

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB  
DE

# GOURMETS

41  
AÑOS

GOURMETS.NET

4 € CANARIAS 4,15 €

DICIEMBRE 2016-ENERO 2017

Nº 488-489



Especial Champagnes / Contra la crisis 46

A' Barra (Madrid) / El arte de la armonía 14

Andoni Adúriz (Mugaritz) / El paladar está en el cerebro 6

Viaje a Kenia / Jambo Bwana 22

# Para finalizar el año

De la sorpresiva reapertura de Casa Leopoldo a Mercat de Mercats y el Fòrum Gastronòmic. Un último trimestre lleno de tensión gastronómica... Novelas, genoma de la cocina, cenas solidarias, mexicanos, Ferran Adrià, el "top ten" de los mejores de BCN...

Texto—Xavier Agulló

## Casa Leopoldo... abre de nuevo

Poco ha durado la tristeza (afortunadamente). Y aunque los nostálgicos siempre podrán apelar a los "viejos tiempos", no parece mal "aggiornamento" para el legendario Casa Leopoldo el que le van a imprimir sus nuevos propietarios, el dúo Óscar Manresa-Romain Fornell. Sólo un año ha permanecido cerrado este restaurante que, desde 1936, fue lugar de conjuras y festines, porque se previó su reinauguración para principios de 2017. Pero, ¿qué va a cambiar? Prácticamente nada... Un lavado de cara sólo, según Manresa. No se moverán los azulejos, los cuadros, el mobiliario... Ni, por supuesto, los platos y guisos que mitificaron sus mesas: rabo de toro, "cap i pota", pescados, arroces... No más de 45 € y aparcamiento enfrente.

## Arturo San Agustín, primera novela y... gastronómica

"Tutti quanti". Alex Salmon, Rafa Nadal, Marius Carol... Y Arturo, claro. En Vila Viniteca celebramos la primera novela de ficción de San Agustín —"Antes de quitarnos las máscaras"—, una compleja fantasía literaria donde se mezclan los últimos gran-

des lujos (s. XX), la gastronomía actual y lo inquietante en el entorno de una Abadía Retuerta trastocada en decadente Hotel California. Risas hasta no poder más en la mesa... Burrata con tomate, ventresca, espárragos (La Catedral), york (Don Serapio), sobrasada (Els Casals), Joselito, la "rubia gallega" de Albert Adrià, pintada en esca-beche... "Antes de quitarnos las máscaras". Editorial Comanegra. Lujazo.

## Andoni y el genoma gastronómico en Barcelona

¿Podemos entender molecularmente y hasta modificar artificialmente nuestros sentidos gustativos para mejorar la experiencia u optimizar la alimentación? Las posibles respuestas: Andoni Luis Aduriz (ver pág. 6), el Basque y el Centre for Genomic Regulation de Barcelona. "Esto es el km 0 de la autopista que lleva hacia interacción real de la ciencia y la gastronomía", explica Andoni. "Se trata de ponerle gafas a la boca para 'sentir' lo que la edad nos haya hurtado". Es el proyecto "Brainy Tongue" (lengua cerebral), "lógica sensorial del cerebro gastronómico". La definición de la base genómica del gusto a partir de un equipo internacional

