

comer & beber

Cena solidaria en la trastienda

250 comensales disfrutarán de un menú especial de 16 cocineros en sendas tiendas de moda del barrio de Salamanca con un fin benéfico. Los fondos se destinarán a programas de Acción Contra el Hambre

PATRICIA PEIRÓ, Madrid

Cuando las tiendas de Serrano cierran sus puertas este lunes, los fogones empezarán a funcionar y los ingredientes tomarán forma en las sartenes: 250 comensales ocuparán sus asientos para que 16 cocineros les preparen un menú especial en directo en la trastienda de algunos de los negocios más exclusivos de Madrid. Se trata de *Soul Food Nights*. Una cena, organizada por la revista *S Moda* (que publica EL PAÍS), que se celebrará simultáneamente en 16 negocios del barrio de Salamanca con un fin solidario. Los fondos se destinarán a Acción Contra el Hambre.

Mario Sandoval (restaurante Coque), cocinero con estrella Michelin, ha coordinado el evento, que aspira a ser una cita anual. "En esta cena cuidaremos los detalles, será todo muy selecto", explica el chef. Cada cubierto cuesta 250 euros y se pueden reservar *online*, aunque quedan muy pocas vacantes.

A su lado, Paco Roncero, con dos estrellas Michelin, señala: "Nuestro trabajo es hacer a la gente feliz y en esta ocasión lo haremos por partida doble". Primero a los que degusten sus creaciones y segundo a los que



Paco Roncero y Mario Sandoval en el escaparate de Suárez en la calle de Serrano. | ÁLVARO GARCÍA

reciban ayuda gracias al dinero recaudado. Ambos están sentados en las mesas en las que el lunes se servirá un menú degustación exclusivo. La parte trasera de la tienda de Suárez, en la calle de Serrano, está a medio preparar para la cita. Los negocios prometen una decoración especial para la ocasión.

Los fondos se destinarán a programas en Latinoamérica relacionados con el sector textil y artesanal. Moda y cocina se unirán en una noche en la que los establecimientos más exclusivos se transformarán en restaurantes por unas horas. Algunos locales disponen de cocinas, pero para otros, los chefs tendrán

que coger todos sus bártulos y montar un lugar de trabajo improvisado. "Todo mi equipo se ha volcado, están encantados con la iniciativa", reconoce Sandoval.

Junto a Sandoval y Roncero esa noche se calzarán el gorro de chef Ramón Freixa, Diego Guerrero, Iván Muñoz o Salva-

Cómo participar en una cena única

► Las entradas se pueden adquirir a través de la página web creada para la organización de este evento exclusivo: www.soulfoodnights.com. Las invitaciones se pueden adquirir tanto para particulares como para empresas, aunque la organización advierte de que quedan muy pocas plazas. La cena comienza a las nueve de la noche y en torno a las 23.00, la fiesta se traslada al espacio A-Cero IN, en la calle de Castelló. El coste del cubierto asciende a 250 euros. También se puede colaborar en esta iniciativa con la fila cero.

dor Gallego, entre otros. Todos ellos realizarán una demostración gastronómica a los comensales en la cena y explicarán a los asistentes el proceso de elaboración de los alimentos.

En cada establecimiento habrá un máximo de dos mesas y una media de 15 personas por tienda. Los chefs prometen que los productos serán de primera calidad. "Esta iniciativa consiste en hacer vivir a la gente experiencias únicas, y eso es lo que haremos", afirma Sandoval.

La velada finalizará en el espacio A-Cero IN, en la calle de Castelló, con una fiesta con la banda sonora del pinchadiscos Julio Torres. Allí acudirán todos los comensales y se celebrará una rifa solidaria con objetos cedidos por los negocios que colaboran en el evento.

libros

Están locos estos castizos

'Madrid, 1921. Un dietario' recupera la mirada de Josep Pla sobre una ciudad en transformación

JERÓNIMO ANDREU, Madrid

Como buen chico de provincias con ambiciones, Josep Pla no se resistió a Madrid. Llegó en 1921 de corresponsal para el diario catalán *La Publicidad* y, antes de irse unos meses más tarde, dejó un dietario con sus impresiones sobre una capital que discurría del siglo XIX al XX. Como es de esperar, en su libro habla de marquesas, cafés, opositores, pensiones, los tristes copistas del Prado, funcionarios isabellinos y tertulias con Ramón Gómez de la Serna y Unamuno. Pero la obra no es únicamente eso. Ni siquiera es principalmente eso. *Madrid, 1921. Un dietario* es, ante todo, uno de esos acertijos que dejó Pla sobre el límite entre realidad e invención literaria, recreación y testimonio. La obra, que no se publicaba

para su venta desde 1986, tuvo una pequeña edición de homenaje en 2007. El prólogo que firmaba Andrés Trapiello causó cierta polémica entre los especialistas. Su arranque decía: "Extraño, complejo libro este. No es un dietario, no es de 1921 y tiene que ver con Madrid relativamente". Con esto se refería Trapiello a que la obra se parece más a Pla que a Madrid, y que por eso resulta tan seductora como inverosímil. Sobre todo porque Pla reinterpretó su mirada de la ciudad —como hizo con el *Cuaderno gris*—, cuando ya estaba retirado en su masía de Llofrú y apostaba por una imagen de hombre cachazudo y esquivo. Para más señas, el dietario se escribió tres veces: en 1921 (las crónicas periodísticas originales), en 1929 (al recopilarse como libro) y en 1966 (cuando Pla las rehizo).



Salvador Dalí y Josep Pla en el hotel Palace en una visita a Madrid.

Joaquim Molas, catedrático emérito de la Universidad de Barcelona y experto en la obra del catalán, no es tan severo. "La gracia de Pla es que va huyendo y rehaciendo mientras publica, por-

que su idea es crear unas grandes memorias. Y en esa tarea una versión sustituye a la anterior".

Más allá de estas consideraciones académicas, el dietario es mezcla de reportaje, memorias y

ficción. El núcleo es un trabajo muy periodístico, de los que estima la editorial responsable del volumen, Libros del KO. "Son artículos en los que Pla explica al público de Barcelona lo que encuentra. Era un *flâneur*, un paseante que mira y cuenta lo que ha visto y oído. Esa es la esencia de sus libros", opina Molas.

Madrid se presenta con ironía y desdén hacia sus locuras y miserias. Pero esa actitud crítica se combina con momentos de gran lirismo, como cuando el joven/viejo periodista visita los suburbios y descubre que más allá solo acechan los horizontes manchegos, ante lo que avisa al caminante de que "el corazón se os va cayendo por una estrecha arteria".

Pla dejó la Villa sintiéndose "un contribuyente precario, crepuscular y prescindible". Hizo otra estancia larga entre 1931 y 1936 y alguna visita puntual. Escribió muchas páginas más sobre la capital en las que flota una desencantada mirada acerca de las relaciones entre Cataluña y el espíritu castizo. Todas se resumen en una conversación que recoge este dietario: "Cuando la política no marcha —como casi siempre ocurre—, todo termina en la discusión de la *corn d'olla* catalana y el cocido castellano. Y así los años van pasando, perdidos, inútiles, desperdiciados".