca**, de aspecto clásico y mordisco sorprendente, la original versión de las **Patatas bravas** de **Sergi Arola** con una escenificación digna de pasarela, o la ingeniosa versión de un plato de la cocina rústica castellano-manchega como es la impactante **Sopa de ajo** de **Manolo de la Osa**, de las Rejas.



Eternity Calvin Klein y Helado de masa madre de Jordi Roca

SIN LÍMITES

Pero el capítulo más extenso de *Revolution* es el que Pepe Barrena dedica a la cocina “sin límites: “una alacena donde cabe de todo con la única condición de aportar algo al complejo e inabarcable universo creativo. Pero, ¿qué es la creatividad?

Cada año que pasa y dada la vertiginosa velocidad de los tiempos y redes en la cocina de vanguardia, con sus efectos especiales supersónicos, es más difícil catalogar un plato como fuera de serie, como genial, como algo sin referencias que inaugura un nuevo concepto o estilo. Esto justifica que en este amplio repertorio que viene a continuación aparezcan muchos de las variables que entendemos trazan la creatividad en estado puro: el impacto que asombra a la primera, la armonía de ingredientes inesperados, una técnica novedosa, la aplicación de la racionalidad al plato que aún no contaba con ella, los matices que redondean la obra o, en fin, la locura absoluta o el cóctel de fusiones y sensaciones que nos toca en este mundo global”.

En este capítulo desfilan platos únicos como las **Angulas ahumadas con guisantes lágrima** de **Dani García**, un arroz revolucionario y fuera de lo común como el **Arroz Arborio de almendras con terciopelo de acelgas**, de **Quique Dacosta**, el sorprendente **Brioche de sardinas con foie gras asado** de **Nacho Manzano**, los **Chicharrones de morena** con los que **Ángel León**, de Aponiente inventaba la charcutería marina o la **Esencia de remolacha** de **Rodrigo de la Calle** que daría la vuelta al mundo de la mano de Joël Robuchon.

Hay creaciones dulces geniales como los postres de Jordi Roca: el **Eternity de Calvin Klein** de **Jordi Roca**, un legendario postre con el que consigue trasladar al paladar el universo fragante de los perfumes, o su prodigioso **Helado de masa madre**: futurista y arcaico a la vez.

Y así hasta 100 platos realmente revolucionarios en su momento, algunos con “efectos especiales” como el **Pan líquido** de **Marcelo Tejedor** o la **Pipirrana nitro** de **Dani García**, pasando por las **Pompas de fresa** de **Arzak**... Un sorprendente muestrario que resume treinta años de efervescencia creativa y que nos hace comprender por qué España se ha convertido en el centro de la gastronomía mundial.

LA ESTÉTICA

Cilindros, «trampantojos», flores, arenas, géiseres, rocas, esculturas, transparencias, deshielos, edificios simulados. Una increíble explosión cromática de formas geométricas y paisajes comestibles están otorgando a las creaciones de la cocina actual una belleza sin igual. Aunque muchos cocineros lo intentan, son pocos los artistas de la escenificación. Entre todos destacan poderosamente los españoles en esta «música congelada» que es la arquitectura gastronómica o el «comer con los ojos». Nuestra cocina de vanguardia lleva años implicada irremediablemente en lo artístico.



Bonito Canela, de Arzak

Pepe Barrena dedica las últimas páginas del libro a seleccionar algunas creaciones únicas que destacan especialmente por su “puesta en escena”. Platos difíciles de olvidar, como el **Bogavante en esfera de especias** de **Pedro Subijana**, los **Buñuelos de queso idiazábal** del navarro **Koldo Roderio** o el **Estofado de pichones** que la desbordante imaginación de **Diego Guerrero** titula “De todo corazón”, por poner alguno de los ejemplos que Barrena ha seleccionado para mostrar el ingenio e innovación que nuestros cocineros ponen al servicio de la gastronomía de vanguardia.

Bogavante en esfera de especias de Pedro Subijana y “De todo corazón”, de Diego Guerrero.





PEPE BARRENA

Pepe Barrena eligió el mundo de la comunicación para desarrollar sus proyectos e inquietudes, especialmente en lo que concierne a la fusión de la gastronomía con el cine y las bellas artes. Es productor audiovisual, promotor de festivales como Cinegourland, publicista y reputado crítico gastronómico.

