LOMO ALTO, A PUNT D'OBRIR

Només carns nacionals

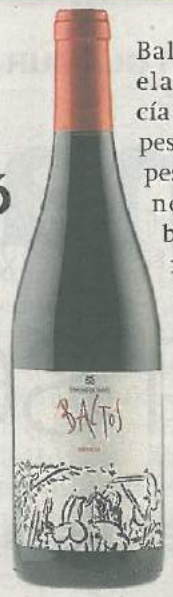
L'èxit de l'espai dedicat a les carns del Nacional va animar els seus promotors a obrir molt a prop, a Aragó amb Pau Claris, un restaurant enorme, de gairebé 1.000 metres quadrats anomenat Lomo Alto, que ocupa l'espai del que un dia va ser el cine Capsa i després la botiga de mobles d'exterior Dedon. Té dues plantes: a dalt, una hamburgueseria; a baix un local dedicat només a les carns nacionals de bou, vaca i vedella. «Jugarem molt amb les maduracions», avança Carles Tejedor, el director gastronòmic del local, que obrirà demà, dilluns, al públic. Tanta importància donen al tracte de la carn com a la seva selecció, ja que tenen un equip de persones rastrejant el mercat. «De vegades compren vaques en *caseríos*», puntualitza.

FERRAN IMEDIO

VI

Un mencía amb vocació tavernera

Baltos 2013.
Dominio de Tares.
Mencía.
DO Bierzo. 8 €.



Baltos és un vi jove elaborat amb mencía per prendre a copes i maridar amb tapes; té vocació tavernera. S'ha criat en barriques de roure francès i americà durant quatre mesos i vuit en ampolla. De color robí, en nas destaquen els fruits vermells i negres, i en boca s'hi aprecien nabius, pruna, móra i pebre.

Gourmet's

MESCLUM

LA IDEA

Cinc còctels inspirats en Gaudí

Els *bartenders* Alberto Pizarro (Bobby Gin) i Sergio Padilla (Boca Chica) han creat còctels amb tònica o ginger ale Schweppes inspirats en Gaudí. Es podran tastar als seus locals.

EL CONCURS

Bistreau té el millor xef jove català

José Manuel Zafra (Bistreau, Hotel Mandarin Oriental) va guanyar el Concurs de Cuina Jove de Catalunya i representarà Catalunya en la final de la European Young Chef Award (14 de novembre, Sant Pol de Mar). Joan Roca i Carme Ruscalleda presidiran el jurat.

LA FIRA

Vins de gamma alta de l'Empordà, al Born

El mercat del Born acull avui, de 12.00 a 21.00 hores, Arrels de Vi, una fira amb més de 100 referències de vins de gamma alta de 19 cellers de la DO Empordà, productes de la zona i tallers. La cita es repetirà a Sant Martí d'Empúries el 14 i 15 de maig.

UN DELS APARTATS ESTEL·LARS DE LA CITA BARCELONINA

La fira més 'gastro'

▸Superxefs i els vins espanyols animen The Alimentaria Experience

FERRAN IMEDIO
BARCELONA

Alimentaria aclapara per la quantitat d'oferta i de gent que s'hi arriba a concentrar en només quatre dies. Milers de productes mirant de cridar l'atenció a milers de persones en una fira descomunal no sembla el millor lloc per deixar espai a l'alta cuina i a la reflexió sobre el món dels vins. Però l'interès per aquests temes és tan rampant que tant hi fa que el marc sigui tan multitudinari. Al capdavall, Alimentaria parla de menjar. I els superxefs que hi han passat, també, encara que juguin en una altra lliga. El seu terreny de joc ha sigut The Alimentaria Experience, on Grup GSR els va habilitar cuines perquè exhibissin les seves últimes troballes i demostrar que el talent i la imaginació no s'havia acabat amb la generació de **Ferran Adrià** i **Joan Roca.**

Un **Joan Roca,** per cert, present en la fira per demostrar que amb el Rocook, que cuina al buit, és possible fer a casa receptes d'El Celler de Can Roca. **Oriol Castro** i **Eduard Xatruch** (Disfrutar) van explicar que estan embrancats en els texturants per crear plats amb pasta que en realitat no són pasta i com van portar a terme la transició de Compartir, a Cadaqués, el primer restaurant que van obrir, a Disfrutar.

