

Sumario

PRÓLOGO de Ferran Adrià	13
INTRODUCCIÓN: Sobre <i>post-it</i> , espumas y alborotos	17
1. Una pizca de creatividad	29
Ferran Adrià, veinte años de una idea descabellada	41
Andoni Luis Aduriz, creatividad y empresa	50
Ángel León, el inventor del mar.	59
Conclusión: Autodidactas	67
2. ¡No quiero ser empresario!	69
Quique Dacosta, un caso paradigmático de gastroempresario.	72
Dani García, el gestor de la tapa	75
Conclusión: nuevos líderes de management	78
3. Negocios de familia	81
El Celler de Can Roca, gestión a tres bandas.	83
Francis Paniego o cómo adelantarse al futuro.	90
Arzak, empresario por intuición	94
Pedro y Marcos Morán, tándem en dos generaciones.	97
Pepe Solla o la rentabilización de cincuenta años de historia.	99
Pepe Vieira, dos hermanos en la vanguardia rural	101

De saga en saga	103
Conclusión: «Renovarse o morir»	106
4. Cocina y... haz equipo.	107
Martín Berasategui, de la cantera a la deslocalización . . .	110
Carme Ruscalleda, la chef de los locales gemelos	114
Ramon Freixa o cómo triunfar fuera de casa.	116
Sergio y Javier Torres, cocina en directo	118
Paco Morales, de la artesanía al gran evento	120
Conclusión: el activo del talento	122
5. La conexión mágica con el cliente.	125
Diego Guerrero, el cómplice del comensal	129
David Muñoz, la gestión de una mesa	135
Conclusión: feedback en tiempo real.	138
6. El stock perfecto	139
Oriol Rovira, Fina Puigdevall, Artur Martínez y Nandu Jubany, catalanes de la tierra	141
Josean Alija, el gurú de las verduras	143
Rodrigo de la Calle, la doble huerta.	146
Marcelo Tejedor, del barco al restaurante	148
Javier Olleros, la alianza chef-productor	151
Conclusión: despensas a la carta	154
7. La pasarela prêt-à-porter	157
José Andrés, el embajador de la tapa en Estados Unidos	162
Sergi Arola, la exportación de una marca	163
Fenómeno <i>bistronomie</i>	165
Hisop, una estrella sin cubiertos de alpaca	166
Coure, barra low cost y espacio gastronómico	168
Narru, talento juvenil en versión asequible	168
Manuel Domínguez, el economista-pulpeiro	169
Conclusión: catálogo de modelos de negocio	172
8. Visionarios	175
Albert Adrià, la democratización de elBulli	176
Albert Raurich, el «toque Bulli» en una barra asiática . . .	180

Íñigo Lavado, el formato para todos los bolsillos	182
Abastos 2.0, innovación en la taberna	184
¿Qué tienen que ver las neotabernas con la cámara Polaroid?	189
O te reconviertes, o te superespecializas	192
Carl Borg, el chef orquesta	197
Oriol Rovira, el payés reconvertido en urbanita	200
Le Cabrera, la pareja cóctel-snack	202
Conclusión: tipos singulares	204
CONCLUSIONES: Reinventores del pasado e inventores del futuro	
ÍNDICE ONOMÁSTICO	213