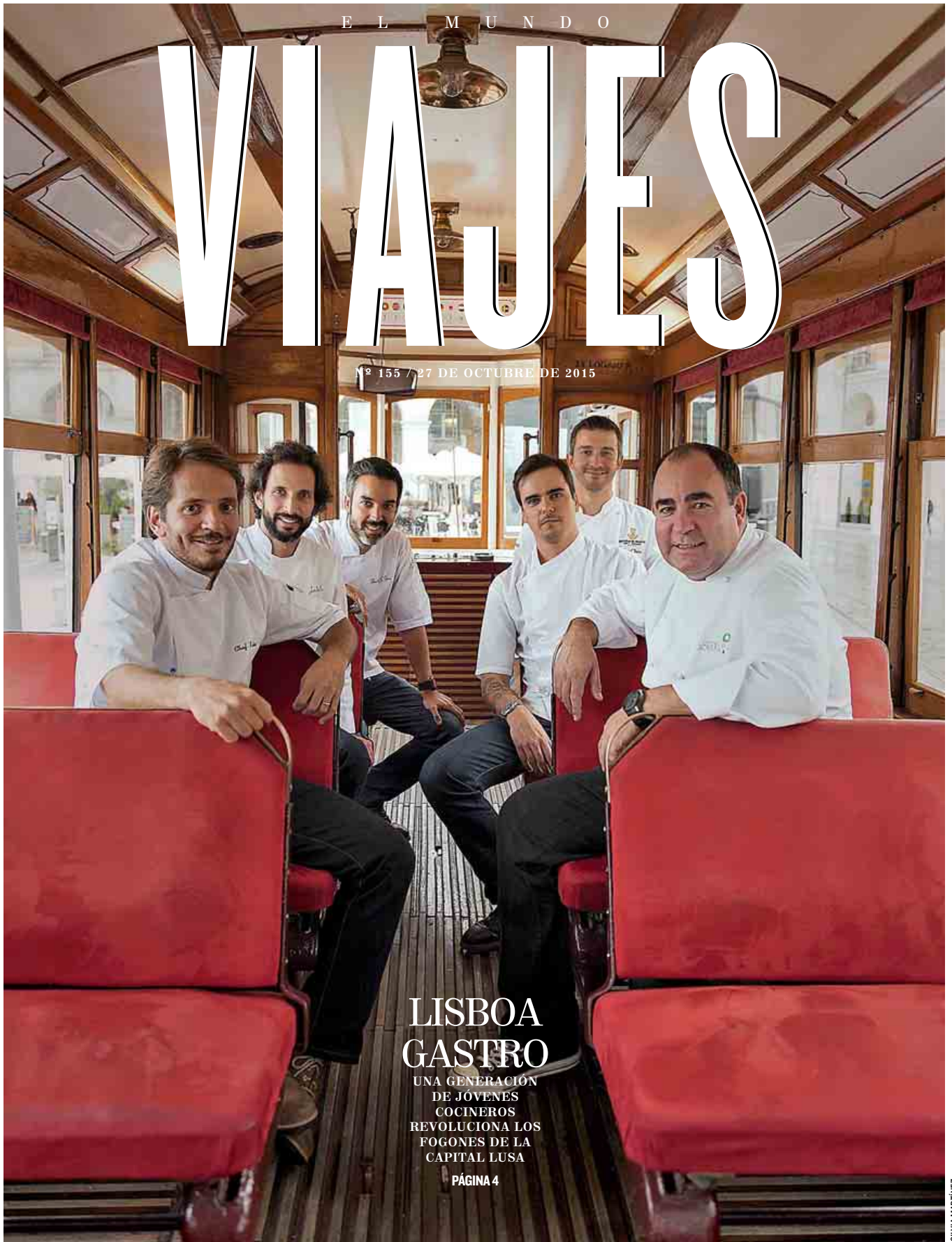


E L M U N D O

VIAJES

Nº 155 / 27 DE OCTUBRE DE 2015



LISBOA GASTRO

UNA GENERACIÓN DE JÓVENES COCINEROS REVOLUCIONA LOS FOGONES DE LA CAPITAL LUSA

PÁGINA 4

PAÍS VASCO HISTORIA, ADRENALINA Y ALTA COCINA EN LA COSTA DE VIZCAYA P. 6

MIAMI VUELVE EL MIMO, UN ESTILO EXTRAVAGANTE Y OPTIMISTA, A MOTELES, HOTELES Y BARRIOS P. 10

VIETNAM SAFARI URBANO POR LA FRENÉTICA Y EMOCIONANTE HO CHI MINH A LOMOS DE UNA MOTO P. 12

ITALIA LA MÁS BELLA DE LAS ISLAS EOLIAS, ESTRÓMBOLI, OFRECE UN TREKKING EXPLOSIVO EN SU VOLCÁN P. 14

PORTUGAL

✈ | ☀ | 1h | 🌡️ | 17° | 🗣️ | PORTUGUÉS

Atención, *Guía Michelin*. Los jóvenes chefs portugueses han llegado para quedarse: una nueva generación que lidera un movimiento renovador sin precedentes

LISBOA Y SU REVOLUCIÓN *gastro*

ANA DÍAZ-CANO

En la presentación de la *Guía Michelin 2015* Portugal daba la sorpresa adjudicándose 17 estrellas y José Avillez se convertía en el primer chef local en recibir dos con su restaurante Belcanto. Es el principio de una revolución que se empieza a orquestar a partir del año 2007 y que ha transformado radicalmente el panorama culinario lisboeta. ¿Los protagonistas? Un grupo de *descubridores* lusos del siglo XXI que han viajado por el mundo conquistando sabores y ahora vuelven para reinventar la cocina portuguesa.

