

# BARCELONA ERA UNA FIESTA

Texto: JESÚS TERRÉS (@NADAIMPORTA)

*Algún día recordaremos estos años: los años en los que Barcelona vivió esta época de gastronomía radiante y heterogénea. ¿Los mejores años de nuestra cocina?*

Publicado el 22.06.2017



 Tickets / Pepo Segura

Barcelona era (¿y es?) una fiesta

El mundo anda **odiando esta Barcelona rendida al turista** pero yo, qué queréis que os diga, no puedo más que **amar esta generación de cocineros, barmans y camatas** que quizá (solo quizá) nos recuerda en lo apabullante a aquella *gauche divine* de cuyo nombre reniega **Milena Busquets**; también dice (y yo la creo) que “pese a quien pese, continúa siendo el único grupo original, estimulante y desacomplejado surgido de esta ciudad en el siglo XX y en lo que llevamos de siglo XXI”. Lo compro, pero cómprame tú esta certeza: **nunca se ha comido y bebido como hoy en Barcelona.**

Sí, hoy. **Pese a los 30 millones de turistas** y pese a que la ciudad ocupa ya el **cuarto lugar del ranking de ciudades más visitadas por detrás de Londres, París y Estambul**; y pese a la antipatía (las cosas son como son...) que esta “**Barceluña**” sigue despertando entre vecinos y charnegos, ese escenario tan de cartón piedra que dibuja **Enric González** como “La ciudad postiza más famosa del mundo. Una ciudad para turistas. Confortable, pero ha perdido completamente el carácter”. Pues sí, pese a todo: **qué bien se come en esta Barcelona.**



📷 D.R.

Bodega 1900

La **tercera estrella para Lasarte** quizá haya situado a la ciudad Condal en el escenario (cada día más vaporoso) de la **alta gastronomía** mundial, pero gastrónomos de a pie —a pie de barra y a pie de calle— ya sabíamos de la evidencia: la ciudad vive uno de sus **mejores momentos gastronómicos** y desde luego el mejor que hemos conocido. La oferta de **restaurantes, estilos, copas y cocinas** es fan apabullante que no sabemos ni por dónde empezar.

Por ejemplo por la **gastronomía con mayúsculas**. Hablo de **Alkimia, Disfrutar, Moments, Enoteca, Enigma o Lasarte**. Ojo a la selección de talentos que habitan ahí: Jordi Vilà (el culpable ese portento gastronómico que habita en la Fábrica Moritz rehabilitada por Jean Nouvel), **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, Albert Adrià, Paco Pérez y Paolo Casagrande**.

Podemos seguir con tantas **casas de comida** (la “tercera vía” que tan bien acuñó **Philippe Regol** para hablar de esa cocina de terruño vista a través de la mirada de un cocinero que apela a la técnica como un instrumento más) como **Gresca de Rafa Peña, el Coure de Albert Ventura, Hisop de Oriol Ivern, Teòric de Oriol Casals**, mi admiradísimo **Suculent de Toni Romero** o ese **Cèleri de Xavier Pellicer** cuyo ADN es el territorio, el producto de temporada y de proximidad.

**Producto, producto y más producto** es la bandera que izan cada día **Estimar** de Rafa Zafra, **Espai Kru** (qué barbaridad lo bien que se come en la alcoba de **Rías de Galicia** capitaneada por **Ever Cubillas**), Marea Alta de Enrique Valentí o el clásico irremplazable: **Via Véneto**. Un natural eterno a media tarde.



📷 D.R.

Espai Kru

**Los japos y los bares (qué lugares) de Barcelona.** Yo me muero con sus bares; con el **Deni** y el **Brutal** —capital europea de los vinos naturales, pero esa es otra historia.... **El Bas, Bar à Vins, Quimet i Quimet, Cal Pep** o la **Bodega 1900 de Albert**. Porque ya no necesita el **Adrià**. Y **elBarri Adrià**. Que no es un barrio, es una nación cuya bandera es el **placer y un vermú**. Desde **Pakta** (quizá mi favorito) hasta **Tickets**. Desde **Hoja Santa** a **Niño Viejo** pasando por ese presente vestido de futuro que han llamado **Enigma**.

Hablo con Albert, **¿qué opina de esta Barcelona?** “Sí, están pasando cosas y supongo que en el fondo es porque **quedaban bastantes cosas por hacer**, se están abriendo nuevos modelos y conceptos, tapas, nuevas cocinas, fusiones orientales, restaurantes monotemáticos”. Pero ojo, “queda mucho por hacer respecto a otras ciudades como Londres, París o Nueva York; es indudable que cada vez se come menos en casa y que eso hará que se abran un tipo de restaurantes con un objetivo claro de **alimentar** y el fenómeno turista hará que se opte por ofertas internacionales”.

También me sopla que **no es oro todo lo que reluce**, que “abren muchos, sí, pero cierran otros tantos” y que “**hay calles que se están convirtiendo en merenderos**”. Barcelona muta y cambia y quién demonios sabe cómo acabará esta locura (quizá engulléndose a sí misma) pero siguen abriendo los bares, devoraremos los boquerones del Quimet y “**nuevas botellas nos esperan en otros lugares**”.