

Nº254 / ENERO 2012

paisajes

desde el tren

CAPITAL CULTURAL EUROPEA 2012

MARIBOR
LA PROMESA DE ESLOVENIA

ANNA WINTOUR
PROFETA DEL ESTILO

EL HIERRO
CUANDO LA NATURALEZA IRRUMPE

EN EL CORAZÓN DE CASTILLA

VALLADOLID
TRADICIÓN SOSTENIBLE



TARTAR DE CORZO CON MOSTAZA ANTIGUA Y PERLAS DE ACEITE Y DE PEPINO

Cuando alguien se desplaza a comer a su restaurante en Humanes, a 20 kilómetros de Madrid, descarta más de cinco mil restaurantes en la capital, lo que significa que acude con grandes expectativas y predispuesto a disfrutar. Para Mario Sandoval (Madrid, 1977) la responsabilidad que ello entraña se ensancha con un cúmulo de méritos que también obligan. A los 25 años se atrevió a instalar en la vanguardia un restaurante familiar acreditado con más de medio siglo de historia. Se proclamó campeón de España de cocina en 2004, atesora una estrella Michelin desde hace siete años, ha sido galardonado como mejor chef-empresario por la Cámara de Comercio y el pasado año la Academia Internacional de Gastronomía lo nombró Chef del Futuro. Creador de la gastrogenómica, disciplina científica para la recuperación de las frutas y verduras de Madrid mediante su ADN legítimo, su cocina transmite un mensaje rural y cosmopolita al tiempo: naturalidad, madurez y complejidad sin restricciones. Se detecta en platos como este tartar de caza aderezado con mostaza, salsa brava, goterones de aceite de oliva virgen extra, envueltos en azúcar isomalt y perlas de pepino.

Coque | Francisco Encinas, 8 |
Humanes de Madrid (Madrid) |
Tel. 916 040 202 | restaurantecoque.com

MARIO SANDOVAL EL MAESTRO PRECOZ

Cocinero de vocación temprana, encarna la vanguardia culinaria madrileña y acaba de convertirse en asesor gastronómico de las líneas de alta velocidad de Renfe.

por **LUIS CEPEDA**



De no haber sido cocinero, ¿qué hubiera deseado ser? En el bachillerato me aficioné al dibujo y al cálculo. Creo que podría haber sido arquitecto, pero ya estaba poseído por la cocina: iba al mercado y guisaba desde los 10 años.

¿Cuánta tradición y cuánta audacia hay en su cocina? Asumo un legado culinario familiar que supone más del 70% de tradición y producto. El otro 30% es de inconformidad y sorpresa para generar en el cliente una experiencia distinta.

¿Cómo detecta a un cliente satisfecho? Desde la acogida en bodega a la despedida hay numerosas ocasiones para pulsar un grado bienestar del que te sientes responsable; pero la seguridad de que así ha sido solo la tienes cuando vuelve.

¿De qué aportación culinaria está más satisfecho? Es mítico nuestro cochinitillo y busco la máxima frescura e intensidad del producto. Me apasiona la huerta y hacemos un plato con 60 hojas orgánicas que me satisface especialmente.

¿En qué consiste su asesoría en trenes de alta velocidad? La Academia de Gastronomía y Renfe desean que en clase Club, de momento, se disfrute de cocina, bodega y servicio con calidad gourmet. Trataremos de merecernos su encargo.