

foodie

culture barcelona

#5



foodie

culture barcelona

#5



In the last century we have gone from riding horses to sending satellites to Pluto, from the gramophone to carrying thousands of songs in our pocket, from the abacus to the super computers, and from eating to survive to enjoying authentic works of art. In the futuristic films we imagine flying cars, laser beams, golden suits and interstellar trips, but when it comes to futuristic food, it's all flavour pills, energetic bars or sachets to be diluted in water with the mere purpose of feeding us. Don't you think it's terrible? We don't know what the future will be like, but in this edition of Foodie Culture Barcelona we have young people who seem to come from there. They present us with gastronomic proposals that go beyond space-time and, of course, it's not only about food, it's about art, transmitting values, soul, experiences and memories. Our chefs take risks like the avant-garde artists. They are not afraid to innovate, to surprise, to create from scratch, to reinvent the past, to drink from tradition. They all look for a complete experience, an evening to remember what we have eaten, but in which is even more important to remember what we felt. Chefs seduce us, make our hair stand on end without even touching us and make us enjoy ourselves like no other moment in history. We don't know what the cuisine of the future will be like, but for now let's enjoy the cuisine of the present: one that satisfies our stomach and also our soul. We are insatiable, foodies.

En el último siglo hemos pasado de ir a caballo a enviar satélites a Plutón, del gramófono a llevar miles de canciones en el bolsillo, del abaco a los super-ordenadores, y de comer para sobrevivir a disfrutar de auténticas obras de arte. En las películas futuristas imaginamos coches voladores, rayos laser, trajes dorados y viajes interestelares, pero cuando se trata de comida futurista todo son píldoras de sabores, barritas energéticas o sobres que se diluyen con agua con el mero objetivo de alimentarnos. ¿No os parece terrible? Nosotros no sabemos cómo será el futuro, pero en esta edición de Foodie Culture Barcelona tenemos jóvenes que parece que vengan de allí. Nos presentan propuestas gastronómicas que traspasan el espacio-tiempo y, evidentemente, la cosa no va solo de alimentarse, va de arte, de transmitir valores, alma, experiencias y recuerdos. Nuestros chefs arriesgan como los artistas de vanguardia. No tienen miedo a innovar, a sorprender, a crear de cero, a reinventar el pasado, a beber de la tradición. Todos buscan una experiencia completa, una velada en la que recordemos lo que hemos comido, pero en la que aún es más importante recordar lo que hemos sentido. Los chefs nos seducen, nos erizan la piel sin ni siquiera tocarnos y nos hacen disfrutar como en ningún otro momento de la historia. Desconocemos como será la cocina del futuro, pero de momento vamos a disfrutar la del presente: la que sacia nuestro estómago y también nuestra alma. Somos insaciables, foodies.

Roger Ribó, Founder & Director



01



02

PORTADA N5

El concepto Spoonik son Jon Giraldo (01) y Jaime Lieberman (02), tándem inseparable y pioneros de la cocina sensorial. Por eso hemos combinado dos portadas distintas en esta edición. Dos chefs, dos personalidades para el número cinco de Foodie Culture Barcelona.

The Spoonik concept are Jon Giraldo (01) and Jaime Lieberman (02), an inseparable tandem and pioneers of sensory cuisine. That is why we have combined two different covers in this edition. Two chefs, two personalities for the number five of Foodie Culture Barcelona.

Staff



Roger Ribó
Founder & Director
Enginyer i emprenedor.



Jordi Folch
Fotògraf
Especialitzat en gastronomia i interiors.



Jordi Soriano
Fotògraf
Entusiasta, curioso ante la vida y cámara en mano, ¡click!



Miriam Bescós
Periodista
Amante de la palabra. Adicta a las historias y a la gente que me las cuenta. Si puede ser, alrededor de una mesa.



Laia Serós
Periodista
"Escribo para comer. Y comer me pirra".



Enric Ribó
Periodista
"Las personas a quienes les encanta comer siempre son las mejores".



Magda Minguet
Historiadora de l'art i periodista
Apassionada de la comunicació, la lectura i les xarxes socials. Es dedica a la docència, escriu un blog al *Criatures* del Diari Ara i parla a Ràdio Estel. www.magdaminguet.cat



Pau Arenós
Periodista y escritor
"Mejor comer que ser comido".



Inés Butrón
Filóloga
Periodista especializada en temas gastronómicos, autora de libros relacionados con la historia de la gastronomía. Editora del blog Atable: recetas y letras. www.atable.es



Esther Massats
Gastroholic and gastroholic human being®
Communicator, storyteller, creative writer, screenwriter, journalist, cool content creator, media strategist, empathic advisor and poet. LOC: El Celler de Can Roca, Umami Video Agency.



Silvia Nicolau
Escritora gastronómica
Co-fundadora de la comunidad Dones Gourmet de Catalunya. "No sé cocinar. Me inquieta que un producto del súper que me guste un día desaparezca para siempre del lineal".



Jorge Comas
Fundador
Consultor Horeca.



