

# BIOGRAFÍA

## PACO MORALES



- 1995/1998 Empieza a trabajar el verano de ese año en el restaurante familiar Asador de Nati, compaginándolo con estudios de hostelería.
- 1999 Durante 4 meses trabaja en el restaurante Diagonal de Zaragoza, de la mano de D. Nacho Zopetti.
- 1999/2000 Permanece trabajando en el restaurante familiar.
- 2001 En enero, forma parte del equipo del restaurante Guggenheim de Bilbao como jefe de partida de primeros, hasta diciembre del 2001.
- 2002/2004 En enero, forma parte del equipo del restaurante Mugaritz de la mano de Andoni Luis Aduriz como jefe partida de pescados y en la partida de creatividad, hasta marzo del 2004.
- 2004 En abril, empieza a trabajar en el restaurante El Bulli de la mano de Ferrán Adrià como jefe de partida de entrantes tibios, hasta octubre del 2004.
- 2004/2006 En noviembre del 2004 vuelve a trabajar en el restaurante Mugaritz como jefe de cocina hasta marzo de 2006.
- 2006 En abril de este año trabaja en el Restaurante español en Londres Cambio de tercio durante tres meses, en la calidad de crear platos y cambios de carta.



**IBEROSTAR**  
HOTELS & RESORTS

*Disfruta siendo una estrella*

- 2008 Chef del año en la revista edición española "Esquire".
- 2006/2007 En junio del 2006 vuelve a Mugaritz trabajando en el departamento de I+D, formando al jefe de cocina, y viajando con Andoni a diversos países organizando sus ponencias y dando comidas y cenas con él, hasta agosto del 2007.
- 2007/2009 En septiembre del 2007 empieza a trabajar en el Hotel Hospes Madrid y restaurante "Senzone" Madrid como Chef Ejecutivo, hasta febrero del 2009.
- 2009 Paco Morales se asocia con Juan Carlos Ferrero y es el director gastronómico de todo el complejo Ferrero.
- 2012 Propietario Restaurante Paco Morales - Hotel Ferrero.
- 2012 Jefe de cocina en Hostería Palacete rural La Seda compartiendo gestión con el Restaurante Paco Morales - Hotel Ferrero.
- 2013 Asesoría de restaurante en el Hotel Torralbenc, Menorca.
- 2013 Asesoría de restaurante en el Hotel Las Letras, Madrid.
- 2013 Ultimando apertura de su restaurante en Córdoba.

### GALARDONES

- 2000 Concurso para jóvenes cocineros en Córdoba de toda Andalucía. Primer concurso de cocina y repostería "El cervatillo", 3º puesto.
- 2003 Campeonato de España de jóvenes Chef, organizado en el Congreso "Lo mejor de la gastronomía", 4º puesto.
- 2005 "Nordic Challenge" celebrado en Copenhague a nivel europeo, representando a España, 4º puesto.
- 2007 Premio al mejor cocinero del siglo XXI menor de 30 años, otorgado por la Real Academia Nacional de Gastronomía.
- 2008 Premio Restaurante Revelación 2007. Premios Metrópoli del periódico "El Mundo".
- 2008 Premio "Bacalao Giraldo 2008" al mejor plato de bacalao: Bacalao en costra con cebolleta tierna, lentejas y panceta crujiente.
- 2008 Nominación dentro de los 10 mejores platos del año de la revista "Vino+Gastronomía" al "Bacalao en costra con cebolleta tierna, lentejas y panceta crujiente", puesto 10º.
- 2008 Premio del público al mejor restaurante del año 2008. Blog "Salsa de Chiles".
- 2008 Premio al Grande del mañana Paco Morales. "Premios lo mejor de la Gastronomía 2009".
- 2008 Chef del año en la revista edición española "Esquire".
- 2009 Premio al mejor cocinero del 2008. Premios Madrid Fusión 2009.
- 2009 Premio al mejor cocinero en progresión 2008. Premios Metrópoli del periódico "El Mundo".



- 2009 Nominación dentro de los 10 mejores platos del año de la revista "Vino+Gastronomía" al plato "Láminas de tocino ibérico, oreja de judas y sesos fritos de cordero", puesto 10º.
- 2009 Puntuación de 8,5 en cocina en El Viajero de El País, escrita por el prestigioso periodista gastronómico José Carlos Capel.
- 2010 Puntuación de 8 en la prestigiosa guía de "Lo Mejor de la Gastronomía" escrita por Rafael García Santos.
- 2010 Nominación dentro de los 10 mejores platos del año de la revista "Vino+Gastronomía" al plato "Royal de apio, habas tiernas, chopitos salteados y aceite de guindilla", puesto 4º.
- 2010 Puntuación de 8,5 en la prestigiosa guía de "Lo Mejor de la Gastronomía 2011" escrita por Rafael García Santos.
- 2010 La Guía Michelin de España y Portugal 2011 nos distingue con la primera estrella en el Restaurante Ferrero-Paco Morales.
- 2010 La Guía Repsol 2011 nos distingue con un sol en el Restaurante Ferrero- Paco Morales.
- 2011 Premio en el VI Campeonato de España de Jóvenes Cocineros, 1º puesto.
- 2011 Premio Chef Millesime by Cruzcampo Gran Reserva, 1º puesto.
- 2011 Puntuación de 9 en cocina en "El Viajero" del periódico El País, escrita por el prestigioso periodista gastronómico José Carlos Capel.
- 2011 Puntuación de 9,25 en la prestigiosa guía de "Lo Mejor de la Gastronomía 2012" escrita por Rafael Garcia Santos.
- 2011 Premio Internacional "Lo Mejor de la Gastronomía 2011" 2011: La Guía Repsol 2012 nos distingue con dos soles en el restaurante Paco.
- 2012 Premio "Cocina Creativa" en la IV edición del premio gastronómico "Salsa de Chile 2011"
- 2012 1º puesto de los "10 mejores platos del año" de la revista "Vino+Gastronomía" al plato "Ostra al natural con leche cruda de oveja, esencia de cordero y pesto de hierbas aciduladas".

