

Con la colaboración de:

guzmán

TRITICUM

illy

VINOS D.O. NAVARRA

Belfer

FEVER TREE

Inicio Reflexión Snacks De Narices... Receta Express El Invitado La Entrevista Chefs Influyentes

Nosotros grup gsr

Josean Aljza presenta su primer libro ... Cuatro días de furia gastronómica

OPINIÓN



Xavier Agulló | Opinión
22/4/2013

Cuatro días de furia gastronómica

Premios Millesime!, Paco Roncero, Suculent, Koy Shunka, Gresca

He de confesar que, aun a pesar de la ausencia de sorpresa y de la perfección habitual, me encantan las concelebraciones culinarias de "greatest hits": me permiten revisitar de forma inopinada algunos de los platos de la temporada —e incluso de otras— ya caídos en el pasado debido a la inaplazable búsqueda de novedad consecuencia de mi profesión. Por eso celebré con alborozo la entrega del premio Chef Millesime! by Cruzcampo Gran Reserva a Jordi Roca, una ceremonia en la que compartimos gustos del propio Roca, de Carles Abellán y de Fina Puigdevall.

La cita, en la terraza del Bravo, en el W. Una terraza imbatible que vibró con los chips de hierbas aromáticas, las ubérrimas olivas rellenas de anchoa ("homemade"), los croquetones de pollo y jamón, los buñuelos de bacalao, las alcachofas a la brasa con romesco y los mejillones del Delta de Abellán. Ni el viento recalcitrante pudo hurtarnos esa sensación de indolencia mediterránea que es el decorado "real" del Bravo... Comí con Sandra Reig, con la que comentamos la pertinencia de dar varios premios, y no sólo uno, para darle dimensión verdaderamente prospectiva a los premios Millesime! Jordi Roca es uno de ellos. Los otros son Nacho Manzano, Ángel León, Gorka Txapartegi, Ricardo Sanz y Quique Dacosta. Todos ellos configuran el elenco Millesime! 2013. Tras los huevos frescos del día (bajados en el coche por Fina y Pere directos de sus gallinas) con atún y mayonesa —inevitable nostalgia, los guisantes de Llaveneres con calamares de potera y el bacalao con acelgas y garbanzos de Carles, la espalda de lechal con leche de oveja y tomillo (ese "roundabout" vital) de Fina y, desde luego, los míticos Eternity Calvin Klein y postre láctico de Jordi, seguimos la tarde hasta el servicio de la noche, platicando y platicando mientras las sombras de colores raros nos iban robando el día...



Entrega de Premio Millesime! 2013 a Jordi Roca.

De catering con Paco Roncero



Paco Roncero.

Llamada urgente de Ana Escobar. "Paco presenta su nuevo catering en una Orri, esto está a la moda con un toque más y, a más años que no me paso por esa zona. Allá vamos. La fiesta es curiosa, sí. La organiza la agencia de publicidad Drafftcb y la cosa va de "subasta de ideas". Cierro. Bajo la dirección de una señora de Sotheby's para darle carácter serio a la movida, se proponen ideas que se adquieren no a partir de dinero sino de tiempo. Para que lo veas claro: se subasta un innovador sistema para trasladar instrumentos musicales grandes, o una empresa dedicada a escribir cartas de amor, o un sistema para convertir una web en algo físico... "Empezamos con 15 minutos", canta la directora de subasta desde su atril. "30 minutos", saltan desde la primera fila. "45", allá. "50", la señora de la esquina... "50 a la una, a las dos, a las tres... adjudicado por 50 minutos! 50 minutos que serán los que atienda el comprador al creador de la idea. 50 minutos en los que el creador intentará "vender" la idea al comprador. Ok, "cool".