Empezando por la capital, Lisboa, estos nuevos talentos han desafiado los convencionalismos de una gastronomía de matriz excesivamente tradicionalista para recrear una cocina que representa una ecuación perfecta entre lo portugués y el abordaje más creativo e innovador.

PEIXARIA DA ESQUINA DE SOBRAL

Vitor Sobral es el veterano del grupo, un peso pesado de la cocina portuguesa y probablemente su defensor más apasionado: embajador durante años de la gastronomía lusa, 22 libros... y pionero en «allanar el camino a los nuevos chefs». Hoy descubrimos su último proyecto, Peixaria da Esquina, un espacio «sin secretos» donde los cocineros trabajan a la vista. «Quiero una sala ruidosa y feliz», es la declaración de intenciones de Sobral.

La carta es un verdadero homenaje al pescado y marisco pero con un abordaje contemporáneo e innovador: jengibre,



El singular espacio de A Cevicheria, un restaurante de «buena onda» en palabras de su chef Kiko Martins. REPORTAJE FOTOGRÁFICO: SILVIA MARTÍNEZ

♦ E U R O P A ♦

arándanos... ingredientes que «no esperas encontrar». La utilización de diferentes técnicas de preparación del producto es otro parámetro en su ecuación ganadora: pescados marinados, curados, a la brasa o las tradicionales *cataplanas* de marisco, aunque siempre con el toque creativo del veterano chef. ¿Su recomendación? El rodaballo marinado con aceite, limón, flor de sal, un poco de chili, arándanos y tomates confitados. Fresco, ligero e intenso.

MINI BAR DE AVILLEZ

Es el chef del momento. José Avillez, 35 años, lo ha conseguido prácticamente todo, desde ser declarado mejor cocinero del mundo en 2014 por la revista *Wine* hasta obtener dos estrellas Michelin. Sin embargo, para él el mayor reconocimiento son «las sonrisas que consigo poner en la cara de mis clientes». Famoso sobre todo por su restaurante Belcanto, que figura entre los 100 mejores del mundo, Avillez nos ha querido presentar en esta ocasión su último proyecto, Mini Bar, el primer *gastrobar* de Lisboa. Intimista y con reminiscencias teatrales, el chef, perfeccionista empedernido, ha supervisado hasta el mínimo detalle, «hasta el papel de las paredes».

La carta respira el más puro estilo Avillez, creatividad, humor e influencias internacionales «aunque la base es de inspiración portuguesa». Margarita de manzana verde para comer, aceitunas explosivas versión XL (inspiradas en El Bulli), gambas del Algarve en ceviche servidas sobre una rodaja de lima con una esfera de remolacha o corneto temaki de tartar de atún con soja picante son algunas de las propuestas del chef estrella.

ALMA DE SÁ PESSOA

Le llaman el Jamie Oliver portugués y no es de extrañar porque Henrique Sá Pessoa rebosa carisma y esa particular gracia de quien está habituado a moverse en un plató (conduce el programa *Ingrediente Secreto*). Sá Pessoa acaba de abrir su nuevo restaurante Alma en pleno corazón del barrio de Chiado, una continuación de su emblemático primer Alma que ya figuraba en su momento como uno de los mejores de la capital.

Atravesamos el enorme portalón de la calle de Anchieta para darnos de bruces con la fotogénica cocina que, a modo de escenario, preside el espacio donde se respira una distinguida simplicidad salpicada de detalles como las lámparas de cobre cuya luz se adapta según la ocasión. Ambiente *chic* y moderno. Henrique Sá Pessoa presenta una cocina de fusión, *viada*, en la que encontramos una base de producto portugués con toques sobre todo asiáticos. Este domador de sabores

presenta un original repertorio con el *macaron* de foie balsámico, o el entrante de caballa ahumada, agua de tomate, jengibre y cidronela pero sobre todo ineludible es su calzada portuguesa de bacalao, un verdadero homenaje a uno de los platos portugueses más tradicionales —el *bacalhau à bras*—, un buen ejemplo de cómo elevar a la categoría de alta cocina lo más tradicional.

A CEVICHERIA DE MARTINS

La historia del cocinero Kiko Martins es quizás la más inusual de todas. Con tan solo 30 años, este joven chef con una fuerte conciencia social se embarca en un viaje alrededor del mundo para explorar la cocina de hasta 26 países. De vuelta en la capital lisboeta abre su primer restaurante, O Talho. Éxito inmediato que un avezado Martins aprovecha para emprender otros proyectos donde pone en práctica aquello aprendido en su amplio e internacional periplo gastronómico.

