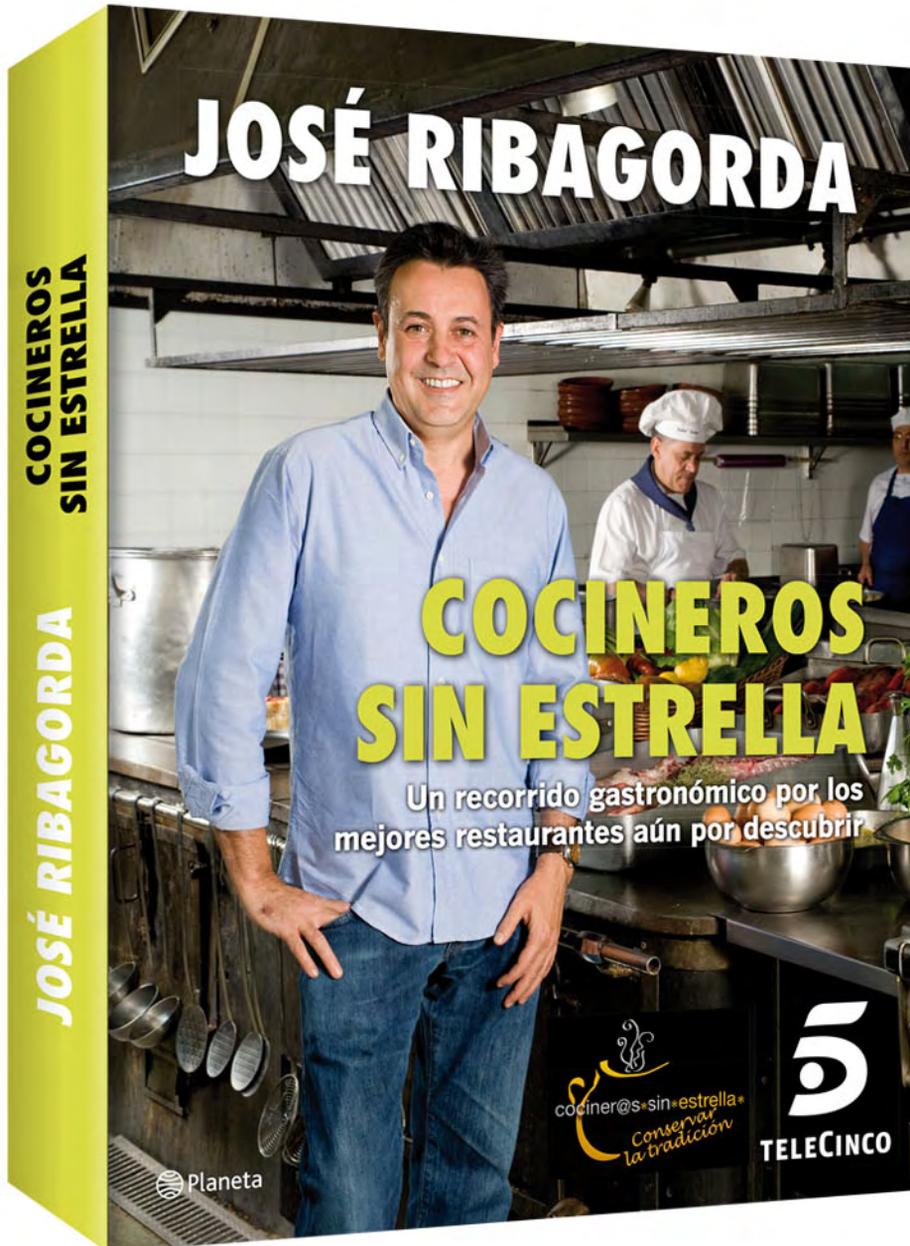


Fragmento

Cocineros sin estrella

José Ribagorda



Un recorrido gastronómico por los mejores restaurantes aún por descubrir.

