ALTA CUINA

Gastronomia

ÀLEX GARCIA

DISFRUTAR
Un any a cent

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Durant el primer any han creat cent plats, han guanyat una estrella i són tot un referent

Pocs restaurants superen amb escreix totes les expectatives durant el primer any. Disfrutar ho ha aconseguit. Abans que obrís s'intuïa que el que tenien entre mans els excaps de cuina d'El Bulli Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas era un projecte important. Saltava als ulls quan s'entrava a l'espai amb cuina que van llogar durant un parell de mesos a Sants, les parets del qual no van trigar a omplir-se de panells amb fotos i gràfics en els quals s'anava perfilant el primer menú. No hi havia cap dubte que allò anava molt de debò quan els primers clients van desfilar davant la cuina vista en

ÀLEX GARCIA

L'entresolat. Eduard Xatruch i Oriol Castro a l'espai habilitat a l'entresolat del restaurant per confeccionar els menús, seleccionar les vaixelles i organitzar les reserves, tant del Disfrutar, davant el mercat del Ninot, com del Compartir, a Cadaqués.

PER PICAR

La cuina brasilera que va sorgir d'El Bulli

Albert Adrià i Paco Méndez van canviar dilluns els sabors mexicans del seu Hoja Santa pels de la cuina brasilera del restaurant Soeta, de Bárbara Verzola i Pablo Pavón. La parella, que es va conèixer quan treballava a El Bulli, va explicar que no podia començar en millor lloc una ruta que els portarà a diferents ciutats d'Europa. / Redacció

La postavantguarda arriba a Madrid Fusión

Dilluns arrenca una nova edició del congrés Madrid Fusión, que pretén mostrar el nou llenguatge de la postavantguarda. Hi participaran, entre els ponents, Joan Roca (sobre els intangibles d'El Celler), Andoni Aduriz (els canvis mitjançant la investigació i el pensament) o David Muñoz i Ricard Camarena (el paladar mental).

NOVETAT

CÉSAR RANGEL

Toni Romero, Javier Cotorruelo i Quim Coll

Les verdures són protagonistes al nou 4 amb 5

Javier Cotorruelo, soci de Carles Abellán al Suculent i La Taverna del Suculent, ha apostat per la verdura al 4 amb 5 (rambla del Raval, 45), que va obrir ahir i al qual arribaran els productes del seu hort de Gavà (que fa mitja hectàrea, mesura equivalent a

la qual treballaven més d'una vintena de xefs (capitanejats per Nil Dulcet).

Castro, Casañas i Xatruch s'havien estrenat com a empresaris al Compartir, que van obrir a Cadaqués. Però el salt a Barcelona era més seriós que no semblava perquè suposava fer la cuina creativa que els entusiasma. Un any després, el restaurant no només ha aconseguit el reconeixement en les guies –inclosa la primera estrella Michelin– sinó que s'ha convertit en un referent per a gastrònoms i cuiners que ja han gaudit de l'experiència. "Ha estat un any dur", explica Oriol

"Esclar que ens assemblem a El Bulli, perquè El Bulli ens ha parit i allà ens hem format"

Castro, qui confessa que ho han invertit tot –l'esforç i els diners que han demanat als bancs– per emprendre un somni. "La setmana abans d'obrir vam canviar tota la nostra idea sobre el menú, el qual havíem pensat que seleccionaria el mateix comensal a partir de diversos apartats". En un any han creat cent plats i tenen anotats, com ho feien a la cala Montjoi, les creacions que se'ls han resistit. Fa poc han habilitat un espai a la planta superior, on seleccionen les vaixelles i van fent modificacions sobre els menús, tant del Disfrutar com del Compartir, i on ja hi ha una persona que s'ha de dedicar a gestionar les reserves, que van a més.

