

# RECUERDOS, HÉLICES Y TURBINAS

por Alberto Rumschisky

**V**olvemos al tema de volar y comer. Hay en Internet una prestigiosa red de gastronomía, The Daily Meal Video Network, que se ha preocupado de los que comen en los aeropuertos. Se trata de escapar de los sandwiches y bocadillos prensados en envoltorios transparentes y de las hamburguesas grasientas. Y Daily Meal ha hecho una exhaustiva investigación, que ha durado seis meses, de la que resulta que a lo largo y ancho de este mundo hay ya muchos aeropuertos empeñados en ofrecer muy buenas comidas, con la ayuda de los mejores chefs, algunos premiados con las codiciadas estrellas Michelin.

**L**os restaurantes han sido juzgados de acuerdo con dos categorías. Cocina por un lado, y por el otro, estilo, decoración y servicio. The Daily Meal ha tenido en cuenta desde los menús innovadores hasta el enplatado y la presentación, la frescura, la calidad y el sabor. Se ha evaluado la cocina de cada restaurante y sólo se han incluido aquellos considerados como "extraordinarios". Para la segunda categoría, los panelistas de The Daily Meal han tenido en cuenta la experiencia restauradora, incluidos interior del local, ambiente y servicio, y han votado por los más destacados. Cada restaurante tuvo oportunidad de ser votado dos veces.

**R**esulta así que desde Miami a Munich y desde Seattle a Singapur, hay docenas de restaurantes de aeropuerto calificados con sobresaliente, y algunos que incluso los gourmets buscan sin vincularlos con un viaje. Ejemplos de estos últimos son, por ejemplo, el "Union Jacks Bar" de Jaime Oliver, en el londinense Gatwick, famoso por el desayuno con tomates asados, setas, cebolla caramelizada y alubias orgánicas estofadas, o el "Altitude" del aeropuerto de Ginebra, regido por dos chefs con estrellas Michelin: Gilles Dupont y Thomas Byrne.

**E**l resultado final de la investigación es una lista de 31 restaurantes, y nos ha sorprendido y complacido sobremanera encontrar en el primer lugar un establecimiento español. Es el "Porta Gaig", que ofrece excelsos carnes, aves y pescados en el barcelonés Prat de Llobregat, y cuyo chef es Carles Gaig, premiado por Michelin en su "Restaurante Gaig" de Barcelona.. En el puesto 22 aparece otro

español. Es "La Moraga", en el aeropuerto de Málaga-Costa del Sol, que tiene una bien merecida reputación por servir excelentes tapas andaluzas.

**L**a relación de los diez primeros elegidos por The Daily Mail se completa, en segundo lugar, con "Salt Lick BBQ", con espectaculares asados tejanos, en el Austin-Bergstrom de Texas; tercero, con acento mexicano, "Tortas Frontera", en el O'Hare Internacional de Chicago; cuarto, "Bubbles Seafood & Wine Bar", especialista en pescado y marisco crudo, en el Schipol de Ámsterdam; quinto, "Obrycki's", en el Thurgood Marshall de Baltimore-Washington, dedicado al cangrejo y el pavo asado; sexto, "Crust", en el neoyorquino La Guardia, donde se dice que se come la mejor pizza napolitana; séptimo, "Five Guys", en el Dulles de Washington, con espectaculares hamburguesas de gran calidad; octavo, otra hamburguesería de muy alto nivel, también en La Guardia, que se llama "Custom Burgers by Pat La Frieda", y que presume de haber creado una inigualable mezcla de carnes de ternera; noveno es el "Encounter" del aeropuerto internacional de Los Angeles, muy orgulloso de sus ensaladas californianas; y en décimo lugar está "Legal Sea Foods", en el Boston Logan Internacional, un antiguo mercado de pescado que se ha convertido en el paradigma del "clam chowder", la americana sopa de almeja.

**C**omo referencia para los gourmets, vamos a completar la lista de los 31: 11, "Pink's Hot Dogs" (Los Angeles); 12, "Brasserie Flo" (Charles De Gaulle, París); 13, "Plane Food" (Heathrow, Londres); 14, "Tagliare" (La Guardia, N. York); 15, "Versailles Restaurant" (Miami); 16, "Piquillo" (John F. Kennedy, N. York); 17, "Ice Box Café" (Miami); 18, "Union Jacks Bar" (Gatwick); 19, "Kim Choo's Nonja Kitchen" (Singapur); 20, "Airbräu Brauhaus" (Munich); 21, "Globe YVR" (Vancouver); 22, "La Moraga" (Málaga); 23, "Cat Cora's Kitchen" (San Francisco); 24, "Altitude" (Ginebra); 25, "Columbia Restaurant Café" (Tampa, Florida); 26, "One Flew South" (Atlanta); 27, "Anthony's Fish Bar" (Seattle); 28, "Tacañón" (México); 29, "Dutch Kitchen and Bar" (Ámsterdam); 30, "La Pausa" (Ezeiza, Buenos Aires); y 31, "Tdauda Audalon Anadolu" (Estambul).