FINAL DE LA SETMANA DEL CAVA

Gran Sopar Solidari del Cava

La Confraria del Cava Sant Sadurní va recaptar 41.220 euros al Sopar Solidari del Cava que es va celebrar a la Sala Oval del MNAC. Més de 300 persones van col·laborar amb la iniciativa, que va donar els diners a Càritas, que finançarà beques de menjador fora del període escolar a les 10 diòcesis catalanes. L'Obra Social La Caixa va doblar els diners reunits per la Confraria i va donar 20.610 euros. En les tres edicions anteriors la Confraria va recaptar més de 80.200 euros. La presidenta de Càritas, Carme Borbonès, va rebre el xec de la recaptació d'Antoni de la Rosa Torelló, president de la Confraria, de Maria Jesús Català, delegada de la província de Barcelona de CaixaBank, i de Jordi Nicolau, director territorial de Barcelona de CaixaBank.

VI

Una raresa de color blau indi

Gïk. Diversos cellers.
No té DO.
8 euros.

Gïk és un original vi de color blau indi obtingut amb pigments orgànics que s'ha produït amb raïm negre i blanc de diverses varietats en diferents cellers espanyols. Al nas recorda la fruita madura i quan arriba a la boca, comença dolç, amb una acidesa marcada però suau i acaba amb un sabor clarament afruitat.

Gourmet's

ELS QUATRE RESTAURANTS CATALANS PREMIATS PER LA GUIA MICHELIN

«¿ADN d'El Bulli? Sí, amb estil propi»

EN 3 MINUTS

Mateu Casañas
Cuiner de Disfrutar

Mateu Casañas és un dels membres del trident de Disfrutar juntament amb els bullinians Oriol Castro i Eduard Xatruch, que ha estat guardonat amb una estrella Michelin als 11 mesos d'obrir.

FERRAN IMEDIO
SANTIAGO DE COMPOSTEL·LA

–Van obrir Disfrutar fa menys d'un any, el 6 de desembre, i ja han aconseguit la primera estrella Michelin. ¿S'imaginaven l'èxit tan ràpid?

–No l'esperàvem tan aviat. Per esforç, dedicació, ganes, equip, trajectòria, restaurant, intenció... et pot acabar caient algun any. Però ara... Al principi tens dubtes. Però que els clients tornin una vegada i una altra et dóna regularitat. I aquest és el millor premi; això sí, Michelin et posa al mapa.

–Parla de dubtes. ¿Un equip encapçalat per vostès en tenien?

–Era la sensació d'haver fet un salt endavant respecte al que fem des de fa três anys i mig a Compartir, on hem establert les bases de la nostra cuina, i no saber si el client respondria. Hem apostat fort per un menú degustació com a única opció i la gent ho ha entès. L'estrella ens dóna forces per continuar per aquí.

FERRAN NADEU

▸▸ Mateu Casañas, entre Eduard Xatruch i Oriol Castro, xefs de Disfrutar.

–Són els hereus d'El Bulli...

–Vam créixer amb el Ferran [Adrià] i el Juli [Soler], formem part de la seva història des que vam arribar el 1997. Portem el seu ADN, però no forcem la màquina pel fet de ser els hereus d'El Bulli; actuem com som. Ens ha costat trobar un estil propi amb aquelles tècniques i conceptes, però ho estem aconseguint.

–Defineixi la proposta de Disfrutar per a qui no el coneix.

–És una cuina molt basada en el Mediterrani. Busquem la puresa dels gustos a través dels productes que fem servir amb tècniques portades a la màxima expressió perquè la gent descobreixi sensacions noves. Intentem anar al límit.

–Disfrutar no s'entén sense Compartir, a Cadaqués, ¿oi?

–És cert, tot i que són diferents. A Compartir ens hi hem trobat tots

«Vull restaurants que perdurin»

EN 3 MINUTS

Albert Adrià
Xef d'Hoja Santa

Hoja Santa, el mexicà que va obrir amb Paco Méndez fa només un any, ha estat distingit amb una estrella Michelin. Així valora la ràpida evolució del local, que no ha estat exempta de problemes.

F. I.
BARCELONA

–Al complir Hoja Santa un any, el 4 de novembre, va admetre en públic que havia sigut un any molt dur...

–Vam perdre bastants diners i no omplíem, així de clar. I això va minar la il·lusió de l'equip i va generar dubtes, ens vam preguntar on havíem d'anar i si ens havíem equivocat instal·lant-nos en aquest carrer... El que ha sigut divertit ha estat veure com els comensals ens han anat estimant i ens hem fet una clientela espanyola. Els turistes volen tapes i no mexicans perquè pensen que de mexicans ja en tenen a casa seva.

–«Hem plantat una llavor que ens donarà una gran planta», va dir durant la festa d'aniversari. ¿Ja han trobat el camí?

–Ja l'hem reconduït. Tingui en compte que vam haver d'absorbir tots els treballadors del 41º. Els altres restaurants sempre han anat molt bé, però aquest ens ha costat.