José Ribagorda

COCINEROS

SIN ESTRELLA

UN RECORRIDO GASTRONÓMICO
POR LOS MEJORES RESTAURANTES
AÚN POR DESCUBRIR

*A mi madre, Pilar, a mis tías María e Isabel y a mi prima Maribel,
que tanto contribuyeron a alumbrar mi paladar
a las mejores sensaciones*

ÍNDICE

11	Prólogo, por Lorenzo Díaz
15	Introducción, por José Ribagorda
18	Alhucemas · Sanlúcar la Mayor (Sevilla)
28	El Campero · Barbate (Cádiz)
38	Casa Chema · Puerto (Oviedo)
48	Casa Ciriaco · Madrid
58	D'Berto · O Grove (Pontevedra)
68	Echaurren Tradición · Ezcaray (La Rioja)
80	Treintaitrés · Tudela (Navarra)
90	El Capricho · Jiménez de Jamuz (León)
100	El Rinconcillo · Monesterio (Badajoz)
110	Elkano · Guetaria (Guipúzcoa)
120	Hispania · Arenys de Mar (Barcelona)
130	Mannix · Campaspero (Valladolid)
138	Montes · Villacañas (Toledo)
148	Paco Gandía · Pinoso (Alicante)
158	Roxy · Valencia de Don Juan (León)
169	Índice de recetas

PRÓLOGO

Cuando España se comió el mundo

Manuel Vázquez Montalbán dejó dicho que el hecho cultural más sobresaliente de la Transición democrática había sido la revolución en los fogones. En la primera década del siglo XXI hemos comprobado los resultados de aquella revolución.

Nuestra cocina crea tendencia, nuestros cocineros españoles salen más veces en la CNN y en *The New York Times* que Robert De Niro, y el gran comunicador José Andrés se ha puesto a Estados Unidos por montera.

Para explicar el lugar que hoy ocupa la gastronomía española en el mundo hay que empezar destacando la labor realizada por José María Arzak, el cocinero vasco que modernizó la cultura gastronómica de nuestro país. Su labor dio alas a una innovadora generación que consideraba la cocina no sólo como una manera de reivindicar y reelaborar la tradición, sino también un arte. Pero sobre todo el gran referente ha sido Ferran Adrià. Él cambió todo el escenario de la cocina profesional. Él cambió las reglas del juego.

La magia de esta cocina de vanguardia se ha adueñado del discurso culinario. Ha monopolizado el protagonismo mediático de la gastronomía española. Críticos y escritores se han regodeado y jaleado las bondades de esta cocina que ha fascinado al universo. Pero ha permitido que junto a genios indiscutibles del hecho culinario se cuelen de matute los clónicos zarrapastrosos. Ha exhibido un discurso único donde sólo aparecen los escritores de la nueva cocina. La tradición ha sido relegada y olvidada de esta narrativa gastronómica.

El libro de José Ribagorda *Cocineros sin estrella* es un lúcido alegato reivindicativo de nuestra cocina tradicional. Un paseo

por los excelentes restaurantes familiares que han salvado el honor de nuestra gastronomía popular. Un paseo en busca de los sabores perdidos.

Los restaurantes familiares salvan la cocina española a comienzos del siglo pasado. Las modas, el afrancesamiento de los fogones de la clase dirigente, habían llevado a la cocina tradicional a un ocultamiento de los hogares. Es en el siglo xx cuando los españoles han comido mejor, especialmente a partir de la década de los sesenta, cuando se superan las hambrunas de la posguerra. Atrás quedaron las gazuzas retratadas magistralmente por nuestra literatura picaresca.

El español de antaño visitaba poco el restaurante. Es a partir de los sesenta cuando el *boom* del automóvil trae consigo la visita a restaurantes singulares.

Cocineros sin estrella es un rico inventario de platos y restaurantes. Desde la exquisita fritura de pescado de Alhucemas, en Sanlúcar la Mayor (Sevilla) —donde te encuentras a Adrià comiendo con pasión—, hasta la mítica gallina en pepitoria de Ciriaco, la taberna visitada por Julio Camba, Zuloaga y Ortega y Gasset.

Con Ribagorda viajamos en busca de una despensa generosa en manjares. En la ancha Castilla nos detenemos en Mannix, en Campaspero, donde podemos dar cuenta de un excelente cordero asado y mollejas bien regados por un Pago de Carraovejas.

Otro lugar insólito y fascinante en los territorios de Castilla y León es, en Valencia de Don Juan, el restaurante Roxy, donde

en el verano de 2011, haciendo trabajo de campo con la familia Ribagorda, me zampé unas manitas de lechal y pichón estofado.

