

Spanish Extravaganza

by FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña



ESTRELLA MICHELIN

IGNACIO SOLANA PÉREZ

La cocina en la familia del chef Ignacio Solana se remonta a cuatro generaciones.

Sus bisabuelos abrieron el establecimiento original en 1938, el mismo Restaurante Solana que todavía dirige hoy.

Con tan solo 13 años, Ignacio estudió en la respetada Escuela de Hostelería de Laredo, Cantabria, al norte de España. *"La cocina no era mi pasión en ese entonces", revela. "Era una forma de vida, algo en lo que encajaba de forma natural"*.

Cinco años después, Ignacio empezó a trabajar en algunos de los mejores restaurantes de España como el *Real Club Náutico* de Laredo (Cantabria), el entonces restaurante con estrella Michelin *Aldebarán* en Badajoz (Extremadura), *Túbal* en Tafalla (Navarra) y el restaurante con estrella Michelin *Europa* en Pamplona (Navarra) donde se convierte en el segundo al mando. *"Fue entonces cuando realmente me enamoré de la cocina", dice.*

"Gracias a la enorme diversidad de la gastronomía española, sólo hay que recorrer 160 kilómetros en España para descubrir diferentes climas, comidas y tradiciones", dice. "Eso es lo que hace que nuestra gastronomía sea tan especial".

Luego, en 2004, con solo 24 años, se hizo cargo del restaurante de su familia dándole un toque contemporáneo pero sin olvidar los legendarios guisos de su madre. *"Venía gente de kilómetros de distancia a probar su pollo Picasuelos, su cocido de montaña del Cantábrico y sus guisos de merluza", dice con orgullo.*

Ahora los críticos elogian platos como: puerros asados con bacalao salado en salsa pil-pil y ajo negro y mostaza verde; huevo escalfado, setas y trufas; ostras frescas en gazpacho del Cantábrico; tartar de salmón salvaje del norte con helado de pepino. *"Hacemos un caviar de pimiento verde que es simple y sorprendente y otras muchas cosas maravillosas con tomates y langosta", dice. "Nos encanta combinar verduras con mariscos"*.

Tres años después, hizo construir una ampliación del restaurante y luego, en 2012, con solo 31 años, recibió la aclamada estrella Michelin. Uno de los diez jóvenes chefs españoles más jóvenes en recibir el codiciado premio. El chef Ignacio comenzó a viajar, conociendo a otros chefs. *"Mi mundo se abrió", añade.*

Le siguieron más premios y reconocimientos como los Soles Repsol, el Premio Arco-Atlántico 2014 al mejor cocinero de Cantabria y el Premio a la Mejor Croqueta del Mundo 2017 otorgado en Madrid Fusión. *"El secreto de nuestra croqueta es que hacemos la bechamel con leche cruda, que la hace más cremosa y luego le agregamos un poco del mejor jamón de pata negra español", dice.*

Los españoles viajan literalmente cientos de kilómetros por una croqueta excepcional, una de las tapas más emblemáticas de España. Ahora, en lugar de hacer 10 litros de bechamel a la semana, Ignacio hace 10 litros todos los días.

Colaborador habitual de Spanish Extravaganza by Foods and Wines from Spain, ha viajado a India, Suiza, Corea del Sur y Singapur, dando a conocer lo mejor de la gastronomía de su país.

El chef Ignacio es uno de los chefs más respetados de España, aplaudido tanto por la crítica como por el público, impartiendo regularmente conferencias en todo el mundo. Su filosofía es simple. Utiliza los mejores productos locales disponibles que han sido cuidados con amor y los prepara con estilo y respeto. *"Para los españoles, la comida es como una religión", dice. "Comemos por placer y la misión de un chef es proporcionarlo"*.



ESTRELLA MICHELIN

MIGUEL BARRERA BARRACHINA

Vivir en una granja hasta los 11 años fue una inspiración para el chef Miguel Barrera.

"Crecí rodeado de hierbas silvestres, verduras frescas, huertos de frutas y animales", dice con cariño. "Esta conexión con la naturaleza influyó en mi estilo de cocina más que cualquier otra cosa".

