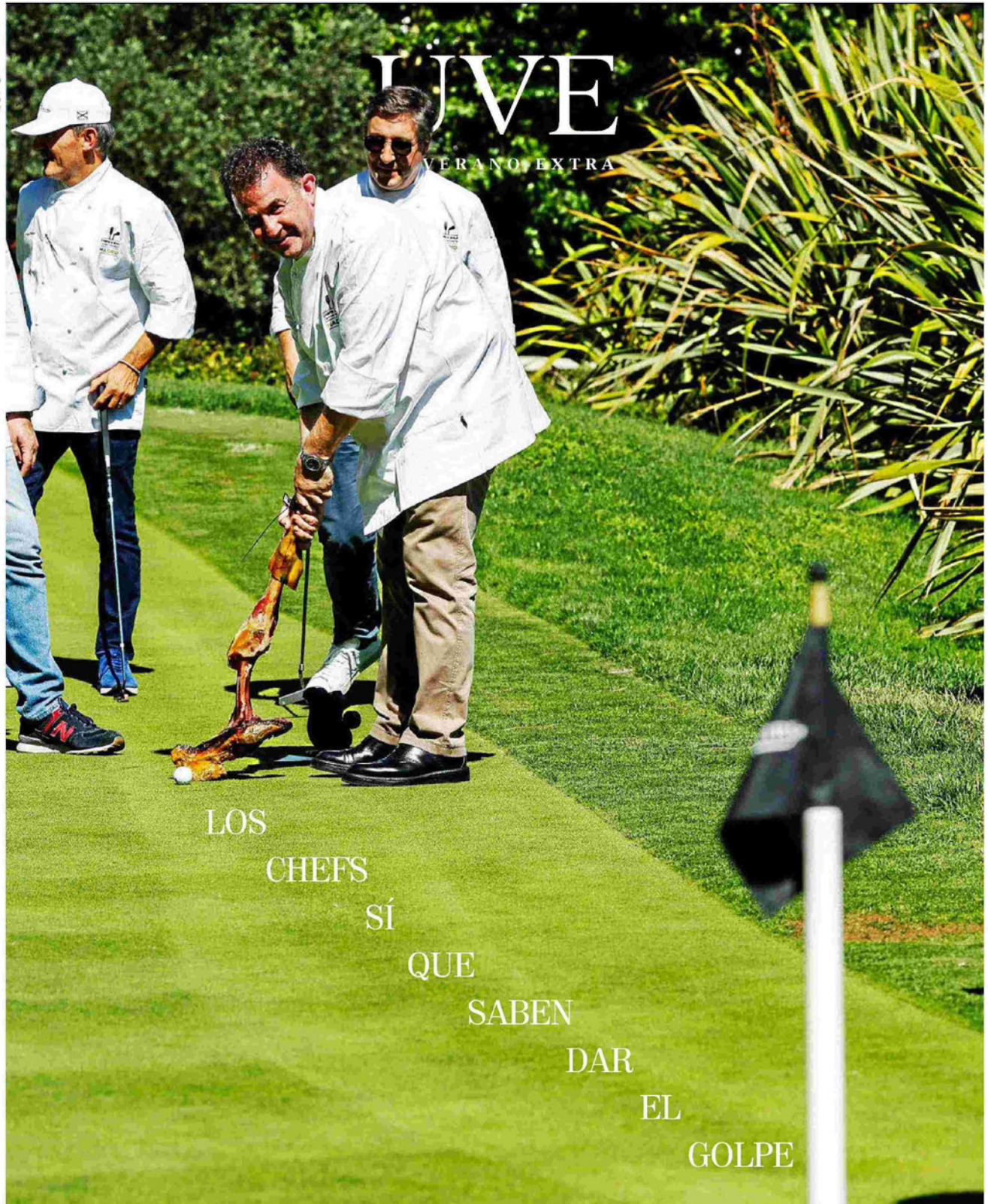


BOXEO Jake LaMotta, el púgil que inspiró a Scorsese, se mantiene en pie tras seis matrimonios y vive en una residencia de ancianos en Florida **GASTRONOMÍA** Ricardo Sanz, el chef de Kabuki, uno de los mejores restaurantes japoneses, no probó el sushi hasta los 35 años

