Societat

GASTRONOMIA

EL 'HAT TRICK' D'ALBERT ADRIÀ Albert Adrià i Paco Méndez, els cuiners de l'Hoja Santa, ahir. Adrià ja té tres estrelles: Hoja Santa, Pakta i Tickets. MARC ROVIRA

Els establiments més destacats de la guia

- **Amb tres estrelles**
  - El Celler de Can Roca (Girona)
  - Sant Pau (Sant Pol de Mar)
- **Amb dues estrelles**
  - Abac (Barcelona)
  - Miramar (Llançà, Alt Empordà)
  - Lasarte (Barcelona)
  - Les Cols (Olot)
  - Enoteca (Barcelona)
  - Moments (Barcelona)
- **La primera estrella**
  - Hoja Santa (Barcelona)
  - Disfrutar (Barcelona)
  - Tresmacarrons (Masnou)
  - Empòrium (Castelló d'Empúries)
- **Perden l'estrella**
  - Neichel (Barcelona)
  - Comerç 24 (Barcelona)
  - Ca l'Arpa (Banyoles)
  - Manairó (Barcelona)

El llegat d'El Bulli continua recollint estrelles Michelin

L'Hoja Santa, d'Albert Adrià, i el Disfrutar, dels tres caps de cuina d'El Bulli, reben la primera

TRINITAT GILBERT
BARCELONA

El llegat d'El Bulli continua recollint premis de la *Guia Michelin*. Albert Adrià amb l'Hoja Santa –el gastronòmic mexicà que comparteix amb el cuiner Paco Méndez– i els cuiners Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, antics caps de cuina d'El Bulli, amb el Disfrutar de Barcelona, s'estrenen amb la primera estrella Michelin.

Aquests dos restaurants són dos dels quatre que han rebut la seva primera estrella. Els altres dos són el Tresmacarrons, del Masnou, del cuiner Miquel Aldana, i l'Empòrium, de Castelló d'Empúries. Tant de l'un com de l'altre –així com de la majoria– la *Guia Michelin*, que va anunciar el seu resultat en una gala a la ciutat de Santiago de Compostel·la, en ressalta l'excel·lència de la tècnica culinària com també l'exquisidesa de la matèria prima i l'atenció en les presentacions.

A Catalunya, cap altra novetat positiva, de manera que la tan anhelada tercera estrella queda encara lluny de les aspiracions. El Celler de Can Roca, dels germans Roca, i el Sant Pau, de Carme Ruscalleda, sí que mantenen les tres estrelles, a més del Quique Dacosta, a Dénia.

Albert Adrià afirmava ahir que l'anunci de la seva nova estrella Michelin –l'any passat la va rebre pel Pakta i l'anterior pel Tickets i pel 41º, que ara està en obres– la rep amb alegria i satisfet per les moltes hores que hi treballen. El soci d'Adrià a l'Hoja Santa, el cuiner mexicà Paco Méndez (33 anys), recorda que tot just fa un any que van obrir les portes del restaurant, que comparteix porta amb la *taquería* Niño Viejo, també seu.

El gastronòmic Hoja Santa fa un viatge per plats de tot Mèxic, des del nord fins al sud, i amb productes cultivats en horts de València –"El producte és bàsic perquè puguem fer els plats", expliquen–. Ara bé, és una cuina "poc picant", subtil, que suavitza fins i tot els plats més "durs" populars. Al mateix temps hi ha productes com el *chile chilchuacle*, que l'Hoja Santa importa directament des de Mèxic, perquè no estigui en perill d'extinció. "Volem que s'hi continuï cultivant, i la manera d'aconseguir-ho és fer-ne les comandes que els fem". Un àpat a la carta, i aviat a menú, costa a l'Hoja Santa 95 euros.