Su familia se mudó poco después y montó un restaurante. Luego, con 20 años, Miguel asistió a la Escuela de Hostelería de Castellón en Valencia en 1982, considerada en ese momento la mejor de España. Allí, el profesor Dativo Pérez le presentó los secretos de la Nouvelle Cuisine. *"Había aprendido algunas cosas de mis padres", dice. "Pero aprender nuevas técnicas abrió un nuevo mundo de fascinantes posibilidades".*

El chef Miguel no viajó por España trabajando en diferentes restaurantes como muchos chefs. En cambio, se quedó quieto, perfeccionando sus técnicas, siempre curioso por descubrir nuevas combinaciones.

En 2005, remodeló su local existente y rebautizó el restaurante *Cal Paradís*, que significa *La Casa del Paraíso*. La vida doméstica íntima y acogedora y una nueva forma de entender la comida eran su identidad característica. Tomates de Penjar semisecos con alioli de sardina y ajo asado fue uno de sus primeros platos. Todavía ocupa un lugar de honor en su menú años después. Al igual que su chipirón en albóndigas. El arroz de liebre salvaje con setas y trufas fue otra de sus creaciones junto a las cocochas de merluza, coliflor frita y cuscús de verduras. *"Quería que la gente reconociera mis platos al instante", dice. "Para que mis creaciones tengan una personalidad distinta".*

Muy influenciado por su infancia en la finca, basaba sus platos en productos locales. *"Mi objetivo era utilizar un 90% de productos locales y de temporada", dice. Deseoso de elegir la mejor pesca del día, el chef Miguel va a su mercado de pescado local todas las mañanas a las 8 a.m. Enclavado entre la montaña y el mar, su restaurante cuenta con los mejores pescados y mariscos, así como setas, trufas y alcachofas.*

En 2012, la Academia Valenciana de Gastronomía nombró a *Cal Paradís* Restaurante Revelación del año. *"De todos los premios que recibimos a lo largo de los años, que suman unos 20 premios, este fue el más significativo porque fue el primero". Revela Miguel. "Obtener el reconocimiento externo fue un gran impulso".*

Al año siguiente, su restaurante recibió el Premio Sol de la Guía Repsol y luego una Estrella Michelin. *"Significó mucho", recuerda. "De repente, su clientela crece y se vuelve más internacional".*

En 2016 se hizo cargo del restaurante del hotel *Mindoro* de Castelló. También fue elegido Mejor Chef Nacional 2017, otorgado por la Federación Española de Asociaciones del Vino y la Gastronomía.

El chef Miguel, que desde entonces ha sido galardonado con un segundo Premio Sol Guía Repsol y elegido como chef estrella por la cadena de hoteles NH.

Además, acaba de lanzar un libro titulado *La Despensa Perfecta. La cocina de Miquel Barrera*. En él rastrea la gastronomía valenciana desde el siglo XIV hasta la actualidad, de la que es uno de sus referentes. *"La gastronomía española es una de las que más ha evolucionado en el mundo", dice. "Se trata de comida sencilla y sabrosa que tiene una estrecha conexión con la naturaleza. Te hace sentir como volver a casa con el primer bocado, independientemente de si es la primera vez que lo pruebas. Eso es magia".*

TAPAS MASTER AGER URIGÜEN



El chef Ager Urigüen debería haber sido abogado. Pero su pasión por la cocina le ha llevado a dar varias vueltas al mundo.

Un eterno soñador, Ager nació en Bilbao en el País Vasco, en el seno de una familia de abogados. Se esperaba que siguiera los pasos de su padre y sus tres hermanos, pero viajó a Dublín para mejorar su inglés. Esta decisión cambió su vida para siempre. *"Mi tío era capitán de la Marina Mercante"*, explica. *"Crecí escuchando con los ojos abiertos sus increíbles cuentos al estilo de Mark Twain y estaba decidido a viajar por el mundo"*.

Con solo 23 años, Ager encontró un trabajo por casualidad en la cocina de un restaurante de barbacoa de Mongolia. *"Hacía mi trabajo muy rápido para poder preparar la comida en la cocina"*, recuerda. *"Se me abrió la puerta a un mundo nuevo y emocionante"*. De hecho, la pasión de Ager por la cocina siempre había estado ahí, latente. *"Mi madre y mi abuela eran cocineras dedicadas"*, dice. *"Hacían increíbles platos tradicionales vascos como el bacalao al pil pil, los chipirones en su propia tinta y caracoles en salsa de tomate y almendra"*.

Ager había pasado su infancia ayudándoles a cocinar. *"La vida gira en torno a la mesa de la cocina en el País Vasco"*, dice. *"Es donde suceden todas las cosas interesantes"*.

