

CUINA

menjar · beure · viure

PASTRAMI
L'EMBOTIT DELS
SANDVITXOS
DE MODA

**A LA
PESCA
SALADA**

PLATS DE MERCAT
AMB ENVINAGRATS

D'ESTRENA!
ELS NOUS RESTAURANT
IMPRESCINDIBLES

TROPICALS
POSTRES VIATGERES
I REFRESCANTS

SANGRIA
SENSE PREJUDICIS:
TAMBÉ POT SER BONA

**UN AMOR A
CADA PORT**
10 PARADES SABOROSE
AL NOSTRE LITORAL

AL CADÍ
LA CUINA PIRINENCA
DE CA L'AMADOR

10 MANERES
DE CUINAR EL

tomàquet

CRU, EN SALSA, EN
CONSERVA, FARCIT...

editorial

Un dels grans trets de l'alta cuina és la capacitat de sorprendre els comensals.

Entaular-se i quedar-se atrapat per la successió de plats, ingredients i tècniques inesperades és un objectiu que comparteixen els grans restaurants del món des de fa dècades. I mai ningú, almenys fins ara, ha assolit el nivell que va aconseguir El Bulli, en aquest sentit. En aquest número dediquem un reportatge a nous restaurants que han obert o que, en qualsevol cas, obriran a Barcelona aquest estiu. Restaurants de xefs d'estils diferents, però que no renuncien al factor sorpresa. I, amb tot, el nou Alkimia, l'Olea que l'equip de Les Cols ha començat a dirigir al Museu Nacional d'Art de Catalunya o el futur Enigma d'Albert Adrià apunten cap a una relació més relaxada amb els clients. Jordi Vilà vol que la cuina de l'Alkimia reflecteixi l'esperit de Barcelona. La de Les Cols, tan rústica i tan vegetal, troba encaix en les col·leccions romànica i modernista del MNAC. Albert Adrià parla de recuperar i renovar la idea de salses. Hi ha sorpresa, sí. Però també ens desperten la memòria. Sabem on som. Que vagi de gust!

Josep Sucarrats, director///



SÓC A...

... Forxateria El Tio Che, al Poblenou de Barcelona, un dels establiments més clàssics de la ciutat.

© enrique mauro /// L'entremés cedida per brava fabrica (www.bravafabrica.com)

EN AQUEST NÚMERO, MENGEM i BEVEM AMB...



PERE ALBEROLA

Fa més de deu anys que treballa de periodista i, d'una manera especial, s'ha interessat pel món del vi. Ha escrit a *La Terra i Cupatges*. Al **CUINA** s'estrena parlant dels vins dels Alforins.



M. ÀNGELES TORRES

Fotògrafa especialitzada en cuina. Ha publicat diversos llibres, sobretot a França. En aquest número, nosaltres l'hem fet voltar pels bars barcelonins on hem trobat els millors entrepans de pastrami.



MIKE WATER

Després d'haver estat dissenyador i d'haver viscut llargues temporades a l'estranger, aquest valencià enamorat de la cuina s'ha introduït en la fotografia gastronòmica.

connecta amb nosaltres!



www.facebook.com/cuinacat/



@cuinacat



www.pinterest.com/revistacuina/



@cuinacat



D'estrena!

Aquest estiu, els grans xefs catalans han tornat a posar el focus a Barcelona. En poques setmanes, Jordi Vilà, Paco Pérez, Fina Puigdevall i Albert Adrià obren –o reobren– establiments que amplien encara més la diversitat culinària de la ciutat. Els hem visitat i hi hem parlat per dibuixar aquest nou mapa de la gastronomia barcelonina en què conviuen la defensa d'un estil local propi, l'aproximació de la cuina de muntanya a la capital, la reinvençió del receptari clàssic i la dèria asiàtica, que no decau.

text josep sucarrats ///

Enigma: el misteri es resoldrà el mes que ve (però ja tenim pistes de quina és la solució).

Ara ja ho sabem. L'Enigma, el nou restaurant d'Albert Adrià i una de les obertures més esperades a Barcelona, obrirà el 15 de setembre. El cuiner va confessar a la periodista Cristina Jolonch quan el va entrevistar per a *La Vanguardia*: "Si es publica, haurem d'obligar-nos-hi [a obrir aquell dia]. No tindrem cap més opció." La veritat és que el projecte de l'Enigma és prou innovador, arquitectònicament, conceptualment i, és clar, culinàriament, per entendre aquest retard en la inauguració, que ha aixecat tantes expectatives.