EL MUNDO
MARTES 11
DE JULIO
DE 2017



LIVE
VERANO EXTRA

LOS
CHEFS
SÍ
QUE
SABEN
DAR
EL
GOLPE

Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Elena Arzak, Dabiz Muñoz... El torneo solidario Chefs & Golf reunió ayer a algunos de los más reputados cocineros del país. Tras una mesa redonda en la que hablaron sobre el presente y el futuro de la gastronomía española, se desplazaron al madrileño Club Golf La Moraleja para hacer unos hoyos. Por **Beatriz Rodríguez**

Martín Berasategui cambia el palo de golf por una pata de ibérico para completar los nueve hoyos del 'green'. Lo escoltan Paco Pérez (izda.) y Joan Roca (dcha.). SERGIO ENRIQUEZ-NISTAL

Los comedores más laureados del país prescindieron ayer de sus patrones... o éstos, más bien, aprovecharon que el lunes es el día de descanso en el gremio por antonomasia y se desplazaron al madrileño Club Golf La Moraleja para hacer unos hoyos. Todo por una buena causa: un torneo solidario con el que recaudar fondos para la Asociación Benéfica Javier Segrelles, que colabora con el Programa de Atención para Afectados de Esclerosis Múltiple.

Bajo el lema *Los chefs dan el golpe*, la iniciativa ha reunido en Madrid, atención al cartel, a Elena Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Quique Dacosta, Dabiz Muñoz, Joan Roca, Pedro Subijana, Ángel León, Toño Pérez, Mario Sandoval, Diego Guerrero, María Marte, Fina Puigdevall, Paco Pérez, Ramón Freixa y Óscar Velasco. Pocos recuerdan haber visto tanta estrella junta.

La iniciativa, recuerda su promotor, Javier Tros, presidente del Club Español de Alta Gastronomía, «nació en San Sebastián, hace seis o siete años. Estaba con Martín Berasategui y con Pedro Subijana. La idea era hacer algo solidario, devolver a la gente todo lo que la sociedad había aportado y se nos ocurrió unir esas dos disciplinas, golf y gastronomía».

Y es que, como advirtieron los presentes, no son mundos tan distintos. Quique Dacosta, por ejemplo, señaló: «El esfuerzo, la perseverancia, la continuidad o la dedicación son valores comunes al deporte y a la cocina». Y Eneko Atxa: «Lo poco que sé del golf es que tiene grandes tradiciones, mucha disciplina y mucha elegancia. Ojalá nuestra cocina tenga un poquito de eso». Paolo Casagrande destacó la exigencia de ambas profesiones, mientras Ramón Freixa puso el foco en la técnica: «En el

presente y el futuro de la gastronomía española, en una mesa redonda en el hotel Miguel Ángel by Bluebay. Acompañados por José Moro, presidente de Bodegas Emilio Moro, abordaron temas como la creatividad, la sostenibilidad, la relación entre la cocina y el vino.

Mientras, se disputaba un primer torneo de golf, en el que participaron los invitados de los chefs y de los patrocinadores del encuentro. A primera hora de la tarde, fueron los propios cocineros quienes pisaron la hierba para ver quién era el mejor en las distancias cortas. Equipados con material cedido por mundogolf (aunque Martín Berasategui prefirió una pata ibérica de Fisan que minutos antes había alegrado el paladar de los asistentes) y con unas chaquetillas especialmente diseñadas para la ocasión, se dispusieron en grupos de tres para hacer frente al *green*: nueve hoyos, distintas pendientes y un ganador, Ángel León. El director del torneo, Ramón Álvarez, bromeó: «Es mejor que sigan dedicándose a la cocina. El golf les va a llevar más tiempo».

Entre la mesa redonda y el torneo se ofreció un *village* gastronómico con platos elaborados por el chef de Club Golf La Moraleja, Jesús Sánchez Torres, y puestos en los que se despachaba caviar (Nacari), ibéricos (Fisan), quesos (La

OCHO CHEFS, OCHO FRASES

ELENA ARZAK. «No hay una dirección concreta. El futuro es que cada uno tenga su fórmula».