Decidido a ser chef, Ager regresó de Irlanda a Bilbao y comenzó un "agotador" período de formación de 16 meses. Trabajó en algunos de los mejores restaurantes de la ciudad, como *La Pérgola*, *El restaurante Guggenheim* y *La Cuchara de Euskalduna*.

Ager admite abiertamente que no tenía héroes culinarios obvios y que se inspiró en la gran cantidad de libros de cocina que devoró en su tiempo libre. *"¡Sentí que conocía personalmente a los chef, ya que me hicieron compañía durante horas!"* dice riendo.

En 1996, su amigo, ex chef y ahora presidente del club de fútbol Athletic de Bilbao, Aitor Elizegi, persuadió a Ager para que creara la *Sociedad Goya*, un antiguo teatro con 3.000 miembros. Con una mezcla de cocina vasca moderna y tradicional, pronto llegó a los titulares.

El bacalao laminado confitado de Ager con centolla y salsa de pil pil de calabaza se convirtió en uno de sus platos estrella. Después de *The Goya Society*, Ager impartió clases magistrales y talleres en Suiza, Austria, Alemania y Lituania y luego en China y Tailandia. *"Conocí muchas cocinas interesantes pero la mejor comida de mi vida fue en una Taberna de Sevilla"*, revela. *"Eso es lo que hace que la cocina española sea tan fascinante, ese equilibrio dinámico entre la técnica y el toque humano"*.

En 2013, el Chef Ager se convirtió en propietario y jefe de cocina de *Txokoa*, que traduce como una "casa para reunirse" de su lengua materna vasca, considerado uno de los mejores restaurantes de tapas de Berlín. *"Hacemos clásicos de tapas con un toque especial"*, dice. Su carrillera de cerdo ibérico de cocción lenta de 36 horas con apio y ajo negro silvestre es un plato favorito. Al igual que su fondant de chocolate con Aceite de Oliva Virgen Extra.

Actualmente dirige la propuesta gastronómica global de las tapas de autor inspiradas en la gastronomía regional de los clubes de La Liga de Fútbol de España y asesora a cadenas de hoteles extranjeras sobre la diversidad y calidad de la gastronomía española.

Spanish Extravaganza

by FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña



PAELLA MASTER

JORDI GIMENO BENITO

Es más rápido preguntarle al chef Jordi Gimeno dónde no ha servido paella en el mundo.

Jordi Gimeno empezó a viajar a los 19 años y nunca ha parado. En su búsqueda por llevar la paella, uno de los platos de la gastronomía española más queridos en el mundo, por todos los rincones del planeta.

Gracias a Jordi, los comensales de Tanzania, la República del Congo, India, Omán, Arabia Saudita, Uganda, Kenia, Guinea, Nueva Caledonia, etc. han probado las delicias de este delicioso plato que remonta su origen a cientos de años atrás.

"Me emociona constantemente la pasión que siente la gente por la paella", dice. "No importa de dónde sean o cuál sea su experiencia culinaria, siempre es amor al primer bocado". Jordi viaja sumergiéndose en la cultura de cada lugar que visita. "Me da la oportunidad de trabajar con el personal local y compartir mis recetas", dice. "Soy uno de esos cocineros que está siempre muy ilusionado por ir al mercado local de pescado y especias tan pronto como llego a un país nuevo".

"Hay algo en la mezcla de ingredientes frescos, el delicado equilibrio de verduras, mariscos, carnes y arroces, el rico caldo y el sofrito que seduce los sentidos", dice. También es un plato que se comparte. "Nunca ves paella para una sola persona", comenta. "Es este compartir lo que lo convierte en algo especial entre familiares y amigos. ¡Es una fiesta en un plato básicamente! Eso es universal, especialmente en países como la India o el Medio Oriente, donde compartir la comida con los seres queridos es una parte tan importante de la cultura".