DESFILADA D'ESTRELLES // La desfilada d'estrelles va ser contínua. **Ricard Camarena** (Ricard Camarena, València) i els seus vins, **Javier Olleros** (Culler de Pau, O Grove, Pontevedra), amb sabors i textures procedents de l'Atlàntic; el peruà **Virgilio Martínez** (Central, Lima); **Paolo Casagrande** (Lasarte, Barcelona); **Fernando Pérez Arellano** (Zaranda, Capdella, Mallorca); **Mario Sandoval** (Coque, Humanes de Madrid) amb els seus

JOAN MASATS

ORIO CASTRO I EDUARD XATRUCH Els xefs de Disfrutar, en acció.

VIRGILIO MARTÍNEZ El xef de Central (Lima), estrella a Perú a Barcelona.

SATAY GRILL

Asiàtic 'de carrer' al Raval

FERRAN IMEDIO

Satay Grill (Carme, 42) és un nou restaurant al Raval centrat en cuina *de carrer* asiàtica assessorat pel xef Xavier Pellicer (ara a Céleri, abans a Àbac i Can Fabes). El local pren el nom de *satay*, una broqueta de carn a la graella popular a Indonèsia, perquè la seva oferta de broquetes és molt àmplia: n'hi ha 11, ja siguin de carn, peix o vegetals, condimentades amb salses especiades. També hi serveixen amanides amb un toc aromàtic. Atenció a la carta de cerveses, amb moltes referències asiàtiques.

Punta de ganivet PER **Pau Arenós**

Cor de vaca

Va arribar a la taula el cor sec de vaca sense intenció gore o transgressora. Estava inclòs en l'arsenal que els peruans **Virgilio Martínez** i **Pía León,** del premiadíssim restaurant Central de Lima, havien preparat per al sopar-amoltes-mans de dijous al Disfrutar d'**Oriol Castro, Mateu Casañas** i **Eduard Xatruch** (amics de Michelin: donin-los la segona estrella; tastin la *yuba de dashi* amb maridatge de soja i ho entendran).

El cor de vaca palpita a la cuina del Perú en forma d'*anticucho* i per tant era natural que aparegués al receptari de **Virgilio.** Però impressionava l'òrgan petri, ondulant, que havia sigut deshidratat al l'aire embolicat en fulles de cacau.

Formava part del plat ratllat sobre un tàrtar de maluc de bou i amb salsa anticuchera i escortat per quinoa i cruixent de llet. ¿Era antic o modern? Un plat sense edat, el recorregut del qual hauria pogut començar en la prehistòria i acabar al segle del *selfie* i Instagram, aquella forma incruenta de caça.

El vaig olorar i hi vaig notar unes lleus notes de *cecina*. Vaig menjar el tàrtar sense apartar la vista d'aquell dolmen rogenc que alguna vegada va donar vida a una vaca. ≡

fermentats, salaons i escabetxos; **Ángel León** (Aponiente, El Puerto de Santa María); **Rubén Trincado** (Mirador de Ulía, Sant Sebastià); **Rafa Soler** (Audrey's, Calpe); **Iván Domínguez** (Alborada, la Corunya); **Sergio Bastard** (Casona del Judío, Santander) i **Diego Guerrero** (DSTAgE, Madrid). **Roberto Ruiz** (Punto MX, Madrid); **Ricardo Sanz** (Kabuki, Madrid), **Andrea Tumbarello** (Don Giovanni, Madrid i Barcelona) i **Athul Kochhar** (Benares, Londres i Madrid) van ser altres cracs que van exposar el seu treball, en aquest cas, parlant de cuines de Mèxic, Japó, Itàlia i l'Índia, respectivament.

PROTAGONISME DE LA DONA // The Alimentaria Experience va reinvindicar la cuina verda amb *showcookings* i xerrades (hi van intervenir **Teresa Car-les** i **Jordi Barri,** dels restaurants Teresa Carles i Flax & Kale, i xefs del nivell de l'alemany **Sebastian Frank,** del restaurant de Berlín Horvath, amb dues estrelles Michelin).

I es va donar visibilitat al paper de la dona en l'alta cuina. Hi van passar **Yolanda León** (Cocinandos, a Lleó), **Celia Jiménez** (Celia Jiménez, Còrdova), **Beatriz Sotelo** (A Estación, Cambre, la Corunya), **Alejandra Rivas** (gelateries Rocambolesc), **Macarena de Castro** (Jardín, al port d'Alcudia, Mallorca), **María Solivellas** (Ca na Toneta, Caimarí, Mallorca), **Ana Merino** (Mont Bar, Barcelona), **Teresa Gutiérrez** (Azafrán, Villarobledo, Albacete), **Ana Acín** (Venta Sotón, Esquedas, Osca) i **Aizpea Oihaneder** (Xarma, Sant Sebastià).