JOAN CORTADELLAS

▸▸ Albert Adrià i Paco Méndez (centre), amb l'equip d'Hoja Santa.

–Després de guanyar l'any passat l'estrella per a Pakta, va dir que anava per l'estrella d'Hoja Santa...

–Vaig dir que els reconeixements són una conseqüència de treballar bé. Canvio els premis per tenir ple cada dia. Però omplir comporta guanyar premis. Recordo que a Paco Méndez li vaig dir: «Hem de ser bons, treballar i treballar per ser bons. Així, les coses sortiran bé». Hoja Santa és, de tots els meus restaurants, el que ha pujat més ràpid. Però necessitem temps. ¡Només tenim un any! Si vas a Tickets et creus a tothom: el porter, el cambrer, el sommelier, el xef... Fan falta dos o tres anys per afinar l'orquestra.

–Méndez és molt bon xef...

–El Paco és un grandíssim cuiner, un tio molt madur.

–¿Podia afectar l'ambició d'obtenir

SPOONIK S'OBRE A TOT BARCELONA

De casa a un restaurant

EL PERIÓDICO

Spoonik, el restaurant clandestí que regentaven els cuiners Jon Giraldo i Jaime Lieberman en una caseta de la plaça de Lesseps, en què els plats anaven acompanyats fins i tot d'òpera, arriba a un local convencional al carrer de Bertran, 28. Ara mariden la seva cuina creativa llatinoamericana (Giraldo és colombià, i Lieberman, mexicà) amb cava, vins, sucs i infusions, àries d'òpera i projeccions de *mapping* sobre la taula per oferir una experiència que va més enllà de la cosa gastronòmica.

Punta de ganivet PER **Pau Arenós**

Michelin, explica't

Si sabem felicitar, també hem de saber confortar. Ahir al matí vaig parlar amb **Jordi Herrera**, el xef de Manairó, preocupat per com suportava la pèrdua de l'estrella Michelin. L'inspector en cap de la guia hauria d'haver tingut el valor de despenjar el telèfon i donar la mala notícia. Bé van convocar els guanyadors a Santiago de Compostel·la per a la foto promocional.

Fa temps que no vaig a Banyoles, a Ca l'Arpa: en el passat m'hi vaig menjar unes quantes vegades els plats de **Pere Arpa.** Un cuiner ferm i amb discurs territorial i terrenal. Penso en la pasta fullada d'albergínia i anxova i en el conill amb mostassa. Que li hagin apagat l'estrella és una mala passada.

Respecte a Manairó, el meu últim àpat va ser a l'abril: el millor des del 2003. **Herrera** és un estrany entre estranys, un xef inventiu. El 2015 ha sigut un any triomfal: no havia tingut mai tanta clientela. Està enfadat, desconcertat i desolat. El consell és que passi, que es dediqui a la seva feina: assessora la carta del restaurant El Nou Ramonet.

Herrera vol que algú li doni explicacions. En mereix. ¿Què ha fet malament? Sense donar la cara, Michelin, que és gran, es fa petita. ≡

tres com a empresaris, hem hagut d'estirar el carro perquè abans treballàvem sota el paraigua del Ferran. Si no haguéssim obert Compartir, Disfrutar no hauria arribat a aquest nivell.

–¿Ara senten més pressió, més tranquil·litat, més ambició?
–Ni més tranquil·litat ni més ambició. L'estrella és fruit de la feina feta i ens obliga a seguir igual, treballant dur, de manera intelligent, sense variar el rumb.

–El Bulli va tancar però el seu llegat es manté viu amb tantes estrelles Michelin de la seva escola...
–Un dels llegats que va deixar van ser sens dubte les llavors que va escampar. El Ferran, el Juli i els caps de cuina que hi ha hagut van deixar una herència que demostra que el que va passar a Cala Montjoi tenia un sentit: que l'estil, les ganes i aquella manera de treballar segueixin a través dels seus deixebles. ≡

l'estrella al cap de poc d'obrir?
–Sempre hi ha una baixada quan obres un restaurant. L'equip pensa: «Tanta expectativa, tanta il·lusió... ¿per a això?». Vam començar treballant molt poc perquè ens vam equivocar obrint al novembre i fent una comunicació dolenta... No vull que passi amb Enigma. Obriré a l'abril i vull omplir des del primer dia. Que la gent sàpiga què és.

–¿Com encara el futur?
–L'altre dia em van demanar que fes una ponència sobre com muntar un restaurant d'èxit, i vaig pensar que havia d'explicar com se n'ha de fer un que no tanqui al cap de quatre anys perquè 8 de cada 10 tanquen en menys de 4 anys. Vull fer restaurants que perdurin en el temps, que madurin, que formin un parc d'atraccions gastronòmic a la ciutat perquè cada un té la seva identitat, molt especialitzats... Que un sigui la muntanya russa; un altre, la nòria; un altre, els cavallets... ≡

Tresmacarrons i Empòrium seguiran «fidels» al seu estil

F. I.
BARCELONA

Ningú va apostar per Tresmacarrons i Empòrium com a candidats a aconseguir una estrella Michelin. Però la sorpresa i l'enorme alegria pel reconeixement no els farà tornar bojos. Seguiran sent «fidels» al que els ha portat a triomfar en la bíblia gastronòmica més preada.

