

# Cuenta y Razón

Fundada por Julián Marías en 1981

## Grandes emprendedores en la gastronomía española

---

Rafael Ansón

Presidente de FUNDES

Presidente de la Real Academia de Gastronomía

Presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía



Fundación de Estudios Sociológicos

# Grandes emprendedores en la gastronomía española

RAFAEL ANSÓN  
PRESIDENTE DE FUNDES  
PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA  
PRESIDENTE DE HONOR DE LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE  
GASTRONOMÍA

**U**na cosa es crear y otra emprender. Es muy importante ser autor, pero también lo es ser empresario. En España existen actualmente grandes artistas de la cocina que han sabido aprovechar el espacio de libertad que se crea en los años 90, para pasar de artesanos a artistas y para ser protagonistas de esa nueva cocina de autor, la cocina de la libertad. Pero hay algunos de ellos que, además de grandes jefes de cocina, son también empresarios y emprendedores. Vamos a destacarlos uno a uno.

---

**En España existen actualmente grandes artistas de la cocina que han sabido aprovechar el espacio de libertad que se crea en los años 90, para pasar de artesanos a artistas y para ser protagonistas de la nueva cocina de autor**

---

Son todos ellos excelentes cocineros, la generación siguiente a Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Santi Santamaría, Carme Ruscalleda, Martín Berasategui o el propio Ferran Adrià, profesionales acreditados con el máximo reconocimiento por parte de la crítica y del público, que han sabido diversificarse en múltiples

actividades precisamente para poder seguir ofreciendo la mejor cocina. Porque la “cocina de la libertad”, como me gusta llamarla, tiene que ser rentable.

## **Empresarios gastronómicos catalanes**

Emprendedores extraordinarios son los hermanos **Joan, Josep y Jordi Roca**, tres pilares de un sueño llamado EL Celler de Can Roca, de Girona, el segundo mejor restaurante del mundo en 2013, según The 50 Best. Allí obran el milagro de presentar una cocina culta y sorprendente, que parte del origen para llegar al infinito. Los tres hermanos se reparten los papeles y a nadie dejan indiferente ni en cocina salada, ni en el servicio del vino, ni en la cocina dulce, todas envueltas en una increíble sutileza en la que no falta la ironía. Pero los Roca no se quedan en su restaurante “gourmet” sino que, alrededor del propio establecimiento se encuentra el restaurante popular del que parten, Can Roca, que siguen regentando sus padres, y el local de eventos, Mas Marroch. En el centro de Girona, Jordi regenta la heladería Rocambolesc, que se ha extendido también a otras sedes y próximamente llegará a Madrid. Y están presentes, además, en el restaurante Roca Moo y el bar Roca del Hotel Omm de Barcelona. Son autores y a la vez protagonistas también de la cena “elitista” El Somni y la gira internacional Roca & Roll Wold Tour 2014.

Ejemplo claro de emprendimiento es **Albert Adrià**, quien una vez se desmarcó del proyecto elBulli, se ha convertido, con el apoyo de su hermano Ferrán y de los hermanos Iglesias, en uno de los grandes empresarios gastronómicos de Barcelona. Regenta el exitoso Tickets, autodenominado “elBulli de barrio”, ampliado tras incorporar el espacio de la primitiva cotería 41° (que abrirá en otro emplazamiento barcelonés) y, junto a él, de más reciente apertura son la Bodega 1900, el “nikkei” Pakta y los mexicanos Hoja Santa y Niño Viejo. Para la primavera de 2015 anuncia la apertura de Enigma y firma también diferentes productos gastronómicos el paraguas del Grupo BCN 50. Un verdadero conglomerado culinario que seguirá creciendo.

Catalán exitoso en Madrid, **Ramon Freixa**, triunfa especialmente en el restaurante que lleva su nombre, situado en el Hotel Único del Barrio de Salamanca, aunque pone también su firma en el restaurante Arriba, del espacio Platea, en Colón. Pero en su Barcelona natal sigue supervisando la carta del restaurante familiar, ahora llamado Freixa Tradició, y regenta Avalon, en el Gran Hotel Central. Recientemente ha dado también el salto a América, concretamente a Cartagena de Indias (Colombia), donde su cocina se ha llenado de nuevas influencias latinas, se encuentra su restaurante Erre.