Abans d'obrir assenyalaven amb pudor que no aspiraven a crear un nou El Bulli. I no ho han fet. "Esclar que ens assemblem a El Bulli, perquè El Bulli ens ha parit, allà ens va canviar la vida i allà ens vam formar com a professionals", assegura Eduard Xatruch. "Allò no era la realitat d'un restaurant perquè res era impossible si tenies una idea, es cuinava amb total llibertat i tenies la confiança del comensal, que arribava disposat a deixar-se seduir. Aquí començàvem de zero i hi ha tècniques que no apliquem perquè encara no hem pogut comprar la màquina necessària". Estan satisfets i la seva màxima motivació és continuar agradant.●

5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miquel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella

LOUIS 1856

Valoración sobre 20 **16**

Fàbrica Moritz Barcelona
Ronda Sant Antoni, 41
Telèfon 93-425-37-70
Obert al migdia i nit de dimecres a diumenge. Preu aprox. sense vins: 45-50 €

Valoració	
Confort	★★★
Celler	★★★
Servei	★★★

JORDI PLAY

El xef del restaurant Louis 1856, Jordi Vilà, al local que ocupa als baixos de la fàbrica Moritz

Una festa de debò

El Louis 1856 és un gran restaurant a càrrec de Jordi Vilà

El Louis 1856 està ubicat al bell i confortable soterrani de la fàbrica Moritz a la ronda Sant Antoni. La seva obertura ha generat una lògica expectació no només pel cuinaràs que hi ha al capdavant del projecte –Jordi Vilà– sinó també pel concepte de la proposta culinària, una proposta que, per a molts, pot resultar insòlita i fins i tot desconeguda.

Hi vam menjar fa poc. Cal dir que Vilà és un cuiner com n'hi ha pocs. La cuina que proposa al Louis 1856 posseeix uns trets perfectament clàssics: sentit, sensibilitat i bellesa. No és fàcil avui trobar en aquest país de tant prodigi culinari una proposta tan fiable en consistència, refinament i qualitat. Vilà cuina sense obviar cap dels requisits imprescindibles que aquest ofici exigeix, cosa no gaire habitual per les nostres terres.

Vilà proposa en aquesta casa una cuina ordenada i comprensible, amb sentit de proporció i gens fràgil tot i tenir un evident substrat poètic. Parlem d'una cuina bella perquè és raonada, cognoscible i suculenta, trets que molts cuiners han oblidat.

RECOMANEM

- La carta és una mostra d'audàcia i compromís culinari. Aconsellem compartir dos o tres entrants. 5 a Taula va tastar l'amanida verda de fulles i herbes i dos entrants acadèmicament més formals, la galantina de pollastre i un dignissim paté en croûte.
- Aconsellem compartir els segons –grans peces totes recomanables–, opció que permetrà arribar a les postres amb gana. 5 a Taula va optar pel chateaubriand de vaca i foie a la sal acompanyat d'una subtil Perigueux, patates "von bent", api i ceba a l'Oporto.
- Pels amants del dolç, les postres –la tatin, el babà, l'omelette surprise, el mil fulls, el tiramisú i la tartalette– constitueixen una temptació irrenunciable.

D'aparença fàcil, aquesta cuina no permet ni distracció ni desatenció, i fa evident que el passat ben fet sempre és actual. És una gastronomia que transcendeix el minimalisme, les rareses i les inconsistents beneiteries que acostumen a gloriejar tants esnobs estirats de cuina lleu i menjar indulgent.

Aquest nou projecte de Jordi Vilà ens sembla captivador. Tant a la cuina com a la sala s'hi evidencia una diligent i precisa harmonia. Cada gest és discret. Cada detall, clar i essencial. L'excel·lència requereix absoluta complicitat.

A la cuina, Vilà confia en Germán Franco, home de tota confiança. La sala la governa Arnau Barba i, amb ells, Albert Cano, professional excel·lent, exerceix de director d'hostaleria.