'Statu quo'
Els Roca i Ruscalleda mantenen les 3 estrelles, que se li resisteixen a Jordi Cruz

Decepció
En aquesta edició quatre restaurants han perdut la seva única estrella

Escumes i esferificacions

Mentrestant, al restaurant Disfrutar, els cuiners Oriol Castro i Eduard Xatruch s'alegraven del premi i de la simbologia de la data. Mateu Casañas era a la gala de la *Guia Michelin* a Santiago de Compostel·la. "El 25 de novembre de fa just un any entràvem al local per començar-lo a netejar i el 8 de desembre obríem les portes del restaurant, en el qual hem fet la nostra inversió econòmica personal, igual que al Compartir, de Cadaqués".

Segons explicaven ahir Castro i Xatruch, al Disfrutar els plats beuen de la tècnica que van aprendre a El Bulli. "Tenim la nostra motxilla de coneixements forjada els anys que vam passar al restaurant de la cala Montjoi, de manera que les esferificacions, les escumes, els aires o les gelatines calentes són bullinianes".

Alhora els cuiners confessaven que en menys d'un any ja han vist que hi ha plats que s'han convertit en clàssics. Per exemple, els macarrons de gelatina, els polvorons de tomàquet, les olives cruixents (per fora) i líquides (per dins), l'ou en tempura o les galetes de formatge Idiazábal. El Disfrutar té una plantilla de 42 persones, 25 de les quals treballen a la cuina. Els menús tenen preus diferents, de 70 euros, 100 euros i 130 euros. Justament aquesta tardor la novetat és el menú fet amb productes de caça, en què tots els plats es cuinen amb parts de la llebre o de la tórtora.

A Mallorca, el cuiner Fernando F. Arellano, del restaurant Zaranda, al Castell de Son Claret, a Calvià, aconsegueix la segona estrella Michelin, per la seva cuina d'autor, per la tècnica i per "la complicitat amb els productes locals".

Els restaurants catalans que perden estrella són Neichel i Comerç 24 –que han tancat portes al llarg de l'any des que va aparèixer l'última edició de la guia– i els restaurants Ca l'Arpa i Manairó.

UNA APLI PER DENUNCIAR MALTRACTAMENTS

Entra en funcionament una aplicació per a *smartphones* de denúncia anònima de casos de maltractament a través d'un sistema de geolocalització. La va presentar ahir el ministre de l'Interior, Jorge Fernández Díaz.

JORDI JANÉ, CONSELLER D'INTERIOR

"Una visita presencial dels Mossos pot ajudar encara més a detectar una situació de violència masclista". Interior vol que el seguiment dels casos sigui presencial i no telefònic.

Són poques estrelles, però ben triades

La gasiveria de la guia s'interpreta com a rigor

Anàlisi

JOSEP SUCARRATS
DIRECTOR DE LA REVISTA 'CUINA'

La sala d'espera de la *Guia Michelin* està plena de cuiners pacients. Xefs i restauradors que es prenen estoicament la gasiveria anual d'una guia que, justament per aquesta actitud, manté l'halo de prestigi i rigor. "¿Tu creus que hi ha algun tres estrelles o dues estrelles que no s'ho mereixi? No els podem retreure que no siguin seriosos", em va comentar, fa pocs mesos, el cuiner d'un dels restaurants aparentment maltractats per la guia.

El calendari gastronòmic té dues finals de Champions, la de tardor –la presentació de l'edició de la guia que ens ocupa– i la de primavera –la de la llista Best Restaurants of the World–. La segona ha optat per sobresaltar-nos amb ràmquings oscil·lants i imprevisibles. Deu ser l'excentriciat britànica. La *Michelin*, en canvi, destil·la el caràcter conservador de l'Europa continental. "És menys injusta –em deia aquell cuiner–, perquè és més coherent amb la tria. Li costa donar estrelles, sí, però encara li costa més retirar les que ha donat. En aquest sentit, sí que és generosa".

Aquests comentaris replicaven els meus, que anaven en la línia que em vindria de gust defensar avui, un cop fet el recompte exigu de les quatre noves estrelles que ha guanyat la cuina catalana. Avui toca dir –i ho penso de debò– que la bona gastronomia catalana pren molts camins, i no són tots compresos per la *Michelin*. Que m'agradaria que Can Jubany tingués la segona i l'Abac la tercera. Que com és que Barcelona, on també hi ha el Lasarte o el Moments, no té cap triestrellat...

