

reportaje

por **Andrés Valdés**

Fotos de Rafa Arjones



> *Temen más un rechazo social a la alta cocina por los imitadores del cocinero que a la crisis*

> *Los vanguardistas defienden la necesidad de ir por delante a pesar de los elevados costes*

El legado de Ferran

> El Bulli cambia de modelo en plena crisis y siembra dudas sobre la viabilidad de su cocina. Los mejores chefs de la provincia proponen hacer más asequible la creatividad



Daniel Frías/ La Ereta (Alicante)

El responsable de la cocina de La Ereta utiliza algunas técnicas que Adrià «ha tenido la generosidad de compartir», como los sifones de espuma. Es tan partidario de la vanguardia como de que «una olleta sepa a olleta»



Quique Dacosta/ Quique Dacosta (Antiguo El Poblet, Dénia)

Su creatividad tiene el aval de dos estrellas de la guía Michelin. Es uno de los vanguardistas más destacados de España. Íntimamente vinculado con Adrià, apuesta por mantener el modelo de innovación gastronómica

→ guos propietarios. Mientras tanto, el cocinero nacido en Hospitalet de Llobregat se cansa de repetir que necesita tiempo para redefinir su trabajo, de explicar el proyecto que tiene entre manos: El Bulli abrirá de nuevo en 2014 como una fundación que abandona la restauración para centrarse en investigar nuevas técnicas, recetas, procesos y materias primas para formar, a la vez, a los mejores cocineros del

mundo.

El «hasta luego» de Adrià no ha dejado indiferente a nadie. Y Alicante, una provincia puntera en gastronomía con seis estrellas Michelin repartidas en cinco restaurantes, con numerosos representantes de su cocina invitados como ponentes en congresos dentro y fuera del país y con su capital como sede de la cita Lo Mejor de la Gastronomía en 2009, es un termómetro cla-

Torreblanca: «Yo aplaudo que Ferran cierre. Necesita tiempo para crear»

ve para medir la salud de la alta cocina en un momento de incertidumbre. El mejor restaurante del mundo cierra en plena

crisis. ¿Síntoma de gripe en la alta cocina o simple coincidencia? Los compañeros –y amigos, en la mayoría de los casos– del genio catalán proponen deconstruir el alarmismo en una nueva etapa de reflexión y ánimo para seguir liderando la gastronomía mundial.

«La selección española de fútbol juega mejor con Villa, pero sigue ganando cuando no está él». Quique Dacosta es íntimo

de Adrià y el mejor ejemplo de cocina de vanguardia en la Comunidad Valenciana. «Prefiero que en mi viaje como cocinero esté Ferran, pero nosotros vamos a seguir», apunta el chef. Otro gran amigo del catalán, el pastelero Francisco Torreblanca, es de la misma opinión. «Yo aplaudo que Ferran cierre. Necesita reinventarse y seguir creando. Pero España sigue