De los restaurantes y casas de comidas reseñados por el libro *Cocineros sin estrella*, he visitado en múltiples ocasiones el Montes de Villacañas, Toledo, donde me topé con unas gachas con marisco de exquisitez de burgués ilustrado. Nunca una cocina manchega tradicional ha alcanzado mayor perfección.

En mi carnet de ruta de viaje por España tengo señalados varios enclaves inevitables que tengo que visitar: Casa Chema y su fabada sublime; la empanada de centollo de D'Berto; la menestra de verduras y espárragos al horno del Treintatrés, de Tudela; el chuletón a la brasa de El Capricho, en Jiménez de Jamuz (León); las carrilleras guisadas y tacos de presa de ibérico con boletus y torta de la Serena en El Rinconcillo; el rodaballo a la brasa y kokotxas a la brasa de Elkano, en Guetaria. Lugar especial es, en Pinoso, el restaurante de Paco Gandía, donde puede uno saborear una excelente paella de conejo y gazpacho manchego, y otros muchos más.

El viaje a la cocina de siempre de la mano de José Ribagorda es una sabrosa excursión a la cocina tradicional, pero también hay versiones posibilistas y actuales de nivel. Nadie se sentirá decepcionado de los lugares reseñados.

Lorenzo Díaz
Real Academia de Gastronomía

INTRODUCCIÓN

Seguramente, habrá sido el sinfín de evocaciones maternas de mi infancia y adolescencia. El recuerdo de aquel humeante cocido que siempre nos dispensaba mi madre los sábados, o la memoria de sus inapelables albóndigas, son recuerdos indisolublemente apegados a mi existencia. Tal vez hayan podido ser, también, aquellas inolvidables sensaciones gustativas que me dejaron las croquetas que un día, extasiado, probé en el restaurante Echaurren de Ezcaray, en La Rioja. No lo sé. Lo único cierto es que tenía desde hace tiempo una deuda de agradecimiento y una cierta obligación moral de reconocer a tantos cocineros y cocineras, de corte más tradicional, su tremendo oficio, sus desvelos y su dedicación, en ocasiones durante más de cuatro décadas, al noble arte de COCINAR con mayúsculas. Este libro, *Cocineros sin estrella*, y el programa de televisión que he grabado no son otra cosa que mi particular homenaje a unos admirables y honestos profesionales que han sabido velar por que las tradiciones que han heredado de sus antepasados se mantengan intactas con el paso del tiempo, logrando que adquieran en la actualidad un valor muy superior. Hablamos de la cocina de siempre. De esa sabiduría básica y elemental empleada en los fogones, aderezada de lógica y de sentido común, a la que siempre podemos aferrarnos en tiempos de confusión y de escasez como los que vivimos. Probablemente sin pretenderlo, los cocineros —podríamos decir— de toda la vida son los más vanguardistas. Ahora que se impone el llamado *ecochef* y la cocina de proximidad, conviene recordar que todos y cada uno de los cocineros que aparecen en este libro son unos apasionados defensores y valedores del producto, de su producto. Son los pescados de roca de las costas del Maresme, la harina de almorta de La Mancha, el recuperado *gochu* asturcelta o los cabritos

de oveja churra, por poner sólo algunos ejemplos, los que dan una dimensión formidable a las cocinas que he visitado, donde el respeto por el pasado y la materia prima y el oficio heredado o aprendido obran el milagro.

No es éste un libro contra la cocina de vanguardia. En absoluto. Siempre he sido un gran valedor de la modernidad también en los fogones. Reconozco el grandísimo talento de muchos chefs españoles que han llevado a nuestra gastronomía a ser la referencia mundial durante los últimos años. Reconozco tanto esto como la sobreexposición mediática que han tenido, por supuesto con su complacencia. El foco siempre ha estado puesto en ellos, solapando y ensombreciendo en parte la cocina de siempre. De ahí que quiera con este trabajo contraponer frente a la vanguardia la virtud y los valores que emanan de la tradición. Sin pasado, no hay presente, ni siquiera futuro. Por eso pretendo reivindicar esos sabores, esos platos, esas técnicas ancestrales que me niego a que permanezcan sólo ancladas a la memoria.