ENEKO ATXA. «La prensa nos ha puesto un foco que debemos aprovechar para hacer cosas buenas para la sociedad. La sostenibilidad debe ir un paso más allá».

MARTÍN BERASATEGUI. «He tenido equipazos. Eso es lo que me ha hecho grande».

PAOLO CASAGRANDE. «Es un momento muy bueno para la cocina española. Tenemos mucho que decir y mucho que aprender».

QUIQUE DACOSTA. «Inventar un relato que trascienda, con la complicidad de los productos, hace que el viaje valga la pena».

DABIZ MUÑOZ. «No creo que esté todo inventado».

JOAN ROCA. «La clave para seguir es mantener la pasión y las ganas de seguir aprendiendo».

PEDRO SUBIJANA. «Me encantaría tener 40 años y aprender de todos ellos».

Antigua de Fuentesauco, La Rosa Amarilla, Vega de San Martín), pan (El horno de leña), garbanzos (Juan Félix), ternera ecológica (Vaca Negra), aceites (LOley & Lolá), chocolates (Trapa), muchos con la marca de garantía de los Alimentos de Madrid M Producto Certificado, distintivo con el que la Comunidad garantiza el origen y la calidad de sus productos agroalimentarios. No faltaron las catas de vino, cortesía de Bodegas Emilio Moro, claro.

Para rematar el encuentro, una cena de gala en el hotel Miguel Ángel elaborada por Manuel Prats (tartar de atún rojo con ensalada biológica y salsa kimuchi, meloso de buey con salsa de frambuesa y, de postre, tiramisú). Los asistentes pudieron participar en el sorteo de regalos de los patrocinadores y en la subasta solidaria de cenas para cuatro personas en los restaurantes de los chefs. La cita sirvió también para que el artefacto de Apoinente recibiera su premio: un Reverso Classic de Jaeger-LeCoultre. Sus compañeros no se fueron con las manos vacías: «Es una iniciativa divertida, didáctica, que nos permite juntarnos y ser solidarios». La frase es de Óscar Velasco, pero podría haber sido de cualquier otro. Y es que, como apuntó Elena Arzak, «somos de los pocos países en los que a los cocineros nos gusta juntarnos».

Pocas son las ocasiones en que se han visto tantas estrellas juntas

golf mides la fuerza, la distancia... Esa precisión que exige y que hace que metas la bola en el hoyo es la misma que necesita una receta para que el cliente disfrute».

Arzak, Atxa, Berasategui, Casagrande, Dacosta, Muñoz, Roca y Subijana, ocho de los nueve cocineros con, al menos, tres estrellas Michelin, reflexionaron sobre el

TOÑO PÉREZ
ATRIO
CÁCERES
★★

PEDRO SUBIJANA
AKELARRE
SAN SEBASTIÁN
★★★

ENEKO ATXA
AZURMENDI
LARRABETZU
(VIZCAYA)
★★★

PAOLO CASAGRANDE
LASARTE
BARCELONA
★★★

ÁNGEL LEÓN
APONIENTE
EL PUERTO DE
SANTA MARÍA
★★

JOAN ROCA
CELLER DE
CAN ROCA
GERONA
★★★

FINA PUIGDEVALL
LES COLS
LOT (GERONA)
★★

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇA
(GERONA)
★★



RAMÓN FREIXA
RAMÓN FREIXA
MADRID
★★

DIEGO GUERRERO
DSTAGÉ
MADRID
★★

ÓSCAR VELASCO
SANTCELONI
MADRID
★★

DABIZ MUÑOZ
DIVERXO
MADRID
★★★

ÁNGEL PARDO
RELACIONES EXTERIORES
EN MICHELIN
LASARTE-ORIA
★★★

MARTÍN BERASATEGUI
MARTÍN BERASATEGUI
LASARTE-ORIA
★★★

MARIO SANDOVAL
COQUE
MADRID
★★

ELENA ARZAK
SAN SEBASTIÁN
★★★

MARÍA MARTE
EL CLUB ALLARD
MADRID
★★