Costa del SOL

5 TENEDORES



COSTA DEL SOL
PATRONATO DE TURISMO
& CONVENTION BUREAU

Una gastronomía que sorprende al mundo

La Costa del Sol ha experimentado en los últimos años una auténtica revolución gastronómica, con la apertura de grandes establecimientos, el traslado a la provincia de Málaga de chefs de reputación internacional y la consolidación de unos fogones que se sitúan a mitad de camino entre la innovación más espectacular y la preservación de las tradiciones culinarias.

La Costa del Sol sí es pescado, pero también mucho más. Al amparo de un turismo creciente y gracias a la inquietud de cientos de maestros, la cocina de esta zona surte a muchos de los mejores restaurantes de **grandes chefs y productos únicos**

Es verdad que los pescados, las frituras y los famosos *pescaítos* siguen ganando adeptos incondicionales en un enclave que, por otro lado, mantiene la lógica de encontrar en esos productos sus principales estrellas gastronómicas, como debería corresponder a una provincia bañada en toda su extensión por el mar Mediterráneo. Sin embargo, en ese concepto marinero también se basaría buena parte del éxito de la nueva cocina de la Costa del Sol, que utiliza esos alimentos, y otros muchos más, para la elaboración de platos vanguardistas, sorprendentes, funcionales, coloristas o de sensacional ensamblaje, pero que no olvidan jamás sus primeras raíces.

Habría que tener muy en cuenta que la provincia de Málaga acapara el 90% de las estrellas Michelin que ha recogido Andalucía en la denominada *biblia roja* de la gastronomía mundial, con cuatro restaurantes propios entre los cinco galardonados por la publicación francesa en su edición de 2007, un dato que avalaría la indudable relevancia de la gastronomía malagueña en el contexto no sólo de la nueva cocina provincial, sino del ámbito regional. Es más, varios de los grandes cocineros que ahora trabajan o amplían conocimientos en soberbios templos culinarios se han formado en algunas de las escuelas hosteleras malagueñas, mientras que esos centros docentes concentran ya una magnífica cantera de la que tiran los cocineros españoles de mayor reputación. Tanto Ferrán Adriá como Martín Berasategui, Sergi Arola, Joan Roca, Pedro Subijana o Carmen Ruscalleda han tenido, o todavía tienen, profesionales malagueños en puestos de alta responsabilidad, un indicativo de que esa provincia también será cuna de decenas de alumnos aventajados y de futuros maestros de los fogones. Ahí está Dani García para demostrarlo, convertido en el *padre de la cocina de nitrógeno* y considerado en 2006 el mejor joven chef de Europa. García regenta ahora el restaurante Calima, en el hotel Gran Meliá Don Pepe, de Marbella, donde la moderna cocina local ha derramado sus inigualables esencias antes de transformarse en un auténtico laboratorio multinacional de ideas, proyectos e iniciativas modélicas.

Por fortuna, existen otros muchos y excepcionales cocineros de la mejor materia prima de temporada, una singularidad que se acentúa en Málaga gracias al efecto que impone su magnífica climatología en huertos, mares, campos, cotos, viñedos y mercados. Toda la cocina de Málaga es fresca, lo que supone, además, que todo lo que se consume ahí está recién extraído de la naturaleza. ¿Quién puede presumir de tanta honradez en la oferta,










de tanta calidad en sus menús y de tantos productos únicos? Ya lo decía Ferrán Adriá en una entrevista reciente: *Málaga es mar y pescado, y allí lo saben hacer como en ningún otro sitio del mundo*. Quizá Adriá no probó otros productos fundamentales de esa cocina, como las verduras, las frutas, los potajes, las sopas o las salsas, elaboradas sin conservantes pero, eso sí, conservando la pureza extrema de sabores y aromas que encandilan, sin excepciones, a los millones de visitantes que cada año viajan a la Costa del Sol no sólo para freírse bajo el sol, sino también para comerse lo que otros han frito.

La gastronomía de la Costa del Sol se basa en la materia prima y en los productos de temporada, un apunte que viene a confirmar la apabullante frescura de esa cocina y su éxito **incondicional entre los visitantes**

Uno de esos buenos ejemplos lo ofrece el propio Observatorio Turístico de la Costa del Sol, dependiente del **Patronato Provincial de Turismo de la Costa del Sol**, que cada temporada, y desde hace muchas, viene recordando que el sol, la playa y la gastronomía son tres de los principales factores que condicionan la llegada de nuevos turistas al sur de España. Habría que añadir un cuarto: en esa zona ya trabajan cientos de grandes chefs, muchos de ellos de reconocido prestigio fuera de las fronteras peninsulares.