Nos trasladamos, tras la subasta, a la planta baja, donde ya aguardan Paco y sus chicos con el despliegue de su nuevo catering, que, lógicamente, sigue siendo en buena parte herencia de Ferran Adrià. Comparto con Ana y con Rosa María Esteve, que también ha acudido al party, el "frozen daquiri", el anacardo merengado, el ruibarbo a la pimienta, el "lio nitro", la croqueta

líquida, las aceitunas esféricas, la espuma de guisantes con sopa de aceite y bogavante, la tortilla del siglo XXI, el filipino de queso de cabra, el bizcocho de haba tonka y trufa, el brioche de papada confitada, el brioche Sanghay, el corte de foie gras, el miniburguer de Wagyu... Lo que decía antes, amigos, volver a visitar platos que nos han hecho, en algún momento, un poco más felices...

Suculent a toda carta

No hay tiempo que perder y la mañana siguiente pasa a toda hostia. Vuelvo a estar ante el salpicadero culinario: el plato, los cubiertos... Suculent. Me esperan "Coto", el socio de Carles Abellán, con el que comparto afición por el I+D (eufemismo de adicción gastronómica), y el chef Toni Romero, todo un crack. Este cocinero, que estuvo tres años en El Bulli, ha sido capaz de transformar el sueño de Abellán en realidad diaria. El reto: la cocina de Barcelona, y en el caso de Suculent, la cocina de "fonda popular" barcelonesa. Aunque el primer día de trabajo se lanzó por "esféricos", sólo hizo falta una breve conversación con Carles para entender la película. Y la entendí, a fe. Boquerones marinados con raspa, tartare de atún rojo con pan sardo, ceviche de gambeta roja (no olvidemos que Barcelona es una ciudad altamente cosmopolita y permeable), caballa en escabeche, alcachofas del Prat con cecina de León (el irresistible y corpulento sabor de Cármicas Lyo), ortiguillas de Cádiz (el Suculent está en la rambla del Raval, un "melting pot" de autonomías y nacionalidades que sigue configurando, día a día, el concepto "cocina de Barcelona"), mejillones a la plancha con alioli "borde" (cortado), cristalinas y aéreas croquetas de rabo con trompetas de la muerte, "cap i pota", guisantes del Maresme con sepias, morro de bacalao con caracoles y sensaciones moriscas, costillar ibérico con especias de Córdoba, albóndigas, rabo de vaca viaja con puré de boniato trufado (Aladino "on my mind"), fresones con maíz trufado y miel, pastel de chocolate con cítricos, pastel de queso Brie con gelatina de moscatel. ¡Uff! Debemos dilatarnos con el café, con Coto y con Toni en el "privé" anexo a la cocina para "realizar" todo lo degustado. Sin misericordia. Un "shot" de barcelonismo gastronómico inapelable, de precisa factura, potencia lujuriosa y resultante extasiante.



Suculent.

Snacks

Redacción | 22/4/2013

Josean Aljza presenta su primer libro

Redacción | 19/4/2013

'Time' incluye a Alex Atala entre las 100 personas más influyentes del mundo

Redacción | 19/4/2013

Madrid ofrece un menú homenaje a Salvador Dalí

Redacción | 18/4/2013

La cosecha 2012 de Rioja, oficialmente "muy buena"

Creaciones inéditas, personales y lúdicas



Víctor Oller
15/4/2013 | Receta Express

Joyas prestadas

ESCAROLA / BACALAO / GUI SANTES / FRUTOS SECOS / CITRONELLA Nos gusta, y tenemos la costumbre, las personas que cocinamos habitualmente, ir probando y picoteando aquellos ingredientes que tenemos por la cocina para trabajar. Bien sea lo que estamos elaborando nosotros mismos o lo que algún compañero de partida está [...] [\[Más...\]](#)



MEMORIAL
Pau Albornà i Torras
1987 - 2012
Català, periodista, casteller, culé, independentista i gastronóm.

CHEFS INFLUYENTES



LA ENCUESTA

Redacción
21/3/2013 | La Encuesta

El fin de las aceiteras en los restaurantes

¿Qué supondrá la nueva reglamentación de la Unión Europea que obliga a que el aceite de oliva en los restaurantes se presente en envases no reutilizables y etiquetados? La Unión Europea (UE) está decidida a entrar de lleno en una antigua polémica en torno al fraude en el sector del [...] [\[Más...\]](#)

Todavía me explica Coto que van a abrir un *club* justo al lado, la "Associació Gastronòmica La Taberna del Suculent", con tapitas, privado y zona de fumadores para socios. Caña y tres tapitas, 8-10 euros. Que no falte de nada...