### LA VANGUARDIA DE PACO MORALES

En los tiempos que corren es muy reconfortante encontrar cocineros comprometidos con la felicidad del comensal. Paco Morales ha pasado a ser uno de ellos; quizá siempre lo fue aunque él lo desconociera. "Antes cocinaba para mí; ahora lo hago para el cliente". Esta sencilla afirmación resume a la perfección cómo Morales concibe su manera de entender la restauración pública. Y que conste que este jovencísimo chef no comulga con ningún populismo culinario; más bien afronta su trabajo como un ejercicio de adaptación de su vastísimo conocimiento del producto natural y su magistral técnica para hacerlos comprensibles al paladar del comensal.

En muy poco tiempo la cocina de Paco Morales ha madurado, se ha redondeado. El sabor de sus platos se ha afinado. Su obra, sin perder su aliento vanguardista, se ha hecho más gourmand. Su último menú Innovación atestigua lo dicho. Platos como las alcachofas salteadas (estupendo guiño a la memoria gustativa, pleno de succulencia) o las



deliciosas láminas de tocino ibérico con setas oreja de judas, sesos de cordero fritos y un fondo de semi glasa de carne son prueba de ello.

Hay muy pocos profesionales de la cocina en España que tengan la formación académica que tiene, pese a su juventud, Paco Morales. De ello se desprende su destreza técnica, prácticamente proverbial, y el exhaustivo conocimiento de los ingredientes que maneja. Técnica y producto, combinación ganadora si se conoce su correcto funcionamiento: la primera, al servicio de una idea culinaria y no como mero ejercicio académico; el segundo, como elemento que une cocina y entorno (geográfico y cultural).

Lejos de aburridos esencialismos que separan al comensal del disfrute organoléptico, Morales nos abre un abanico de sabores, aromas y texturas muy reconocibles, límpidos, que se prestan a un juego de armonías sin estridencias. A este respecto destaca la menestra de verduras de invierno con su consomé de ibéricos, un plato que casi representa una declaración de intenciones. O las fantásticas quisquillas (cuyas colas se sirven crudas y su cabeza frita) en el que los tonos yodados de las algas que lo acompañan se ven complementados por los anisados del hinojo y algunos matices cítricos. Morales demuestra con este último plato que la vanguardia puede ser deliciosa.

Otro rasgo distintivo de la cocina de este joven cocinero es la claridad conceptual. Cada plato se concibe como un conjunto en el que cada elemento es una herramienta para conseguir el fin deseado. Su salmonete con crema de hongos, aceitunas negras y nueces frescas es muy representativo a este respecto. El protagonismo del pescado, cuyo punto de cocción es perfecto, se ve reforzado por la aceituna negra que aquí actúa como un potenciador del sabor y por elementos cremosos (hongos) y crujientes (nueces frescas).

No hay en la cocina de Paco Morales ningún elemento dejado al azar; cada plato persigue un objetivo y ningún ingrediente parece sobrar para lograrlo. Lejos de yuxtaposiciones erráticas, los platos son fruto de un proceso de reflexión que tienen por meta convertirse en un conjunto armónico. El pichón asado y reposado, memorable exponente de esta forma de cocinar, es además delicioso. Guarnecido por unos cremosos ñoquis de queso de cabra, aromatizado sutilmente por el romero y ligeramente bañado por un jugo del asado del ave, el plato remite a esa redondez a la que hicimos mención al principio. Suculento y riquísimo.

La parte dulce se muestra como una continuidad natural del menú. Los rasgos distintivos de la manera de cocinar de Paco determinan también estos platos. El caqui al vino tinto, con una textura evocadora, se ve complementado por el helado cremoso de almendra y por las virutas de queso viejo que confieren una garra tremenda al postre. La tarta de dátil es un guiño a la repostería más tradicional. Su puesta en escena es perfectamente académica: la tarta, estructurada como un tian, presenta un fondo de dátiles sobre el que se monta un helado de brandy (con sus dulces matices añejos); la presencia de unos botones cremosos de levadura quemada posibilitan un juego de contrastes que alejan al postre de tentaciones exageradamente melifluas.

La juventud de Morales, su espectacular formación académica, su claridad conceptual y su empatía con el comensal producen una cocina que tiene un enorme recorrido. Una cocina que ya hoy es una de las mejores del país.

Juan Luis Forcada



**IBEROSTAR**  
HOTELS & RESORTS

*Disfruta siendo una estrella*