No vamos a descubrir ahora que Málaga es el primer punto gastronómico de Andalucía, pero sí habría que insistir en que la cocina de esa comunidad se sitúa hoy en primera línea, y que, por lo tanto, la Costa del Sol tendría el grado de general con mando en plaza. Adolfo, José Carlos García, Dani García, Javier Hernández, Celia Jiménez (primera mujer con estrella Michelin en Andalucía), Cristóbal Blanco, Israel Ramos, Benito Gómez, Jacobo Vázquez, Carmen Sánchez, Eva Quero, Felipe Willemet, Sergio Muñoz, Montserrat Mayor, Dani Carnero, José Cuevas, Amador Fernández, Rafael da Silva, Gerardo Medinilla, Miguel Palma, Simón Padilla, Antonio Salas, Alejandro Zamora, Richard Alcaide, Simón Taragello o Juan González Fernández representan así un magnífico equipo de jóvenes y veteranos profesionales distribuidos con éxito por la Costa del Sol y el interior, y que, pese a parecer muchos en número, sólo constituyen la punta de un iceberg impresionante que tiende a ensancharse por la





La gastronomía de la Costa del Sol sorprende en el mundo. En las imágenes, soberbios platos de temporada bañados en polvo de oro. La imaginación es otra de las virtudes de esa cocina.

base con una nueva camada de cocineros prácticamente adolescentes que empiezan a demostrar que la cocina apenas tiene secretos para ellos. Si sumamos a ese grupo de *galácticos* de los fogones los viejos especialistas del pescado (acaso, los mejores del mundo), los mesoneros de escuela añeja, esas nuevas promesas que permanecen a la espera y los chefs, nativos o forasteros, de los excepcionales restaurantes de hotel de la Costa del Sol, ya no hablaríamos de un iceberg, sino de una catedral soberbia y firmes columnas.

El **Patronato Provincial de Turismo de la Costa del Sol**, consciente de la pujanza de esa gastronomía, ha promovido, además, en los últimos años numerosos foros, seminarios, campañas en España y el extranjero, ferias o simposios para poner en valor ese nuevo banderín de enganche que es la cocina local, mientras que otras administraciones e instituciones públicas y privadas no entenderían a estas alturas la organización de iniciativas de difusión de la oferta turística de la Costa del Sol -y por extensión, del conjunto de Andalucía- sin demostraciones culinarias de alto nivel en los cinco continentes. Por eso, la sinergia entre ambos conceptos, cocina y turismo, se ha convertido en uno de los grandes factores de promoción de la zona, mientras que los visitantes de medio mundo han sabido encontrar en ese binomio una fantástica excusa para viajar a Málaga.

Un viejo profesional de la industria turística malagueña ya decía que l*o primero y lo último que recuerda el turista es lo bien que ha desayunado y lo bien que ha cenado*. Y no le faltaba razón, porque la frase es extrapolable a cualquiera de nosotros y nos condiciona a la hora de repetir destino o anularlo para siempre de nuestros planes de vacaciones. En el caso concreto de la Costa del Sol, la excelencia de su cocina ha propiciado lo primero en detrimento de otras áreas con menor tradición gastronómica o peor oferta culinaria.

> Ya no se entiende la promoción turística de la provincia de Málaga sin el gran condimento divulgativo de su propia cocina, sin duda uno de los principales factores anuales de atracción **y de captación de nuevos mercados**

Pero la cocina tampoco se entendería sin buenos vinos, y en ese caso concreto la provincia de Málaga abunda, todavía más, en el éxito de sus restaurantes (¡unos 1.900!) y en la conjugación perfecta de magníficos menús y sensacionales referencias enológicas. La Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga, Pasas de Málaga no sólo es la más antigua de España, sino también la que ha registrado el *boom* más inusual. Lejos de conformarse con los populares vinos dulces (por los que antes era conocido el panorama vinícola malagueño), el sector bodeguero de la zona ha demostrado su ambición con la plantación de cientos de hectáreas de viñedos en la Axarquía, Antequera, Guadalhorce y, sobre todo, en Ronda, donde se han gestado tintos, blancos y rosados a la altura de las mejores áreas productoras. También por eso, los vinos de Málaga se los disputan hoy los mejores restauradores del mundo (Francia, Estados Unidos, Gran Bretaña o los países escandinavos son grandes consumidores), lo que, en paralelo, ha alentado a la expansión universal de esos caldos.

Un ejemplo sensacional de que la Costa del Sol sí es sol, playa, golf, congresos, descanso absoluto o frenética vida nocturna, pero también moderna gastronomía, tradición culinaria, frescura vinícola, enoturismo, frutas subtropicales o bodegas monumentales en parajes asombrosos; mar, tierra, aire y fuego del que emergen platos de intenso sabor y sugerente olor. Un paraíso completo.

Costa del SOL
5 TENEDORES
COSTA DEL SOL
PATRONATO DE TURISMO
& CONVENTION BUREAU