Aquest any s'ha estrenat un espai per als vins en el qual hi ha hagut tastos i ponències. Al fòrum Vinorum Think, com s'anomenava aquesta àrea, el protagonista va ser el vi espanyol, i hi van participar crítics, nacionals i internacionals, i personatges destacats del sector, com **Tom Stevenson, Debra Meiburg** i **Luis Gutiérrez.**

EL CUINER I EL CAMBRER DE L'ANY // Alimentaria també va tenir competició, ja que va acollir la final del concurs Cuiner de l'Any i Cambrer de l'Any. El xef **Raúl Resino,** del restaurant homònim, a Benicarló (Castelló), i el cambrer **Óscar Quintana,** de Culler de Pau (Pontevedra), amb una estrella Michelin, van ser els guanyadors d'aquesta edició. ≡

EN TRES MINUTS

ALICIA GARCIA

«La cuina no té gènere»

Yolanda León
Cuinera

Ostenta una estrella Michelin per Cocinandos, a Lleó, on comparteix fogons amb el seu marit, Juanjo Pérez. Ha estat a Alimentaria en una jornada dedicada a les xefs cuineres.

F. I.
BARCELONA

–Les dones no solen tenir protagonisme en l'alta cuina. ¿Els falta visibilitat?

–S'ha de comptar més amb les dones perquè n'hi ha moltes i són grans professionals. Grandíssimes. Penso, posem per cas, en Aizpea Oihaneder (Xarma, Sant Sebastià), que és una apassionada de la gastronomia i fa molts anys que lluita. I en Ana Merino, de Mont Bar (Barcelona), que és superjoveneta i ho està fent molt bé.

–Aleshores, ¿com és què no es veuen més dones cuineres en els mitjans?

–¡La pregunta del milió! Sempre hi ha hagut dones en el món de la cuina, gairebé tantes com homes, però els caps visibles solen ser homes. Potser és per no tenir afany de protagonisme i per això no estem mai als congressos gastronòmics. O per allò de la conciliació familiar, que fa que les dones ens prenguem les coses d'una altra manera i tinguem un sentiment de culpabilitat des de petites: si tenim fills sembla que els abandonem perquè treballem molt... En aquest sentit aquest ofici és dels pitjors pels horaris. La meva sort és que treballo amb el Juanjo, el meu marit, i així és més fàcil portar una família.

–El seu marit deu estar gelós de vostè. L'han cridat per fer una demostració a Barcelona i a ell no.

–¡Tot el contari! És un amor. Quan ens van donar l'estrella Michelin l'any 2009, a la premsa hi sortia que ell havia aconseguit l'estrella i jo agafava unes enrabiades... Ja ho he superat. Ell s'esforçava a corregir la gent dient que érem dos a la cuina. Crec que amb la feina que ha fet, informant la gent, ja se sap que som dos. Però he hagut de protestar molt.

–Carme Ruscalleda va rebutjar el premi a la millor cuinera del món.

–Diu que la cuina no té gènere. M'encanta. Aquesta és la qüestió: s'ha de normalitzar la situació. La Carme és un referent. Fa uns dies, Dani García va homenatjar a Màlaga Robuchon amb 15 cuiners. No hi havia ni una dona. Ni Elena Arzak, ni Fina Puigdevall, ni la Carme... Xoca que no hi hagi representació femenina. Però el mateix passa en les juntes directives de grans empreses.

–Doncs a Alimentaria han dedicat un dia a les dones cuineres.

–Per un costat no ens agrada, però almenys ens donen visibilitat.

–¿La dona aporta res de diferent en la cuina respecte a l'home?

–Res. Cada cuiner té el seu propi estil i hi aporta alguna cosa, tant és que sigui home o dona. Aquella tonteria que les dones tenim més sensibilitat per emplatar... ¡He vist homes amb moltíssima sensibilitat emplatant! ≡

MESCLUM

LA CITA

Gavà s'entrega a la Fira de l'Espàrrec

Gavà acull fins demà la 63a edició de la Fira de l'Espàrrec, que reinvidica la varietat d'aquesta població del Baix Llobregat, més fina, amarga i suculent.

EL LLIBRE

Com ens enganxen a alguns aliments

A *Adictos a la comida basura* (Deusto), el periodista Michael Moss ha investigat unes quantes companyies d'alimentació, ha entrevistat científics i publicistes per descobrir les «tàctiques ocultes» amb què manipulen aliments perquè ens hi enganxem.

EL PRODUCTE

Formatges gurmet per a la canalla

Betara ha llançat una línia de formatges artesans d'ovella, cabra i vaca per a nens, amb un gust més suau. Es tracta de peces de 300 grams.