**1. El chef Andoni Luis Aduriz, junto a Mathieu y Aizega, del Centre for Genomic Regulation de Barcelona.**

**2. El periodista y escritor Arturo San Agustín.**

**3. El restaurante panorámico Torre d' Alta Mar.**

**4 y 5. Los cocineros Óscar Manresa y Romain Fornell, nuevos propietarios del mítico Casa Leopoldo.**

**6. El proyecto de Lavazza en Turín en el que Ferran Adrià será asesor gastronómico.**

**Àbac**

Av. Tibidabo, 1  
 abacbarcelona.com

**Casa Leopoldo**

San Rafael, 24

**Disfrutar**

Villarroel, 163  
 disfrutarbarcelona.com

**Dos Cielos**

Pere IV, 286  
 meliadoscielos.com

**Dos Palillos**

Elisabets, 9  
 dospalillos.com

**Espai Kru**

Lleida, 7  
 espaikru.com

**Gran Teatro del Liceo**

La Rambla, 51-59  
 liceubarcelona.cat

**Koy Shunka**

Copons, 7  
 koushunka.com

**Lasarte**

Mallorca, 259  
 restaurantlasarte.com

**Petit Comité**

Pje. de la Concepció, 13  
 petitcomite.es

**Pikio-Tako**

Córcega, 376  
 pikiotaco.com

**Sense Pressa**

Enric Granados, 96  
 sensepressa.com

**Tickets**

Av. Paral·lel, 164  
 ticketsbar.es

**Torre d'Alta Mar**

Pº Joan de Borbó, 88  
 torrealtamar.com

**Via Veneto**

Ganduxer, 10  
 viaveneto.es

e interdisciplinar del máximo nivel, desde microbiólogos hasta psicólogos.

**La Fábrica del Menjar Solidari**

Los chefs Albert Adrià, Nandu Jubany, Carles Abellán y Carles Gaig se pusieron en los fogones para urdir una espectacular cena de gala en el Liceu a la que asistieron más de 400 personas para colaborar con El Casal dels Infants barcelonés. 41.000 euros conseguidos y un fiestón con el Coro del Gran Teatro, los vinos y cavas de Gramona y los platos de los mencionados cocineros.

**Pikio Tako, nuevo mexicano en la ciudad**

Una pequeña taquería en el barrio de Gracia para dignificar los platos más populares de aquel país, especialmente para el público joven. Decoración urbana en la atmósfera y el chef Fernando Sanz en la cocina. Sin pijas. Nachos, tex mex, creaciones propias. Mira los "nachos completos", orgía de totopos (siempre crujientes), queso (cheddar y manchego fundidos), chili con carne, guacamole, pico de gallo y jalapeños frescos. Y el resto de la carta gamberreada de tacos de todas las geografías mexicanas, con salsas diferentes... Un mexicano sin complejos que se mueve sápidamente con las temporadas.

**"Mercat de Mercats" 2016: 270.000 visitantes**

Ya en su séptima edición y rompiendo techos... La gran feria de los mercados municipales de Barcelona, organizada por Grup Gsr, abarrotó la plaza de la catedral con

la oferta de los 36 mejores puestos de los mercados, bodegas, productores de proximidad, zona de degustación, aulas de cocina y de cata, actividades lúdicas... Un dato: 70.000 consumiciones servidas durante los tres días del evento. Y 26 chefs de toda Catalunya ofreciendo tapas y realizando show cookings: Marc Gascons, Fina Puigdevall, Carles Gaig, Víctor Quintillà, Raül Balam o Xavi Franco entre otros. Carme Rusalleda y Toni Massanés concelebraron el acto central del evento con un sugestivo diálogo abierto sobre los retos de la cocina catalana ante la globalización gastronómica. Las tapas más vendidas: el bocadillo de calamares "Madriles", de Tapas 24; el arroz cremoso de chipirones, foie-gras y parmesano, de Paella Bar Boqueria; y la vieira salteada con judías de Santa Pau, del bar Ramblero de la Boqueria.

**Ferran Adrià abre restaurante... En Turín (Italia)**

En realidad, Ferran Adrià será el asesor gastronómico de un ambicioso proyecto de Lavazza en el recuperado barrio de Aurora, en Turín. El cocinero catalán, que vuelve así a la cocina tras años de investigación en su Lab y de dar conferencias por todo el planeta, trabajará conjuntamente con el movimiento Slow food y varios cocineros italianos conceptualizando (y seleccionando al chef ejecutivo) los tres restaurantes del complejo, que incluirá una escuela de diseño, un museo y diferentes salas para eventos. El conjunto se llamará Nuvola y abrirá en 2017.