---

**En Madrid, Paco Roncero es acaso el emprendedor por antonomasia. Desde que llegó al Casino de Madrid en el equipo de Ferrán Adrià, no ha dejado de crecer su imagen como cocinero y como empresario**

---

Otro empresario presente en muy diferentes espacios es **Paco Pérez**, catalán de origen onubense, cuya sede central es el restaurante Miramar, de Llançà, en plena Costa Brava gerundense, un paraíso de la cocina marinera de vanguardia. Pero está también muy bien representado en Barcelona, con varios locales muy bien valorados por la crítica, como La Enoteca, del Hotel Arts; The Mirror Restaurant, en el hotel del mismo nombre; y Eggs (monográfico alrededor del huevo) en Paseo de Gracia. Y, finalmente, está también presente

en Berlín, donde ha obtenido un enorme reconocimiento en su restaurante Das Stue. El barcelonés **Nandu Jubany** ha partido de su casa madre, el excelente Can Jubany de Vic, capital de l’Osona, donde propone una brillante cocina territorial, para establecerse también en Barcelona con una doble presencia: El Petit Comité, un clásico de la ciudad, y también se ocupa de toda la oferta gastronómica del prestigioso Hotel Majestic. Dirige, quizá, el mejor catering de Cataluña.

### **Emprendedores madrileños**

En Madrid, **Paco Roncero** es acaso el emprendedor por antonomasia. Desde que llegó al Casino de Madrid en el equipo de Ferrán Adrià, no ha dejado de crecer su imagen como cocinero y como empresario. Su sede principal sigue siendo La Terraza de Madrid, aunque supervisa toda la oferta del Casino y ha creado su propia firma en Estado Puro, con sede en la plaza de Neptuno de Madrid, donde ofrece sus tapas, populares y a la vez creativas. Pero también se ha implicado en el nuevo espacio Platea, de la Plaza de Colón, y en NH Collection Eurobuilding, de reciente apertura como muestra de la apuesta de esta cadena por la gastronomía. El pasado verano saltó a las Baleares, donde triunfó con su propuesta de élite Subimation en el Hotel Hard Rock de Ibiza, donde cuenta también con una sede de Estado Puro. Pero Paco, al frente también de PacoRonceroTaller y Paco RonceroCatering, ha extendido su “imperio” a otros dos continentes: América, concretamente Colombia, porque está presente en la Zona G de Bogotá; y Asia, porque mantiene presencia en Shanghai.

También en Madrid, **Mario Sandoval**, presidente de Facyre, ha saltado hacia otras actividades desde su restaurante Coque de Humanes. Junto a sus hermanos, también está al frente del restaurante Columbus en la delegación del Casino de Madrid en la plaza de Colón. Además, desde hace años cuenta con el espacio de eventos y caterings La Romanée, en Griñón, localidad próxima a Humanes. Tienen un papel destacado en nuevas experiencias en el ámbito de la ciencia y la alimentación.

En el barrio de Salamanca también va posicionándose con fuerza el asturiano **Sandro Silva**, exitoso empresario que puso en marcha El Paraguas y volvió a triunfar unos años más tarde

con Ten con Ten, acaso uno de los principales espacios para ser y ser visto en la ciudad. En ambos lugares, la cocina asturiana tradicional tiene un peso destacado pero la oferta va mucho más allá. La última incorporación a su ramillete de ofertas son los Ultramarinos Quintín, combinación de restaurante, tienda delicatessen y platos preparados para llevar.

Y otro de los grandes “gastroempresarios” de la ciudad es un verdadero clásico, **Pedro Larumbe**, de dilatada y brillante trayectoria. Ahora su restaurante en el Paseo de la Castellana se llama El 38 de Larumbe, pero también sigue responsabilizándose de la Biblioteca, la Terraza y el Catering del contiguo Centro Comercial ABC Serrano, además de dirigir la Escuela de Hostelería Gambrinus.

---

**La cocina valenciana está experimentando un importante desarrollo en los últimos tiempos, de la mano de cocineros brillantes**

---

### **Dos grandes cocineros y empresarios en Levante**

La cocina valenciana está experimentando un importante desarrollo en los últimos tiempos, de la mano de cocineros brillantes. Dos de ellos, acaso los más acreditados, se han revelado también como notables emprendedores.

Así, **Quique Dacosta** sigue triunfando con el restaurante que lleva su nombre en Dénia (Alicante), mientras que ha recuperado la antigua marca El Poblet para un nuevo restaurante en Valencia, ciudad en la propone también una doble oferta de gastrobares muy bien acogidos en la ciudad, el Mercat Bar y Vuelve Carolina. Finalmente, está al frente de la empresa Daco & Co, a través de la cual propone nuevos conceptos gastronómicos.