Por su labor en el mundo de la comunicación ha recibido, entre otros, el Premio Nacional de Gastronomía, el Premio Alimentos de España o el Premio Euskadi de Gastronomía. También es miembro de la Food & Film Academy de Bolonia.



SUMARIO

AQUELLOS MARAVILLOSOS AÑOS

La menestra de verduras en texturas (Ferran Adrià, El Bulli)
Consomé frío de tomate con gelatina, mamia y frutos de mar (Patxi Eceiza, Zaldiaran)
Las ostras de Sacha (Sacha Hormaechea, Sacha)
Gamba roja asada en costra untuosa de sal (Quique Dacosta)
Todo el txangurro con teja de su caparazón (Arzak)
Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta fresca y manzana verde (Martín Berasategui)
Anchoas a la brasa (Bittor Arginzoniz, Etxebarri)
Bacalao a 40° en jugo de almendra verde y pilpil yodado (Aitor Elizegi, Gaminiz)
Potaje de chipirones y bogavante en caldo de garbanzos (Hilario Arbelaitz, Zuberoa)
Foie gras de pato asado a la parrilla con caldo de arroz y lechuga de mar (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
Borracho al curry (Paco Torreblanca)
Raviolis de tomate y albahaca con sorbete de yogur (Oriol Balaguer)
Gin-tonic helado (Pedro Subijana, Akelarre)

INTERPRETACIONES

Ajoblanco (Ferran Adrià, El Bulli)
Bocata de calamares (Ricardo Sanz, Kabuki)
Cocido «leonés» (Yolanda León, Cocinandos)
Contesa de espárragos (Joan Roca, El Celler de Can Roca)
Coulant de cocido de garbanzos (Pedro Martino, Naguar)
«Escabechado» de pichón o paloma (Luis Alberto Lera)
Esqueixada con careta (Alberto Molinero, La Roca)
Gilda melosa (Koldo Roderó, Roderó)
La tortilla de Amós (Jesús Sánchez, Cenador de Amós)
Patatas bravas (Sergi Arola)
Pringá (Pepe Rodríguez Rey, El Bohío)
Revuelto de gambas y ajetes (Aitor Elizegi, Gaminiz)
Sopa de ajo (Manolo de la Osa, Las Rejas)
Tortillita de camarones (Ángel León, Aponiente)
Xaxu con helado espumoso de coco (Pedro Subijana, Akelarre)

SIN LÍMITES

Ametlló (Macarena de Castro, El Jardín)
Angulas ahumadas con guisantes lágrima (Dani García)
Arroz Arborio de almendras con terciopelo de acelgas (Quique Dacosta)
Begí Handi cortado a cuchillo con cebolla de Zalla encurtida, jugo de pescados de roca y alcaparras (Álvaro Garrido, Mina)
Bereberchos al txakoli en infusión y crema de remolacha (Martín Berasategui)
Brioche de sardina con foie gras asado (Nacho Manzano, Casa Marcial)
Calamar en brunoise al aceite de anís (Daniel García, Zortziko)
Caseína batida de leche fresca con jugo helado de fresas y crocante de violetas (Josean Martínez Alija, Nerua)
Caviar esférico de melón (Ferran Adrià, El Bulli)
Cereales (Jesús Segura, Trivio)
Chicharrones de morena (Ángel León, Aponiente)
Cigala a la sal (Ricardo Sotres, El Retiro)
Cocochas planctónicas (Marcos Morán, Casa Gerardo)
Crema helada de aceite hojiblanca, miel, flores y polen (María José San Román, Monastrell)
Dolce pesto (Paco Pérez, Miramar)
Encurtidos (Sergio Sierra, El Portal)
Ensalada de hierbas de bosque de hayas (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
Ensalada de queso y pistachos con anchoas a modo de AOVE (Nacho Solana, Solana)
Erizo con pan negro de algas (Hermanos Torres, Dos Cielos) -
Esencia de remolacha (Rodrigo de la Calle, El Invernadero)
Espaguetis de aceite de oliva (Paco Roncero, La Terraza del Casino)
Espardenya con tocino y patata ahumada (Marc Gascons, Tinars)
Estudio del tomate (Ramón Freixa)
Eternity de Calvin Klein (Jordi Roca, El Celler de Can Roca)