**La guía Macarfi proclama el "top ten" de la restauración barcelonesa**

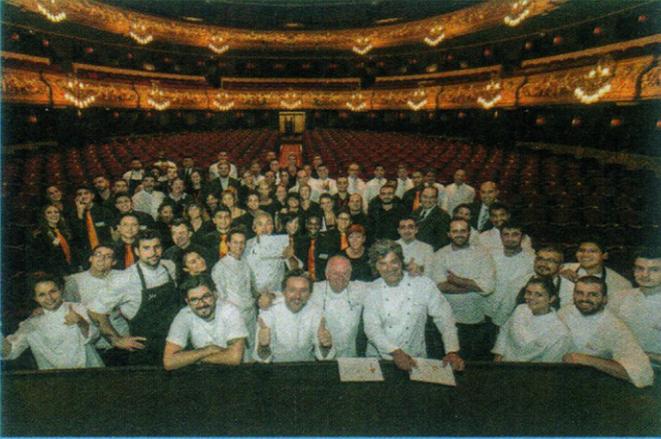
900 invitados y homenaje a Arzak. La sede social de RBA estalló con la proclamación de los 10 mejores restaurantes de Barcelona votados por los 150 primeros chefs de la ciudad, 150 periodistas y bloggers especializados y 150 embajadores de la Guía. Disfrutar, el número uno. A continuación, y en orden ascendente, Via Veneto, Tickets, Àbac, Espai Kru, Koy Shunka, Dos Cielos, Dos Palillos, Petit Comité y, ex aequo, Lasarte y Sense Pressa. También se presentó la Macarfi 2017, con 1.200 restaurantes de la ciudad escogidos por 1.000 gastrónomos (embajadores) barceloneses.

**Miscelánea**

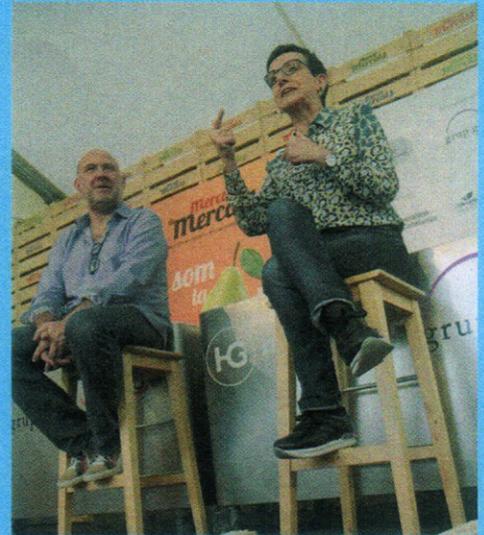
Se celebró el Fòrum Gastronòmic Barcelona, que, aparte ponencias, premios, etc., declaró la escudella "como plato más representativo de la cocina catalana". En cuanto a su concurso Cocinero del Año 2016, venció Vicent Guimerà, de L'Antic Molí, de Ulldecona. El Baix Llobregat organizó la ruta Quintotapa Pota Blava Prat, focalizada a la variedad de pollo pata azul de la zona. Los hermanos Muga presentaron las nuevas añadas de Muga Selección Especial y Prado Enea en el restaurante Torre d'Alta Mar. Y Torres presentó su primer espumoso elaborado en Catalunya con un catering de El Celler de Can Roca. ■

## CLUB DE GOURMETS

7



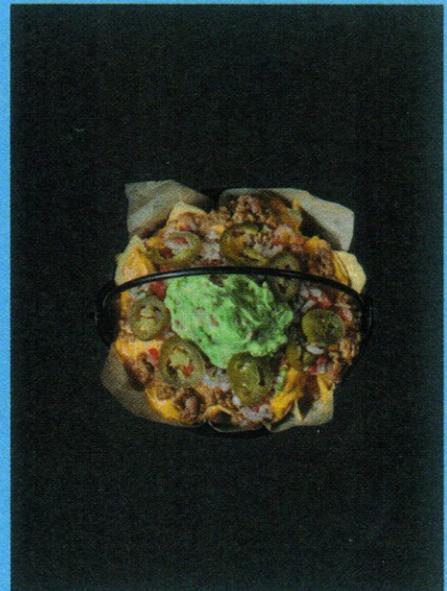
8



9



10



7. Los chefs participantes en La Fàbrica del Menjar Solidari en el patio de butacas del Liceu.

8. Carme Ruscaldeda y Toni Massanes director de Alícia (Alimentació i Ciència).

9 y 10. Barra del restaurante mexicano Pikio Tako y sus nachos con guacamole.

11. Sala principal de Espai Kru.

11