Y también en Valencia, **Ricard Camarena** consolida el gran restaurante que lleva su nombre, que comparte sus cocinas con el Canalla Bistró y el Canalla Bar, exigencias de los nuevos tiempos gastronómicos a precios más módicos. En el bellísimo Mercado Central valenciano está también al frente, en horario del propio mercado, del Central Bar.

### **El País Vasco, La Rioja y Asturias**

En esta selección de los grandes emprendedores gastronómicos, no puede faltar el País Vasco, donde la siguiente generación a los Arzak y Subijana está representada por dos excepcionales cocineros y emprendedores.

Uno de ellos es el gran **Martín Berasategui**, cuya “ubicuidad” resulta extraordinaria. Junto a su casa matriz de Lasarte, tiene una destacada presencia en Barcelona, asesorando la carta de los restaurantes Loidi y Fonda España, ambos situados en el Hotel Condes de Barcelona. Y en Bilbao, el Doma del Gran Hotel Domine de Bilbao, además del MB del Hotel Abama de Guía de Isora (Tenerife). Pero también ha dado el salto a América, con una cuádruple presencia: en Playa del Carmen y Cancún (Tempo by MB), en México; y en Punta Cana y Paradieses Palma Real, en la República Dominicana. Y la última novedad del “imperio Berasategui” es la apertura en San Sebastián, de Eme de Garrote, en el camino de Igara, nuevo y flamante restaurante montado en una antigua sidrería.

Y el otro es el gran **Andoni Luis Aduriz**, cuya casa matriz, Mugaritz, se encuentra en Rentería (Guipúzcoa). Pero la cocina de Andoni se puede descubrir también en la propuesta saludable del Hotel Naturhouse Las Dunas de Estepona (Málaga) o en el Abadía Retuerta Le Domaine, en Sardón de Duero (Valladolid), junto a su discípulo Pablo Montero.

Incluso **Juan Mari y Elena Arzak** han dado el salto desde su clásico restaurante del Alto de Miracruz donostiarra hasta Londres, donde triunfan con el espléndido restaurante Ametsa, con una interpretación singular de la mejor cocina vasca.

Y en La Rioja, **Francis Paniego**, heredero de una gran saga de restauradores y excepcional cocinero en sí mismo, encabeza El Portal de Echaurren de Ezcaray, restaurante gastronómico del Echaurren original de sus padres. Junto a su mujer, Luisa, regenta también el gastrobar Tondeluna en Logroño y desde hace años dirige la oferta gastronómica del Hotel Marqués de Riscal, en Elciego, corazón de la Rioja Alavesa.

Y los mejores cocineros asturianos de esta generación, **Nacho Manzano** y **Pedro y Marcos Morán**, también merecen incorporarse

a esta lista. Manzano mantiene su “buque-insignia” en Casa Marcial de Arriondas (Asturias) y en el propio Principado también controla La Salgar, en Gijón, y Gloria, en Oviedo. Pero, por encima de todo, ha dado el salto a Londres donde, bajo la marca *Ibérica* regenta cuatro restaurantes (Marylebone, Canary Wharf, Farringdon y La Terraza), además de un *Ibérica* en Manchester, desde donde reivindica la cultura de la tapa.

Lo mismo hacen los Morán, padre e hijo, en el Hispania londinense, lugar para tomar tapas y tienda gastronómica, extensión de su gran cocina asturiana, cuyo epicentro es el Casa Gerardo de Prendes, aunque también regentan Somió

Park en Gijón. También han dado el nombre de CASA GERARDO a una magnífica fabada en conserva de LA CATEDRAL.

Son diecisiete ejemplos de cómo los grandes cocineros españoles de estos últimos años han sabido diversificar sus propuestas para adaptarse a los nuevos tiempos, acceder a nuevos públicos y así poder seguir investigando, diseñando y creando platos que nos emocionen y nos enamoren en nuestros recorridos gastronómicos. En estos tiempos de máxima reivindicación del emprendimiento, en nuestra buena mesa sobran los ejemplos de gran capacidad para poner en marcha los proyectos más brillantes y ambiciosos. ■

# Cuenta y Razón

Fundada por Julián Marías en 1981

Información y suscripciones  
Príncipe de Vergara 33 - 1º Izda.  
28001 MADRID  
[cuentayrazon@fundes.es](mailto:cuentayrazon@fundes.es)