Som dels molts que hem agraït, en silenci, a Jordi Vilà el seu compromís amb l'excel·lència. Avui, ho volem fer, públicament, un cop més.●

COSTERS DEL SIURANA

Carles Pastrana i la seva dona Mariona Jarque formen part del grup de pioners a qui devem el renaixement del Priorat a finals dels vuitanta. Gairebé ningú no podia predir llavors que aquella primera collita del 1989, compartida per quatre intrèpids viticultors, hauria revolucionat fins a l'extrem que ho ha fet el futur d'aquesta comarca. Els vins procedeixen de diverses finques, com Clos de l'Obac i Miserere, amb què elaboren dos vins de noms homònims, a més d'altres com Mas d'en Bruno i Camp dels Espills d'on sorgeixen el blanc Kyrie i el Dolç de l'Obac. En aquestes parcel·les hi ha plantades vinyes velles de rendiments baixíssims, especialment de carinyena i garnatxa, que serveixen per confeccionar els cupatges dels diferents vins, tots de gran noblesa i tipicitat. L'elaboració i criança dels vins es realitza al seu celler de Gratallops, on en Carles i el seu equip continuen treballant per oferir autèntics vins del Priorat amb la mateixa il·lusió i rigor que els envaïa en les albors de la seva exitosa carrera com a *vignerons*.

Dolç de l'Obac

Vi negre dolç que ha marcat tendència entre molts del seu estil. S'elabora bàsicament amb garnatxa de Camp dels Espills, que se sobremadura al cep perquè concentri sucres. Gran complexitat aromàtica i encara més persistència (75 €).

4 amb 5 mujades). Toni Romero ha preparat la carta amb Quim Coll, que portarà la cuina. La carta arrenca amb els apartats de fulles, arrels, fruits i flors (la carn i el peix seran en brous i salses) i amb plats interessants, com l'entrant d'api amb praliné de nous, el sashimi de remolatxa amb vinagreta de soja, els pèsols amb fulla d'ostra o les verduretes amb suquet de peix. / C. Jolonch

NUTRICIÓ

Estalvi, pressupost i dieta

MAGDA CARLAS Barcelona

Que menjar d'una manera més o menys sana té un preu és indubtable. Els aliments no són de franc, i si volem que al nostre rebost hi hagi varietat, qualitat i un cert equilibri és imprescindible que destinem una part dels nostres ingressos a aquest tema. Esclar que, per desgràcia, hi ha milers de famílies que per tenir una alimentació digna han de fer un munt de malabarismes i, tot i això, la seva dieta acaba sent deficient. Però n'hi ha d'altres, amb ingressos més sanejats o més que sanejats, que sembla que concentrin totes les seves maniobres d'estalvi en la dieta. És increïble veure com persones que no tenen objeccions a deixar quantitats notables en rebaixes, roba diversa i fins i tot en restaurants de luxe són d'allò més conservadors a l'hora de comprar aliments per al seu propi rebost.

SUGGERIMENT

Papillota de verdures

Renteu i talleu a làmines fines mig carbassó, cinc o sis xampinyons i una mica de porro. Col·loqueu-ho dins d'una làmina de paper d'alumini per a forn, prepareu-ho amb una mica de suc de llimona i pebre, i afegiu-hi uns 50 grams de formatge feta tallat a quadrets. Poseu-ho al forn a 180 graus durant uns 15-20 minuts. Deixeu-ho refredar i serviu-ho. És una manera saborosa i sana d'aprofitar les verdures que ens queden a la nevera.

Esclar, com que el que es menja a casa no es veu, es poden utilitzar aliments de baixa gamma, monomenús precuinats per sopar i llaunes de tonyina com a peix de la setmana. En fi, que és important no perdre de vista que el que mengem no és una simple font d'energia que pot tenir orígens i composicions diverses. El que mengem és una complexa aportació de nutrients que condicionarà de manera determinant la nostra salut. Sisplau, estalviem en el que no ens perjudiqui. Ara que és final de mes, és un bon moment per recordar-ho. ●