

RECONOCIDO |||| El catalán se renueva

# El bistró ilustrado del chef Sergi Arola

★ DESPUÉS DE HABER ALCANZADO DOS ESTRELLAS MICHELIN AL TRABAJAR EN RESTAURANTES DE SOCIOS, EL CHEF CATALÁN INICIA UNA NUEVA AVENTURA

MADRID [AGENCIAS]. Después de elevar a un respetable nivel (dos estrellas Michelin) el restaurante que en el 2000 abrió en el madrileño hotel Miguel Ángel, el chef catalán Sergi Arola se lanza en una nueva empresa gastronómica inaugurando en la capital española su Sergi Arola-Gastro.

El mediático chef ha creado este rincón junto con su esposa Sara Fort, después de 10 años de desarrollar su trabajo y construir un estilo propio, pero siempre asociado a gente que creyó en su labor.

“Sergi Arola-Gastro es fruto de nuestras aspiraciones profesionales. Es la herramienta con la que pretendemos, de una

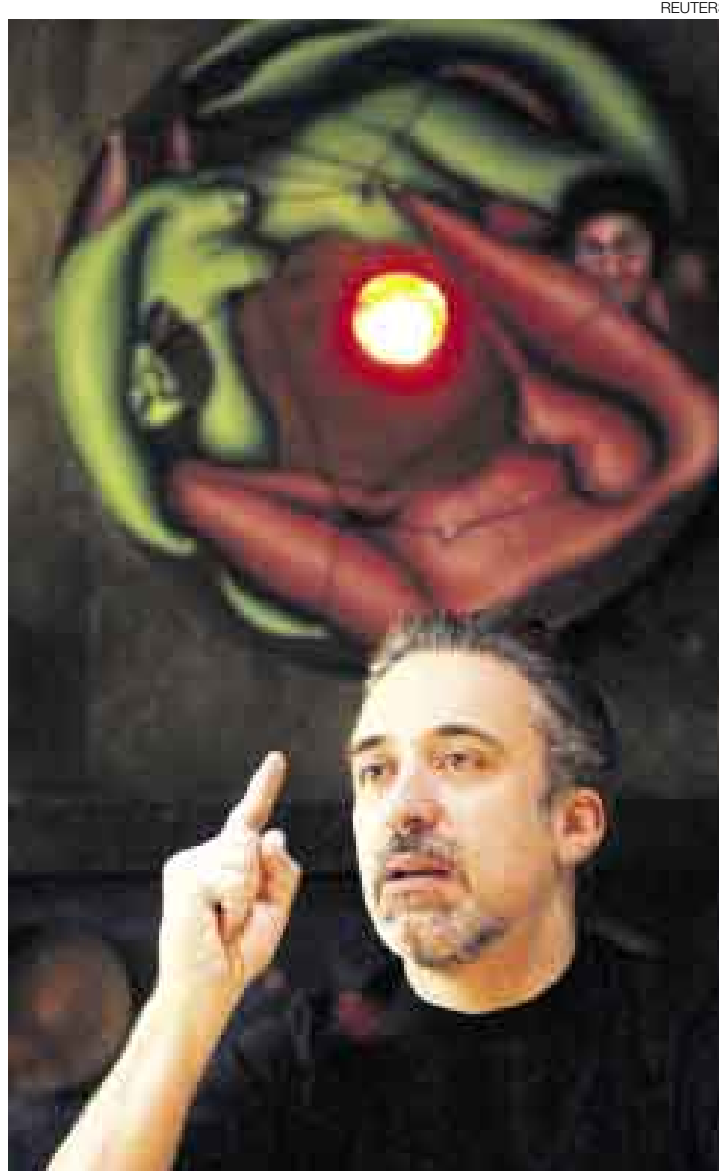


PURO ESTILO. El chef catalán prefiere ofrecer menú degustación a diseñar una carta general.

parte, transmitir a lo largo de un menú de degustación la complejidad del mundo sensorial que sentimos y en el que creemos, y de otra, más allá de modas o tendencias estéticas, recuperar la calidez y las texturas, de ese trato de “Bistró” ilustrado, que tanto añoramos de nuestra primera etapa en Doctor Fleming”, co-

menta el célebre chef, discípulo de Ferrán Adriá y Pierre Gagnaire en su página web.

Su propuesta gastronómica –en un bistró con comedor alargado y mesas pequeñas– no está presentada en una carta. En Sergi Arola-Gastro se ofrece al comensal tres menús degustación que van cambiando mensualmente,



PROPUESTA PERSONAL. El chef Sergi Arola abrió junto a su esposa Sara Fort este restaurante que es una nueva alternativa en Madrid.

una manera bastante rentable y más clara para el comensal que busque interpretar la filosofía de su cocina.

El primero es el menú gastro, con 14 platos (raciones pequeñas) al que el comensal debe dedicar más de dos horas. El segundo es el menú ejecutivo, que ofrece raciones más completas pero menos platos, con el asesoramiento de Sara Fort para la elección entre distintos pescados, carnes o postres. Y finalmente, el menú de quesos, con ensalada, tres pases de quesos, vino y postre.

