

comer

PORTADA |

AL DÍA |

OPINIÓN |

SITIOS |

TENDENCIAS |

MATERIA PRIMA |

RECETAS |

Comer

Sitios

SITIOS

Las estrellas Michelin vuelven a brillar en el Sònar

Fina Puigdevall, Albert Adrià e Hideki Matsuhisa prepararán los menús del área VIP este 2018



YAIZA SAIZ ----- 13/06/2018 19:28 |

Parece que gastronomía y festivales **van cada vez más de la mano**. Ya lo vimos hace poco en el Primavera Sound, que invitó a cocinar a chefs como Douglas McMaster, Eduardo ‘Lalo’ García o a Diego Guerrero. Y Sònar, el festival Internacional de Música Avanzada, Creatividad y Tecnología –que hoy daba el pistoletazo de salida–, de ninguna manera podía quedarse atrás.

Fue pionero en invitar a cocinar a estrellas Michelin como Xavier Pellicer (Celeri, en 2017), Albert Raurich (Dos Palillos) y Víctor Quintillà (Lluerna) en la edición de 2017. Y este 2018, vuelve a la carga: Albert Adrià (con cuatro estrellas Michelin por Tickets, Enigma, Hoja Santa y Pakta), Fina Puigdevall (dos por Les Cols) e Hideki Matsuhisa

(una por Koy Shunka); **serán los encargados de preparar los menús del área VIP del Sónar de día.**

Habrán tres opciones: un menú para vegetarianos, otro para carnívoros y también un Fast Menú, para aquellos que tengan prisa y sólo quieran comer un bocadillo de autor. **Fina Puigdevall será la primera en cocinar**—lo hará mañana jueves— y cómo no, se ha inspirado en el mediterráneo paisaje de la Garrotxa para crear los platos de sus menús.

Para los veggies, cocinará una terrina de verduras y vinagreta; una cebolla dulce del volcán Croscat, rellena de vegetales y migas de pan y de postre, **su ‘Paisaje volcánico’** con chocolate, ratafia y alforjón. El único plato que cambiará en el menú carnívoro será el segundo, lo reemplazará por un pollo en escabeche con huevo duro y mazorca de maíz.

Albert Adrià estará “a los platos” el próximo viernes junto a Paco Méndez, chef de Hoja Santa. Para esta ocasión, este restaurante mexicano cada vez menos convencional, ha optado por cocinar una crema helada de aguacate de primero, unas costillas de cerdo durok ‘de la abuela Flor’ de segundo (la opción vegana son los champiñones portobello ‘de la abuela Flor’) y de postre un flan de maíz.

Habrán tres opciones: un menú para vegetarianos, otro para carnívoros y también un Fast Menú, para aquellos que tengan prisa

Cerrará esta edición de Sónar, que este año celebra su 25 aniversario, **el chef Hideki Matsuhisa, quien preparará el sábado** un salmorejo japonés con salmón ahumado de primero, un pollo de granja a la parrilla con salsa kinako (opción veggie: berenjena china soasada, pasta de miso y sésamo) y un purin (flan japonés) de soja y mango.

‘Food Trucks’ de día y de noche

Si no puedes acceder a la zona VIP, tranquilo que fuera tampoco te quedarán con hambre. Sónar 2018 ha ampliado su oferta gastronómica **con una veintena de ‘food trucks’ que** proponen desde cocina japonesa hasta peruana o India, pasando por México.

Los ‘foodtrucks’ en Sónar de Día serán: Massala 73, La Porchetta, Fileteando, Corazón de Agave, Nomo, La Rodante, Kao, Rocambolesc. ¿Y qué nos hará quitar **el hambre de noche** tras tantas horas de baile? Foodtrucks como Urban Food, Indifood, Laufer, La Moderna, Na Madrona, Kebab on wheels. Mandonga, Warike Project. Nómadas Pizza, OnRoad o la cocina asiática de Corazón Verde.