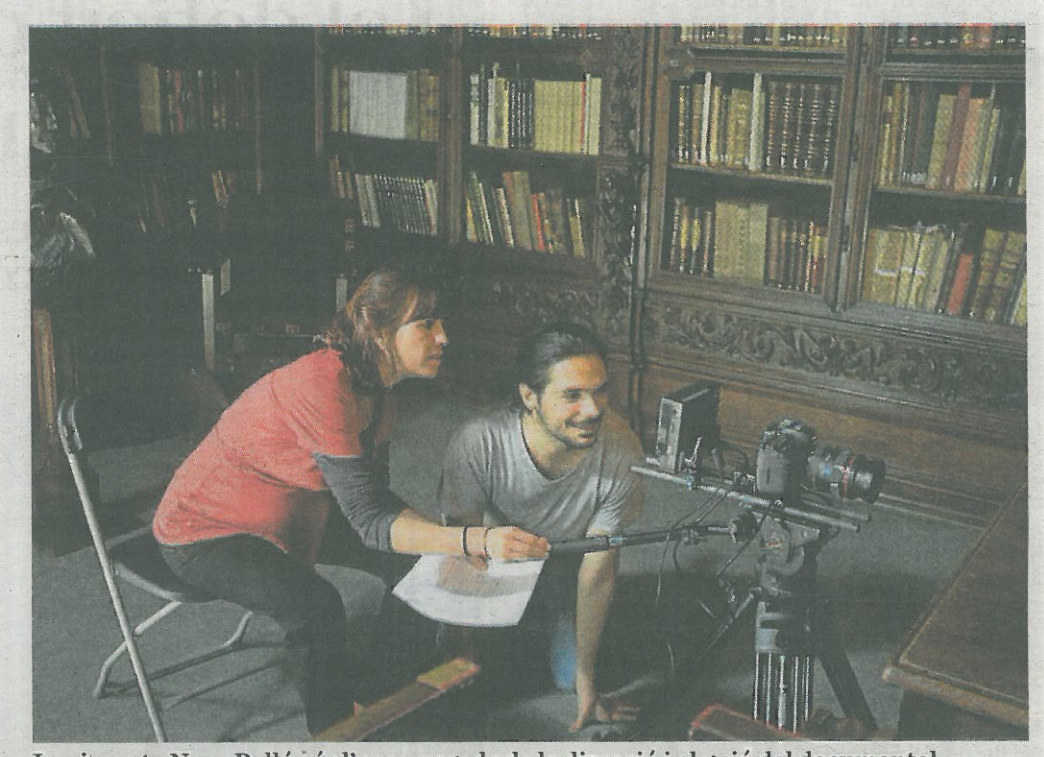
Però reconec que no puc qüestionar les quatre incorporacions de l'edició del 2016. El Disfrutar i l'Hoja Santa reconfirmen que l'ombra dels Adrià és, afortunadament, allargada, i que ho serà molts anys. Res recorda més El Bulli que el menú de degustació del Disfrutar, comandat pels qui van ser els tres escuders del xef de cala Montjoi. Una creativitat, la dels Adrià, que pren formes noves amb encert. Si l'any passat la guia reconeixia la inspiració peruana del Pakta, enguany ho fa amb l'Hoja Santa mexicà. El tàndem Albert Adrià i Paco Méndez ha construït en un sol any un estil propi. Pocs són capaços de fer-ho.

Cert que el Disfrutar i l'Hoja Santa es donaven com a estrelles segures, i cert que moltes vegades aquestes suposicions són malastrugues, cosa que, afortunadament, aquest any no ha passat. Però també és cert que, amb comptagotes, la guia dóna cops d'efecte. Això la fa menys antipàtica. Donar l'estrella al Tresmacarrons i a l'Empòrium és donar projecció a tres xefs amb trajectòries pròpies i que, en pocs anys, s'han demostrat sòlids. Miquel Aldana va fer un acudit per a *connoisseurs* quan, amb ironia, va posar el nom de Tresmacarrons al seu bistronòmic, ubicat en una nau d'un polígon del Masnou. Els xefs francesos anomenen *macarons* a les estrelles Michelin. Al cap de gairebé set anys, el seu estil, aferrat al territori –fa menús de microtemporada!– ha merescut el primer *macaron* de veritat.