Con Miren en Koy Shunka

"¿Te vienes a comer al Koy?" es Miren en el auricular del celular. ¡Coño, claro! ¿Quién diría que no a tamaña invitación? Yo, desde luego, no, ni harlo de grifa. Los ecos de la risa de Hideki nos saludan en la barra con la primera cerveza... Luego ya es el castillo de fuegos artificiales y asombros exóticos: crema de tofu con pepino, gelatina de dashi y huevas de pez volador; pajeil con espárrago blanco; estupezante, soberbia tempura de guisantes frescos (¡hostia!); fideos japoneses en caldo dashi con espardeña y secreto ibérico; el brutal sashimi de bonito, calamar, atún y cherna; los pinchos de cocochas de merluza y "calçots"; el tatakí de "toro"; el Wagyu en cazuela japonesa con "rossinyols" y salsa miso; el inapelable sushi de anguila, atún asado, gamba, salmón soasado, caballa y jurel...



Hideki Matsuhisa en la cocina del Koyshunka.

El Mediterráneo colisionando con el sol naciente, la luz y la iluminación...

Estallando Gresca

El sueño de hacía unos meses: volver al *Gresca* de Rafa Peña. Esa cocina de "la señorita Pepis" que, desde la timidez aparente, proclama la grandeza gastronómica. Roser, Albert, Montse y yo y una tarde sin tiempo... Y Rafa. Platos de siempre, platos de mañana. Mórvida galleta de parmesano con paprika. Bacalao con yoghurt y almendra tostada en carpaccio. Rafa tentando sensorialidades. Sardinas marinadas con mantequilla de especias sobre pan de centeno con nueces. Hemos pasado del mediterráneo al Báltico sobre una alfombra mágica. La tortilla de finas hierbas y tocino, un revuelto inconformista y revolucionado. Empiezan las miradas silenciosas en la mesa... Foie escabechado, que es una posible parábola de esa elegancia infinita de Rafa. Coca de piel de cerdo y cebollas con setas y pil pil de cerdo y Roquefort. Puro "kinky", hermano. Arroz de bacalao ligado con su pil pil y guisantes al dente. "Hacia tiempo que...", ya sabes. Dorada a la "meunière" con olivada o la opulencia de lo estricto. Caballa marinada con miso, guisantes y toque de naranja. Deliciosos pies de cerdo con setas. Perfecto pichón con jengibre. Sorbete de mandarina y moras con sake. Chocolate con cítricos.



Mireia y Rafa, Gresca.

Y esa tarde sin final volvimos a certificar lo que siempre hemos sabido: las estrellas en el Gresca rielan.

¿Qué crees que supondrá la nueva reglamentación sobre el aceite de oliva en los restaurantes?

- Mejorará la calidad del aceite que se sirve
- Reducirá el fraude
- Las dos cosas
- No se conseguirá nada

Vota

Ver Resultados

7canibales
7canibales

7canibales El chef Josean Alja del restaurante @NeruaGuggenheim presenta 'Munia', su primer libro. 7canibales.com/?p=17893
5 hours ago · reply · retweet · favorite

7canibales Recorrido 7canibales.com/?p=17890 con @xagullo por Bravo, el estreno de @PacoRoncero Catering, Gresca, Koy Shunka y Suculent @carlesabellan
6 hours ago · reply · retweet · favorite

7canibales Buenos días! Josep Maria Gotarda, de Ideal Cocktail Bar, se incorporará al nuevo espacio sobre coctelería 'On the Rocks'.
7 hours ago · reply · retweet · favorite

7canibales Una visita a @MasBertran y un homenaje a esos restaurantes que nos han ido dejando 7canibales.com/?p=17804
7 hours ago · reply · retweet · favorite



Join the conversation

Categorías

- » 5º Aniversario (19)
- » BiblioCaníbal (14)