#### SU HISTORIA

Sergi Arola dejó a un lado el camino de la música y tomó con gusto el de la cocina. Estudió en la Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona y de ahí pasó a realizar prácticas en distintos restaurantes: Cal Boter, L'Aram, La Xixonenca, Talaia Mary y El Bulli de Ferrán Adriá.

Tuvo alguna formación en ciertas cocinas francesas, hasta que regresó con su maestro Adriá.

El salto definitivo lo dio en 1997, cuando le propusieron irse a Madrid para reflotar un restaurante. Llevó a la capital un nuevo concepto de cocina y en menos de un año logró la primera estrella de La Guía Roja, para luego trasladarse a La Broche del hotel Miguel Ángel, donde logró la segunda. ●

VANGUARDIA |||| Nuevos caminos

# Veinte años de ‘gastronomía molecular’

★ HACE DOS DÉCADAS, HERVÉ THIS Y NICHOLAS KURTI EMPEZARON A INVESTIGAR EN TORNO A LAS TRANSFORMACIONES CULINARIAS ★ HOY CHEFS RECONOCIDOS COMO FERRÁN ADRIÁ SIGUEN SUS PASOS

PARÍS [AFP]. ¿A qué temperatura cuece un huevo? ¿Para qué sirve el nitrógeno líquido en la cocina? Desde hace 20 años, los científicos estudian cuestiones como estas, mientras que los cocineros, en busca de nuevos horizontes culinarios, invitan a la ciencia a sus fogones y crean la cocina molecular.

Con sus ‘frituras polares’ en nitrógeno líquido, sus alimentos desestructurados, sus espumas y sus gelatinas, sus técnicas inéditas de ‘esferificación’, que permite fabri-

car bolitas cuyo sabor estalla en la boca, la cocina molecular innova, a menudo de forma espectacular, y divide a los gastrónomos.

El término ‘gastronomía molecular y física’ fue creado en 1988 por el físico inglés Nicholas Kurti y el químico francés Hervé This. Ambos estudiaban desde hacía años los fenómenos que se producen en las transformaciones culinarias. El vigésimo aniversario de esta especialidad fue tema de un seminario en París.

Las ideas de Hervé This sedujeron a varios chefs, que se lanzaron en busca de nuevos sabores, texturas y formas, incorporando a sus cocinas tecnologías y productos que hasta entonces formaban parte del universo de los laboratorios científicos, como el alginato de sodio, el cloruro de calcio o el nitrógeno a 196 grados bajo cero, que permite hacer helados instantáneos.

El español Ferrán Adriá es el más célebre representante de esta tendencia culinaria, aunque él

rehúsa la denominación ‘cocina molecular’, y prefiere la de ‘vanguardia creativa’.

En su restaurante El Bulli, que ostenta tres estrellas Michelin, Adriá propone una cocina cuyos pilares son “el gusto, los contrastes de temperaturas y de texturas” y, sobre todo, “el placer de los seis sentidos; el sexto es la emoción, la sensibilidad”.

Otro chef de tres estrellas, el francés Pierre Gagnaire, que pone en su cocina cada mes una invención de Hervé This, insiste también en la primacía del gusto y de la emoción. Thierry Marx (dos estrellas) opina por su parte que la cocina molecular “no es en absoluto” las probetas ni las jeringas. La cocina molecular se “está convirtiendo quizá en la cocina tradicional de los años 2007 a 2012”, aunque ahora sea tan criticada como lo fue en los años 70 la ‘nouvelle cuisine’. ●



ROMPE ESQUEMAS. Ferrán Adriá prefiere que califiquen su estilo con el término ‘vanguardia creativa’ en vez de ‘cocina molecular’.

## SUSCRIPCIONES

### Sigue mejorando para ti

El Nuevo Centro de Servicio de Atención al Cliente de Suscripciones de El Comercio más efectivo y rápido.

Un renovado servicio que nos permite seguir mejorando.

Llámanos al:

**311 5100**

#### Opción 1 (El Comercio)

- 1 Servicio de Atención al Cliente
- 2 Ventas
- 3 Promociones y venta de productos

#### Opción 2 (Gestión)

- 1 Servicio de Atención al Cliente
- 2 Ventas
- 3 Promociones y eventos especiales

#### Opción 3 (Revistas)

- 1 Servicio de Atención al Cliente
- 2 Ventas
- 3 Promociones y eventos especiales

#### Horario de atención:

Lunes a viernes de 7:00 am a 7:00 pm.  
Sábados, domingos y feriados de 7:00 am a 4:00 pm.

SUSCRIPCIONES  
El Comercio

## Publicaciones para altas exigencias

Una nueva forma de comunicación con sus clientes y el medio

#### Desarrollo e impresión de:

- Libros de mesa
- Memorias institucionales
- Fascículos coleccionables
- CD multimedia
- Boletines institucionales
- Revistas y diarios

Contamos con un equipo de editores, periodistas, diseñadores y fotógrafos altamente calificados.

#### INFORMES Y VENTAS

lbarclay@comercio.com.pe Telf: 311-6500 - anexos: 7040 - 7041

Servicios Editoriales

El Comercio