

## Los chefs sí que saben dar el golpe

BEATRÍZ RODRÍGUEZ

11 JUL. 2017 | 09:03



De izquierda a derecha, arriba, Toño Pérez, Ramón Freixa, Pedro Subijana, Eneko Atxa, Paolo Casagrande, Ángel León, Joan Roca, Martín Berasategui, Fina Puigdevall, Paco Pérez. Abajo, Diego Guerrero, Óscar Velasco, Dabiz Muñoz, Ángel Pardo, Mario Sandoval, Elena Arzak. /SERGIO ENRÍQUEZ-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 de 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, Francis Paniego, 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 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".

hoyos con la misma que necesita una receta para que el viento levante .

Arzak, Atxa, Berasategui, Casagrande, Dacosta, Muñoz, Roca y Subijana, ocho de los nueve cocineros con, al menos, tres estrellas Michelin, reflexionaron sobre 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 (Nacarii), ibéricos (Fisan), quesos (La Antigua de Fuentesaúco, La Rosa Amarilla, Vega de San Martín), pan (El horno de leña), garbanzos (Juan Félix), ternera ecológica (Vaca Negra), aceites (L'Oley & L'olá), 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 artífice de Aponiente 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".