En cada servei no hi haurà més de 24 comensals, que tastaran el menú (200 euros) en un recorregut per set espais diferents: la recepció japonesa, el celler, la cocteleria, la cuina, la planxa, la sala i el 41° (el restaurant-cocteleria que ja havia ocupat el mateix local). Què se servirà en cadascun? El cert és que la paraula *Enigma* ja remet a la llibertat que Albert Adrià vol preservar a l'hora de dissenyar

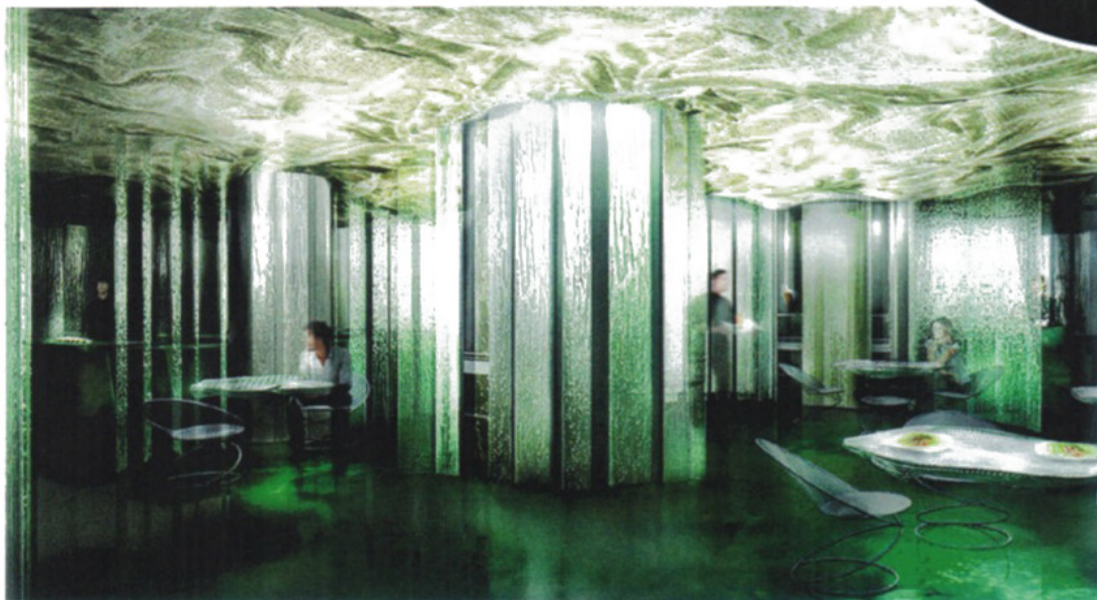
l'experiència de cada servei. Per això, el projecte dels arquitectes RCR (el prestigiós estudi olotí que ha posat el restaurant Les Cols a desenes de llibres d'arquitectura contemporània) està creant un espai insòlit. El que és segur és que l'Enigma no serà un nou El Bulli – "no hi haurà esferificacions ni airbags" – excepte en l'esperit trencador de la cuina. Però, per ser trencador, el 2016, cal explorar altres camins.

★ **El dolç amb el dolç, el salat amb el salat.**

Ho va dir Albert Adrià: "Serem retromodernistes". El xef recupera conceptes i tècniques de la cuina clàssica –com les salses– per fer una cuina renovadora. "Sabor, sabor i sabor" és la premissa. Sabors intensos. I amb això també posa fre a una de les tendències de la cuina contemporània: barrejar dolç i salat. A l'Enigma, el dolç anirà sempre a les postres.

+++ INFO

Enigma. Sepúlveda, 38. Barcelona. Obert a partir del 15 de setembre. Prereserves al web del restaurant www.enigmaconcept.es.



LES IMATGES QUE ELS ARQUITECTES D'RCR HAN AVANÇAT PER EXPLICAR COM SERÀ EL NOU ENIGMA CONFIRMEN L'ESPERIT FUTURISTA DEL PROJECTE IDEAT PER ALBERT ADRIÀ.