Miquel Aldana, xef de Tresmacarrons, encara riu amb el nom que va posar al restaurant, que recorda la manera de referir-se a França a les estrelles Michelin: *macarron*. «'Si no fas pasta, ¿per què en dius així', em preguntaven. Som un restaurant familiar i de poble», explica el cuiner, que va obrir en plena crisi, el 2009. «La nostra cuina és diferent de les tendències perquè és més tradicional i no hi ha menú degustació. Fem plats de temporada i de la comarca del Maresme, i seguirem fent-ho així perquè així ens han donat l'estrella», comenta **Aldana,** absolutament al·lucinat per l'allau de reserves que ha rebut.

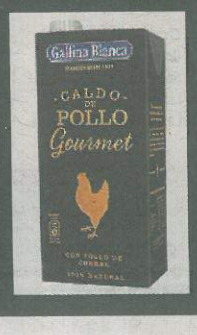
PATIMENT // **Joan Jordà,** un dels tres components d'Empòrium juntament amb el seu germà bessó **Màrius** i el seu pare, **Salvador,** que fan torns a la cuina i a la sala, recorda les penúries després de decidir fa vuit anys un canvi de carta al restaurant, negoci familiar al qual se suma una cafeteria i un petit hotel: «Vam arriscar i vam patir: vam passar de servir 80 menús de treballador al dia a no fer res». Tot i la distinció, ho tenen clar. Seguir fent cuina tradicional empordanesa amb tocs moderns: «Hem patit molt i ja no volem patir més, encara que continuarem patint. La gent es creu que per tenir una estrella et faràs ric». ≡

MESCLUM

LA CAMPANYA
Un menú benèfic per cada 10 de nadalencs
Catalonia Hotels & Resorts ha iniciat la campanya 10 menús 1 Nadal als restaurants dels seus establiments per la qual donarà un menú al menjador social de la Fundació Arrels per cada 10 menús nadalencs que serveixin fins al 6 de gener.

LA PROPOSTA
Tòfona blanca en un italià emblemàtic
El restaurant Tramonti (Diagonal, 501) servirà fins al gener, com cada any des dels 70, un menú de tòfona blanca del Piemont amb plats amb pasta, arròs i ous ferrats, sobre els quals es ratlla el preat 'tartufo bianco' d'Alba. Els plats costen 50 euros.

EL PRODUCTE
Caldo gurmet amb pollastre de corral
Gallina Blanca ha afegit a la seva família de caldos un d'elaborat amb pollastre de corral de gust molt més intens. El litre costa 2,95 euros.



FERRAN IMEDIO

▸▸ Xavier Sagristà i Toni Gerez, al restaurant Aires, de l'Hotel Peralada.

DE MAS PAU ES MUDEN A L'HOTEL PERALADA

Una parella estel·lar

▸Xavier Sagristà i Toni Gerez es posen al capdavant d'Aires a Peralada

FERRAN IMEDIO
PERALADA

Fitxatge de gran volada el que ha fet Hotel Peralada per a la seva oferta gastronòmica: el xef **Xavier Sagristà** i el cap de sala **Toni Gerez,** que van ser l'*altra* parella d'El Bulli durant 11 anys a cavall entre els 80 i 90 (eren la mà dreta de **Ferran Adrià** i **Juli Soler,** respectivament). El duo se'n va anar de Cala Montjoi el 1994 per donar llustre al restaurant de Mas Pau (Avinyonyet de Puigventós), on van ostentar una estrella Michelin des que van obrir fins que, l'any passat, van haver d'anar-se'n al no arribar a un acord amb la propietat. Segueixen a l'Alt Empordà, aquesta vegada envoltats d'un camp de golf en un hotel amb tota mena de detalls, incloent-hi tractaments de bellesa i de benestar fets amb vi. Desenvolupen la seva cuina creativa enganxada al territori i la memòria al restaurant Aires, encara que també s'encarreguen d'altres espais gastronòmics com Bistro19, Wine Bar i Garden Bar. «Seguim amb la mateixa línia de Mas Pau, som pesadets...», somriu un juganer **Sagristà,** que segueix exhibint una tècnica impecable. **Gerez** ha volgut recuperar el carro de formatges, amb gairebé una trentena en exhibició, encara que a la carta en té més de 60.

Sagristà i **Gerez** no han aconseguit una estrella Michelin a la guia que s'acaba de presentar (van començar a treballar a Peralada a maig), però no els preocupa. «Hem tingut la visita d'algun inspector però no és una obsessió. També en va passar a Mas Pau. No la buscàvem. L'obsessió és fer bé les coses i, en conseqüència, arribaran els reconeixements. Però tenim les condicions», comenta **Gerez.** ≡