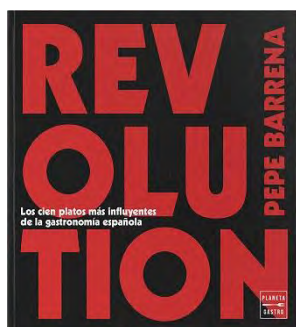


Foie gras de pato asado en plancha con fideos de zanahoria escarchados y regaliz (Josean Martínez Alia, Nerua)
Gamba roja con calabaza y zanahoria encurtida (Sergio Humada, Via Veneto)
Granito (Quique Dacosta)
Helado de masa madre (Jordi Roca, El Celler de Can Roca)
Hongo dulce (Óscar García, Baluarte)
Lascas de bacalao en refrito de hinojo con pisto de clorofila de hortalizas (Rodrigo de la Calle, El Invernadero)
Leche fresca, helada y cremosa (José Antonio Campoviejo, El Corral del Indianu)
Lienzo de tomate y albahaca con anguila ahumada, erizos, aceitunas y ajo negro (Manuel Alonso, Casa Manolo)
Mazorca de maíz multiesférica (Mateu Casañas, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Disfrutar)
Nécora en su hábitat (Javier Ruiz, Sambal)
Ortigas de mar rebozadas con jugo de moluscos y pan de agua (Raúl Aleixandre, Vinícolas)
Ostra con destilado de tierra (Joan Roca, El Celler de Can Roca)
Ovas de choco al pilpil de su coral (Xanty Elías, Acánthum)
Pan líquido en aerosol (Marcelo Tejedor, Casa Marcelo)
Pinares y piñones (Miguel Ángel de la Cruz, La Botica)
Pipirrana nitro (Dani García)
Pollo de corral con pisto, agridulce de pimentón y corteza de trigo (Óscar Velasco, Santceloni) -
Pompas de fresa (Arzak)
Royal de azafrán con caviar (Carmelo Bosque, Lillas Pastia)
«Rulos» vegetales (Senén González, Sagartoki)
Sobre unas cremas gelatinosas de piñón, bacalao viscoso y resina de mastik (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
Tartar de corazones (Francis Paniego, Echaurren)
Terrina de ostras con dos berzas, infusión de pomelo, manzana y limón (José Mari Arbelaitz, Zuberoa)

Vieira marinada con hígado de rape y helado de aceite de oliva (Martín Berasategui)
Won-ton de pilpil y rúcula sobre crema picante de patatas (Alberto Chicote)

LA ESTÉTICA

Arroz de cañallitas (Ángel León, Aponiente)
Bajo un manto de hojas secas (Francis Paniego, Echaurren)
Bogavante con globo de especias (Pedro Subijana, Akelarre)
Bonito canela (Arzak)
Buñuelos de queso Idiazábal (Koldo Rodero, Rodero)
Cebolleta glaseada con crumble de tomillo y oxalis (Sergio Bastard, La Casona del Judío)
De todo corazón (Diego Guerrero, DSTAgE)
Deshielo (Ferran Adrià, El Bulli)
El huevo roto, la yema helada y las flores blancas (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
El postre azul (Carme Ruscalleda, Sant Pau)
«Explosión» Saint Honoré (Romain Fornell, Caelis)
Flan de caramelo (Pepe Rodríguez Rey, El Bohío)
Gastrogenómica (Mario Sandoval, Coque)
La Mandarina (Mateu Casañas, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Disfrutar)
Merluza terrestre (Arzak)
Miel (Eneko Atxa, Azurmendi)
Pastel de brevas (Susi Díaz, La Finca)
Pato azulón asado con piedras de colores (Pedro Subijana, Akelarre)
Sopa de cebolla (Carmelo Bosque, Lillas Pastia)
Sopa de letras (Albert Adrià, El Bulli)
Teselas vegetales, manojo de semillas y brotes de teff (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
Trufa con yema, tocino y patata (Patxi Eceiza, Zaldiaran)
Yemas (Marcos Morán, Casa Gerardo)



REVOLUTION

Los cien platos más influyentes de la gastronomía española

PEPE BARRENA

22,5 x 24 cms. 220 pags.

Cartoné

PVP: 28,50 €.

A la venta desde el 3 de octubre de 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:
Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

[Twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

[Instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)