Durante estos últimos meses he pescado calamar con la técnica de potero, en un atardecer con marejadilla en la costa catalana del Maresme que me desarboló físicamente. He tenido la inmensa fortuna de asistir, atónito, a una almadraba atunera en el Estrecho. He ejercido de pastor en las áridas y evocadoras tierras de Castilla. Me he convertido por unos momentos en agricultor en la Ribera navarra, en apicultor en La Rioja o en mariscador en las rías gallegas. Y esto para aprender que la base de todo, además del trabajo de elaboración bien hecho, radica en la calidad del producto. Aunque ambas cosas necesariamente van de la mano. La mejor materia prima se consigue, en la mayoría de las ocasiones, con los

modos de siempre, así como la conseguían nuestros ancestros. Este libro pretende ser también una llamada de atención sobre esas formas artesanales de hacer las cosas que, desgraciadamente, se están perdiendo.

Tal vez esta inmensa y profunda crisis nos haga reflexionar y nos permita cambiar modelos productivos que se han demostrado ineficaces e incluso perjudiciales. Tal vez en lo local, en oficios o productos que han quedado arrinconados con el vértigo de los nuevos tiempos, podamos encontrar muchas certezas para salir adelante.

Nuestros *cocineros sin estrella* son el mejor exponente de que el pasado es una inagotable fuente de sabiduría no percedera. Ellos han sabido guardar la esencia de tiempos pretéritos. Esa esencia que ahora se torna más actual, más necesaria que nunca, para dotar de verdad, de autenticidad, las posibles imposturas y la fatuidad que se haya podido instalar en la gastronomía en los tiempos en los que todo valía. Porque no todo vale.

José Ribagorda

Miguel Palomo
ALHUCEMAS



«La tradición es la base de la cocina, los olores y sabores que uno recuerda de chico. En nuestro restaurante, intentamos que los platos evoquen a esos platos que cocinaban nuestras madres y abuelas. Todas las cocinas son respetables, pero nosotros seguimos con la cocina de siempre, la tradicional: fritura, mariscos, arroces, pescado a la plancha elaborado solamente con aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.»

Miguel Palomo

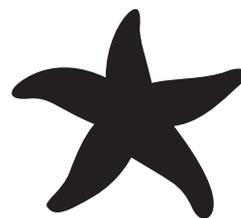
Admiro a las personas que son capaces de levantarse una y mil veces, si hace falta, tras caerse y de reinventarse, si es necesario, para salir adelante. La vida de Miguel Palomo es toda una lección para los tiempos que vivimos.

Nacido en Alhucemas, allá por los años cuarenta, cuando el norte de Marruecos era un protectorado español, Miguel perdió su empleo en Peugeot tras casi veinte años en la empresa. En ese momento, corría el año 1994, se planteó qué hacer, y no encontró mejor salida que dar rienda suelta a su afición, la de cocinar.

Hasta ese momento sólo lo hacía para deleite de sus familiares y amigos, pero desde el instante en que tuvo que cambiar su rumbo vital no dudó en montar, con la indemnización cobrada y junto con su inseparable mujer, Teresa Ortiz, un establecimiento en Sanlúcar la Mayor, a escasos veinte kilómetros de Sevilla, que a día de hoy está considerado como el lugar donde se elabora la mejor fritura de pescado de toda Andalucía, y por extensión de toda España.

Fueron años difíciles. Había que aguantar a base de créditos, de la comprensión de los proveedores y, por encima de todo, a base de trabajo, más de veinte horas diarias dedicadas a ganarse poco a poco a una clientela no siempre dispuesta a cambiar sus hábitos.

La historia de Miguel y Teresa cambió un buen día en que llegó un cliente a su restaurante. Cuando terminó de



Alhucemas

Av. del Polideportivo, 4
41800 Sanlúcar la Mayor
(Sevilla)
Tel. 955 700 929

almorzar y se fue, Miguel le dijo a su mujer: «No sé quién será. Lo único que puedo decirte es que es catalán, porque me ha pedido el *Sport* para leerlo.»

Hay que decir que Miguel disponía del diario deportivo catalán porque es seguidor del Barça. Aquel enigmático cliente resultó ser Ferran Adrià, el cocinero que ha marcado el ritmo de la cocina de vanguardia en la primera década del siglo XXI, quien quedó prendado del lugar. Lo proclamó a los cuatro vientos, convirtiendo Alhucemas en un lugar de referencia para los amantes de la fritura.