A l'Empòrium, els bessons Màrius i Joan Jordà han aconseguit una estrella merescuda per mèrits propis, però també un aplaudiment a una història familiar de constància. M'agrada quan m'expliquen com el bar de carretera dels avis es va convertir en el restaurant d'avui. I la *Guia Michelin*, tan impertèrrita com sembla, se n'ha adonat i ho ha premiat.

Dos dels tres xefs del restaurant Disfrutar, Oriol Castro i Eduard Xatruch, ahir a la cuina. MARC ROVIRA

EDUCACIÓ



La cineasta Neus Ballús és l'encarregada de la direcció i el guió del documental interactiu *Amb títol*, on l'usuari és un dels principals protagonistes. ARA

La UPF celebra els 25 anys amb un 'webdoc'

Neus Ballús dirigeix el documental 'Amb títol'

MARTÍ GELABERT
BARCELONA

La Universitat Pompeu Fabra (UPF) compleix aquest curs 25 anys de trajectòria educativa. El 1990, a l'edifici de Balmes, a l'Eixample, i amb poc més de 300 estudiants i dues llicenciatures, començava la seva activitat, que ha anat formant cada any més alumnes. Aquest ha sigut un dels acceleradors que han impulsat la directora i guionista Neus Ballús i el seu equip a retratar 30 històries d'antics alumnes per formar el *webdoc* –documental interactiu– titulat *Amb títol*.

El protagonista principal d'aquest documental és l'usuari, que hi navega a través de les vivències d'altra gent. A partir de les 30 històries que es proposen, l'espectador pot seleccionar quin recorregut vol seguir. "Cada peça és diferent i segons l'experiència de l'usuari s'arriba a unes conclusions o a unes altres", va explicar ahir Neus Ballús en la presentació del seu treball. El mateix documental és un paral·lelisme amb la vida de l'estudiant. Quines decisions prendré? Quin camí seguiré? ¿Ha complert les meves expectatives? Aquestes són algunes de les preguntes que sorgeixen a partir de la interacció amb el documental. L'usuari no sap quin camí seguirà fins que no s'hi trobi ni quin final tindrà.

Els creadors conviden l'usuari, dirigint-s'hi directament, a un viatge que s'allarga des del moment de voler entrar a la universitat fins a l'actualitat. Així, s'hi poden veure les primeres inquietuds dels joves, com voler sortir del poble o no saber quina carrera escollir, fins a la reflexió al cap dels anys, després d'haver fet el pas dels estudis al món professional.

Format
L'usuari pot traçar el seu propi camí a través de 30 històries d'exalumnes

Interacció
El 'webdoc' té espais perquè els usuaris puguin compartir vivències

Documental inacabat

Amb títol es concep com un treball que no ha acabat. "És el començament, obrim un territori experimental i col·laboratiu. El documental no acaba aquí", va expressar el productor delegat de la UPF, Jordi Balló. D'aquesta manera, s'insta els usuaris a formar part de l'obra i a crear el seu propi contingut i completar el collage. Durant certs punts del recorregut personal que es pot realitzar a través del *webdoc*, l'espectador pot afegir comentaris i fotografies de la seva època universitària, un mural comú d'experiències i reflexions que posa fi al documental.

L'aposta per realitzar aquest "format experimental", com va assegurar Balló, ha sigut l'altre accelerador que els ha dut a la creació del *webdoc*. Balló va comparar l'emergència dels documentals interactius amb l'època cineasta dels Lumière: "Estem en una etapa germinal". Aquesta novetat, també, ha fet que TV3 hagi apostat pel treball i el seu format, de manera que estarà disponible a l'espai de documentals del portal de la televisió.

Ara Vídeos