

TAPEO DE AUTOR

LOS CHEFS SE APUNTAN A LA TENDENCIA DE REINVENTAR LA TAPA. GASTRONOMÍA CREATIVA A PRECIOS ASEQUIBLES. ASÍ ES LA EVOLUCIÓN DEL PISCOLABIS ESPAÑOL EN EL SIGLO XXI.

Por Cristóbal Ramírez



La alta cocina baja a la Tierra. Ya se fue la época en que los precios de los menús de los grandes chefs nos provocaban una ansiedad de caballo. Ya se fue el maestro Ferran Adrià, que está tomándose un respiro. Ya se fueron los dineros. ¿Y entonces qué queda de la prometedora gastronomía española de alto voltaje? Pues queda esto: una pléyade de cocineros vanguardistas, jóvenes, que ha multiplicado las posibilidades del picoteo, esa (no) comida tan española, en bares poco pijos y muy modernos. Estas nuevas tapas ya no son las típicas fritangas o patatas bravas encharcadas, sino boca-

dos a caballo entre lo tradicional y lo chic. Varios piscolabis pueden salir por menos de 20 euros. Bienvenidos al concepto gastrobar.

El hermanísimo Albert Adrià fue uno de los primeros que vio el nicho de mercado. A mediados de 2006 fundó Inopia en Barcelona (calle Tamarit, 104. 934 245 231) y Adrià se quedó tan ancho cuando lo decoró como el bar de barrio que todo el mundo tenía de pequeño a la vuelta de la esquina: azulejos, pizarras y grifos de cerveza. Y se quedó igual de largo cuando propuso como tentempiés estrellas la ensaladilla



rusa, las croquetas de jamón, los boquerones al limón, los bocatas de sardinas y los callos. Todo muy carpetovetónico, pero con una vuelta de tuerca.

En la misma ciudad está Tapaç 24 (calle Diputació, 269. 934 880 977). Hueveras a la vista del cliente, ristras de tomates que cuelga y un ambiente elegante. El objetivo de Abellán es "desacralizar la alta gastronomía y ofrecerla en un escenario contemporáneo a precios razonables, sin renunciar por ello ni a la creatividad constante ni al buen producto". Así que las alcachofas, los calamares, los buñuelos de bacalao, las setas o las hamburguesas con foie vuelan por la barra y aterrizan en las mesas de los clientes. Todos apelonados (el boca a boca es lo que tiene) pero felices.

Madrid no se queda atrás con sus gastrobares. Paco Roncero, establecido en La Terraza del Casino, dirige en el hotel NH Paseo del Prado el espacio Estado Puro (Plaza de Cánovas del Castillo, 4. 913 302 400). Muchos lo conocen ya como el bar de las peinetas, elementos que decoran el techo y una de las paredes. La decoración, pese a todo, no resulta casposa. Los sabores, mucho menos: hamburguesas con patatas paja, manitas de cerdo o tallarines con sepia. Madrid

también cuenta con El Chaflán (Pío XII, 34. 913 506 193), puesto a punto por Juan Pablo Felipe, que juega con las migas, el cebiche o el tartar de atún. Nada de sopletes o deconstrucciones, pero sí innovación en pequeños detalles.

El fenómeno sigue sumando nombres por toda España: María José San Román con su Taberna del Gourmet en Alicante (calle San Fernando, 10. 965 20 42 33), Benito Gómez con su Tragatapas en Ronda (calle Nueva, 4. 952 19 02 91) y Francis Paniego con su Echaurren en Ezcaray, La Rioja (calle Héroes del alcázar, 2. 941 35 40 47). Éste último resume sus máximas: conocimientos técnicos, estética e imaginación. Y los tres elementos son aplicables al resto de gastrobares.

Con todo, el cocinero con más proyección es el malagueño Dani García. La Moraga (calle Fresca, 12. 952 81 74 48), en Málaga, se ha convertido en un referente. Ha renovado el salmorejo, los kebabs y la carne de presa saltada. No le ha bastado. Una multinacional se puso en contacto con él y ahora está convirtiendo La Moraga en franquicia de tapas de autor para aeropuertos. Dicen que podremos comer un gazpacho lo mismo en Nueva York que en Sevilla. El tapeo se hace mayor.