Pulcritud, elementalidad docta, exquisitez, como reza en su ideario, la cocina de Miguel Palomo es puro sentido común. Podríamos decir que es la quintaesencia de la sencillez. Nada más que la mejor materia prima, que nuestro cocinero compra en el mismo mercado de Sanlúcar la Mayor. Almejas gigantes, coquinas, cañaíllas, langostinos atlánticos, castañuelas o pequeñas sepias, puntillitas o calamares, acedías, lubinas, salmonetes o pargos; el mágico aceite de oliva que dan los olivares andaluces, oro líquido; harina para rebozar con exactitud y precisión, sin excesos, y unas cocciones breves, exactas, dan paso a unas frituras, como me contaba orgulloso el propio Miguel, de una jugosidad rebosante y de una limpieza visual, olfativa y gustativa sin parangón.

Doy fe de ello. Miguel Palomo ha sido capaz de transformar su pasión por los pescados en sabiduría a la hora de cocinarlos. Puede resultar aparentemente sencillo elabo-

rar el célebre pescaíto frito, pero les puedo asegurar que no lo es. Que un boquerón abierto al limón, una cigala o una lubina en taquitos no rezume ni una gota de grasa y tenga un profundo sabor a mar no es nada fácil de conseguir.

Miguel posee un don desconocido para el resto de los mortales a la hora de harinar y freír, en el aceite picual hirviendo o en la plancha, con cocciones brevísimas y muy precisas. Oficio en estado puro con grandes dosis de honestidad profesional.

La fritura de pescado y los mariscos son las estrellas de la casa, pero Miguel borda también los arroces. Los postres, dulces como las palabras que emocionado le dedica siempre, son asunto de su mujer, de Teresa. Y todo sin olvidar los pinchos morunos de cordero lechal, que Miguel incluye en su carta como homenaje a la tierra que le vio nacer, Marruecos.

Me emocionó ver, colgada en sus paredes, la portada de un periódico de Alhucemas de principios del siglo xx en que se informaba de la inauguración de la plaza de toros. Ahora suena a algo insólito, pero no hace tanto que en Tetuán o Tánger, entre otros muchos lugares, se celebraban festejos taurinos. Son muchos los españoles que tienen origen marroquí. En esa tierra algunos, caso de mi abuelo paterno, resultaron gravemente heridos en guerras intestinas condicionadas por el orgullo patrio.

Historia, pasado, tradiciones a las que es fiel nuestro humilde cocinero, que rezuma bondad y ejemplaridad en su quehacer. Su vida no es otra cosa que un culto al oficio, al trabajo bien hecho, al aprendizaje y a saber que por difícil que puedan ponerse las cosas, con voluntad, siempre, la vida te puede dar una segunda oportunidad.



Alhucemas

Boquerones al limón

Boquerones

Ajo

Perejil

Limón

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Harina especial para freír

Elaboración

- Limpiamos los boquerones, quitándoles la cabeza, las tripas y las espinas, y los dejamos abiertos en forma de mariposa, después de haber retirado bien los restos de sangre.
- Los aliñamos en un recipiente, colocándolos abiertos, sin que se superpongan: primero echamos un poquito de sal; después, un poco de ajo y perejil picados, y, finalmente, una o dos gotas de limón por cada boquerón.
- Lo hacemos así formando sucesivas capas de boquerones, dejándolos marinar unas veinticuatro horas en el frigorífico con el recipiente tapado.
- Pasado ese tiempo, freímos los boquerones en aceite de oliva virgen extra a una temperatura de 180°C, enharinándolos uno a uno (este detalle es muy importante para evitar que queden apelmazados).

Consejo: En el restaurante Alhucemas no acompañamos la fritura con ninguna guarnición, pero un complemento muy bueno puede ser una ensalada de pimientos asados o un simple tomate raf almeriense aliñado.



Pepe Melero
EL CAMPERO



«Nuestra cocina es una cocina tradicional marinera, enraizada con los productos de la zona, donde se mezcla tradición y modernidad con un respeto total por la materia prima. Partimos siempre de recetas sencillas rescatadas de nuestro pueblo.

Además, también tiene una influencia asiática como consecuencia de la llegada de los barcos japoneses a nuestro pueblo para comprar el atún de almadraba.

Nuestra filosofía de trabajo consiste en hacer las cosas simples y, lo más importante, mantener siempre la ilusión.»

Pepe Melero