Jordi, de Barcelona, siempre supo que quería cocinar. *"Comencé a preparar el desayuno para mi familia con solo ocho años", explica. "A los 12 era responsable de las cenas de Navidad y cumpleaños en mi casa".*

A los 19 años comenzó a formarse como chef y luego trabajó en restaurantes de la guía Michelin como Fonda Xesc en Gombren, Cataluña y Palau Reial de Alghero, en Cerdeña, junto con los mejores restaurantes en Irlanda, Mónaco, Francia, Italia y España. *"Pero sabía que quería dar a conocer más la cocina española". "Ser chef no es una profesión fácil", dice. "Siempre trabajas muchas horas cuando todos los demás descansan. Pero es muy gratificante. La paella es siempre un éxito instantáneo".*

Jordi ha aprendido mucho a lo largo de los años de los lugares que ha visitado. *"Descubrí que comer con las manos en lugar de cubiertos de metal le da un sabor diferente a la comida", dice. "Que las especias y los aromas de la India son infinitamente fascinantes". Pero más que nada, visitar otros países le ha servido para reforzar su afición por la gastronomía española. "¡A los españoles nos apasiona más la comida que el fútbol y eso es decir mucho porque amamos el fútbol!" dice riendo. Esta ilusión es algo que Jordi se lleva a donde quiera que va.*

El próximo proyecto de Jordi, trabajando con el equipo de Spanish Extravaganza, encaja perfectamente con su misión internacional de conquistar las papilas gustativas del mundo. *"Es una idea fantástica", dice. "Se trata de unir lo mejor de la comida y la cultura de España y llevarlo por todo el mundo". Y de una cosa está seguro: "¡La paella será la estrella del espectáculo!"*

Spanish Extravaganza

by FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña



PAELLA MASTER DAVID MONTERO

“La paella fue mi primer amor” dice el maestro paellero David Montero.

El Chef David es un joven valenciano con mucho talento, un gran carisma, un gran sentido del humor y un empuje que engancha a todos los que le rodean.

Enamorado de su familia y de Valencia, una tierra que le ha visto crecer. Ha confesado abiertamente que la primera vez que probó una paella valenciana se dio cuenta de que le iba a dedicar su vida a ella.

Tras trabajar en diferentes países de Europa y América en los que ha compartido la cultura del arroz y todos sus conocimientos sobre la paella y otros arroces valencianos, recientemente ha sido galardonado con el premio a la Mejor Paella de la Comunidad Valenciana en el Campeonato del Mundo de Paella de Sueca, Valencia.

Cuando escribió el libro best-seller *“Paella Lovers”*, quiso compartir su pasión con el mundo. Ahora, lo recorre con la misión de transmitir su visión optimista *“con una paella valenciana y grandes amigos, el futuro solo puede ser mejor que el pasado”* dice.

Su libro aclamado internacionalmente se convierte también en un manual perfecto para los amantes del arroz, ya que, además de ofrecer arroces tradicionales como la paella valenciana, el arroz al horno o el arroz a banda y otras recetas sorprendentes, los agrupa según las estaciones del año para cocinar cada arroz en el momento adecuado.

El chef David comparte otras recetas visionarias que le han llevado a acumular varias decenas de miles de seguidores en las redes sociales. *“La creatividad lo es todo y una cualidad inherente a los humanos”*, enfatiza David. Este chef con visión de futuro cree en el potencial de la creatividad como un elemento de cambio para todas las actividades humanas con buen corazón. Sus creaciones en paella son muy sorprendentes para muchos. Una que tiene granada, otra arroz cocido con agua de coco, bacalao, sepia y pimiento dulce ... *“La gente no se lo espera para nada”*, dice con una sonrisa.

Definitivamente, la vida del chef David está impulsada por el amor a la paella.

Junto a un camino escondido que parece salir de la nada, y que finalmente conduce a un melancólico paraje del Parque Natural de la Albufera, la paz que se respira bajo los eucaliptos, con el verde de los arrozales de fondo, la brisa del mar con los 35 grados que marca hoy el termómetro y los botes de madera que esperan a los visitantes, todo esto en conjunto te transporta a otro mundo e incluso a otro siglo. Allí, en un antiguo cortijo y casa de pescadores, a la sombra de los eucaliptos, es donde el chef David ha decidido crear su templo del amor. Un lugar donde el novio se arrodilla para proponerle matrimonio a su amada y escucha el más dulce *“Sí, quiero”* en el lugar más bucólico que jamás hubiera podido imaginar. Y sí, claro que lo celebrarán degustando la mejor paella del cielo y de la tierra. Esto es lo que a David le gusta llamar su *“Proyecto sí, quiero”*.

Una vez, cuando un presentador de noticias japonés le preguntó qué mensaje le gustaría enviar al mundo, respondió: *“Realmente creo que cuando un pequeño grano de arroz se une a otro con buena fe, pueden hacer del mundo un lugar mejor”*. dijo el chef David con un destello de brillo en los ojos.