

EM2 / CULTURA



NOCTÁMBULOS
FESTIVOS
Y CELEBRANTES

ANNA R. ALÓS

El género del cerdo y el cocinero que llegó de Japón

FERRAN ADRIÀ sabe cómo abrir boca. Esta vez ha sido en Arcineta, la tienda de cocinas con isla central de fogones operativos, para presentar la nueva app de Josep y hablando del concepto en una clase magistral con ejemplos incuestionables. Fue delante de José Gómez, el caballero del jamón con su nombre: se habla de producto y no se sabe nada. A ver quién pregunta cuando compra un jamón si es de cerdo o de cerda. En esta aplicación se explica cómo hacer: por ejemplo, aceite con la grasa... Hace unos días envió una croqueta de jamón con una loncha de jamón y fue una croqueta de jamón ahumado. En la presentación le acompañaron tres de las manos diestras del monstruo de la cocina: Marc Cusplera, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, los dos últimos, al frente del restaurante Compartir de Cadaqués, probablemente uno de los mejores restaurantes de Cataluña y de España, de cocina de producto y de los que saben distinguir el cerdo de la cerda.

Pasmo también al pasarnos por La Venta para conocer al nuevo propietario, Lluís Vinyes, empresario con alma de cocinero y que dice: «Me he quedado con este restaurante por amor, porque cocinar es un acto de amor y a mí me gusta el amor». Exquisito lugar con el mismo equipo de cocina de siempre y un asesor que nos llevó al pasmo porque no le esperábamos allí: José Barahona, Bepo, sobrino de Vinyes y propietario en Japón de L'Estudi, el local de una sola mesa y con dos estrellas Michelin.

La llió Óscar Mañresa para celebrar el primer aniversario de Casa Guinart, en La Boqueria, que fue charcutería durante más de 100 años y que él convirtió en restaurante de producto de mercado junto a Jordi Moya, uno de los Guinart. Una fiesta a pie de calle con cocineros y amigos como los Casacas Roger Gregori Salas, José Gaspard, Antoni Campins, Esther Arumi... Colegas del sector como Albert Adrià, Jordi Asín, Christian Escrivá, Juan Carlos Iglesias, Dani Lechuga y Romain Fornell, que ya ha abierto de nuevo el Bar Turó y lo ha convertido en un coqueté café parisino, y el gerente de La Boqueria, Salvador Capdevila. Paco de la Rosa puso el cava, Torelló, y unas horas después presentaba junto a su hermano Toni un cava Brut Reserva de edición especial, de producción 100% autóctona y en un lugar especial, en el Dos Cielos de los hermanos Torres. Curiosa etiqueta, que cubre la botella en su totalidad.

Se presenta el espacio gastronómico del interior: una coacción a cerveza Moëtz con Albert Castellón y Jordi Vilà en cabeza, y una cerveza con etiqueta histórica ligada al recinto: 1714. Más historia, la lucha antifascista durante la guerra civil, con la presentación en el RCNB del musical *Goodbye Barcelona* que se estrenó en unos días en el Teatro del Raval.

De nuevo, un Premio FAD para el restaurante Il Giardinetto después de 39 años desde el primero. Iván Pomés y Max Lamazares se lo han llevado por su intervención en la reforma de interiorismo, respetuosos con el pasado, de uno de los locales icono del auge del diseño industrial en Barcelona. Leopoldo Pomés estaba allí como testimonio fidedigno.



ANTONIO FORERO

CONCEPTOS Y PRODUCTOS

Ferran Adrià y José Gómez con la pata de jamón y Loli Domínguez en Arcineta. Debajo, en la Moritz del Mercat del Born, Albert Castellón, Jordi Vilà y Quim Torra. En el Dos Cielos, los hermanos Torres, Javier y Sergio, con los hermanos de la Rosa, Paco y Toni, de Cavas Torelló.



EL MUNDO



EL MUNDO



SANTI COGOLLUDO

TEATRO

En el RCNB, para presentar la obra *Goodbye Barcelona*, Miquel Blarriés, David Pinto, Dani Pinto, Dani Campos, Manoli Nieto, Quico Pagues, Carmen Mateu, Empar López, Fran Erraz, Eva Rosell, K.S. Lewkowicz. Delante, David Mauricio, Joan Vázquez, Pau Quero, Karol Rovira, Antonio del Valle, Gara Roda, Carlos Be.



EL MUNDO

PARIENTES EN COCINA

El empresario y ocasional cocinero Lluís Vinyes, propietario del restaurante La Venta, con su sobrino Josep Barahona, Bepo, propietario de L'Estudi, el restaurante de una sola mesa en Tokyo.



EL MUNDO



EL MUNDO



EL MUNDO

ANIVERSARIO

Primer aniversario de Casa Guinart, Pol y Christian Escrivá, Albert Adrià, Josep Nicolau, Jordi Moya. Detrás, Óscar Mañresa, Juan Carlos Iglesias, Dani Lechuga; Romain Fornell, Marc Martí y Gregori Salas. En el restaurante Il Giardinetto, Iván Pomés y Max Lamazares frente a su escaparate «1974-2003», homenaje a los Premios FAD de Interiorismo que por segunda vez ha obtenido el restaurante.