El último es A Cevicheria, una reinención de la cocina peruana. «Un día recordé la sensación de comerse un ceviche en el puerto de Lima y me dije que tenía que reproducirla

DIRECCIONES APETITOSAS

Peixaria da Esquina. Rua Correia Teles, 56. Campo de Ourique. Lisboa. Tfn: +351 21 387 4644. www.peixariadaesquina.com

Mini Bar. Rua António Maria Cardoso, 58. Lisboa. Tfn: +351 21 130 53 93. www.minibar.pt

Alma. Rua Anchieta, 15. Lisboa. Reservas a través del email reservas@sanguenaguelra.com

A Cevicheria. Rua D. Pedro V, 129. Lisboa. Tfn: +351 218 038 815. www.chefkiko.com

Casa de Pasto. Rua de São Paulo 20. Lisboa. Tfn: +351 963 739 979. www.casadepasto.com

Fortaleza do Guincho. Estrada do Guincho, 2750-642 Cascais. Tfn: +351 21 487 0491. www.fortalezadoguincho.pt

aquí». Espacio blanco immaculado en el que el protagonista es un inmenso pulpo que cuelga encima de la barra, un claro aviso del espíritu del local, divertido, «buena onda», en palabras del propio Martins.

El chef recrea su propia versión de la cocina peruana con un sensacional maridaje de elementos portugueses como el quinoto del mar (*risotto* de quinoa), el plato estrella y ya sabemos por qué, en el que la quinoa es cocinada en un caldo de *cataplana* (algas, espuma de ostras y pescado).



BACALAO. El chef Henrique Sá Pessoa es el autor de esta calzada de bacalao, un plato en el que tradición y alta cocina se dan la mano.



RODABALLO. Vitor Sobral presenta este rodaballo marinado, un plato aparentemente simple con ingredientes inesperados. Abajo, quinoto del mar, un *risotto* de quinoa del chef Kiko Martins.



POSTRE. Sobre estas líneas, higos caramelizados, helado de hojas de higuera, yogur y lima, el primer plato ideado por Miguel Vieira en su andadura lisboeta.



CREATIVIDAD. Garbanzos con ternera acompañados de confitura de berenjena, yogur, almendras y limón confitado, de Diogo Noronha.

CASA DE PASTO DE NORONHA

Tatuajes, cara de niño malo... inevitable la comparación con David Muñoz, el chef de DiverXO. Tras su paso por EEUU (donde trabajó con el tres estrellas Thomas Keller) y España, Diogo Noronha vuelve a Portugal en el año 2009 decidido a convertirse en una «referencia de la gastronomía lusa». En 2013 asume la dirección ejecutiva de Casa de Pasto, que se convierte en poco tiempo en uno de los *hits* de la capital. El espacio, en apariencia tradicional, es un viaje en el tiempo a las populares casas de pasto lisboetas del siglo XIX, mezcla de tabernas y taperías.

¿Qué tiene que ver esto con el Diogo Noronha que acabo de conocer? Falsa alarma: cerdos voladores del artista Leonel Moura, virgenes fluorescentes, exceso de platos de cerámica componen una decoración revivalista y *kitsch*. Noronha nos promete una cocina de autor y creativa con especial atención a la calidad del producto (es un fanático de lo biológico). Al igual que el espacio, la filosofía de su cocina es revivalista.

La primera sorpresa llega con un plato de garbanzos con ternera cocida durante trece horas, cuyo sabor tradicional es inmediatamente desbaratado por una confitura de berenjena, yogur, almendras y un toque de limón confitado.

FORTALEZA DE ROCHA VIEIRA

Miguel Vieira todavía recuerda aquel 16 de marzo del año 2010, cuando al despertar encontró más de ochenta llamadas perdidas en su móvil. Con 32 años acababa de ganar su primera estrella en el restaurante Costes de Budapest. A los 36, Vieira vuelve a su país natal como chef de una de las instituciones gastronómicas de Lisboa, Fortaleza do Guincho —en la agreste y magnética Costa de Estoril—, cuya dirección había sido tradicionalmente confiada a chefs franceses considerados los gurús de la alta cocina.

Hasta ahora... porque Vieira ha llegado «para dejar su sello» y reinventar la cocina de Fortaleza do Guincho a la portuguesa. Esto es, con irreverencia. Vieira se encuentra en pleno proceso de cambio de una carta de corte clásico y nos promete sensaciones «atlánticas, únicas». Porque la suya es «una cocina creativa, divertida y muy de mar». El joven chef comparte con nosotros el primer plato en este nuevo desafío: higos caramelizados, helados de hojas de higuera, yogur y lima, donde trabaja un mismo producto en diferentes texturas.

«Estamos ante un movimiento culinario semejante al que ocurrió en los países nórdicos hace unos años atrás? Sólo el tiempo lo dirá. Mientras tanto, *bom appetite*».