Miguel Balcells
Colaborador
El amigo de los chefs. [@elguardiandelosabores](https://twitter.com/elguardiandelosabores)



Cristina Martín Blasi
CEO_Executive President
www.luxuryspain.es



David Campos
Fundador
"Periodista exigent i detallista. Amant de la cultura Foodie".



Elisenda Bofill
Traductora
www.elisendabofill.com

Óscar González, Pere Canals i Daniel Pujal. Direcció d'art i disseny gràfic
www.aaaa.cat

Contents

Interview

Spoonik
06

Osmosis
16

Puerto Chico
18

Carlota
20

Interview

Caña de azúcar
22

El Principal
del Eixample
32

Can Miquel
34

Fairmont Juan Carlos I
36

Interview

David Gelb
38

El Mercat
46

Boo Restaurant
& Beach Club
48

Da Michele
50

Article

Ruta por el modernismo
gastronómico
52

Torre Amat
58

Alba Granados
60

Flash Flash
62

Interview

Marino Nicola
64

Koh-ndal Thai Bistro
70

Creps Barcelona
72

Cecconi's
74

Cèntric 35
76

Interview

Juan Sánchez
78

Article

Ice Vice
84

Cucho de LUX
94

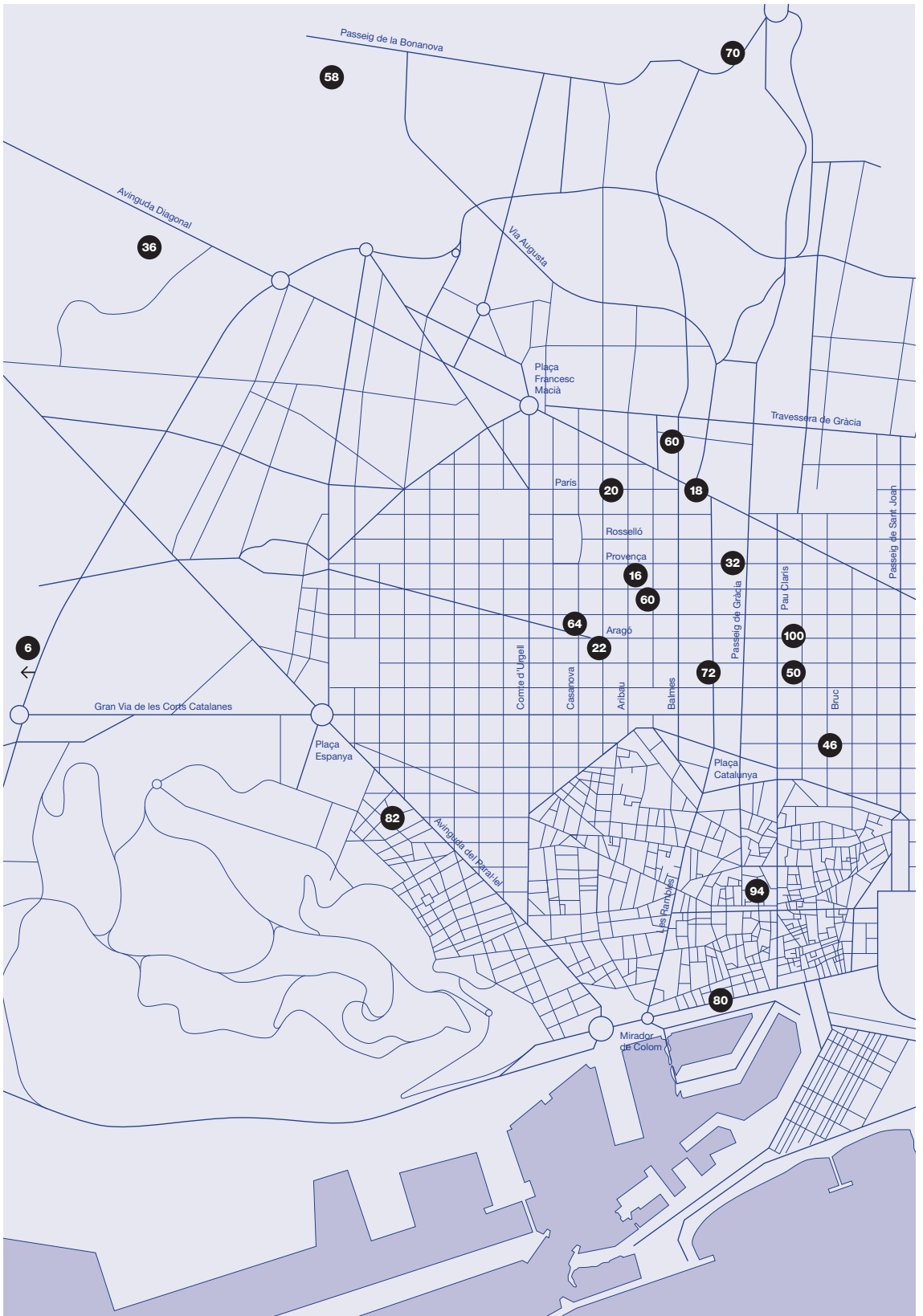
Pork&Tuna
96

Article

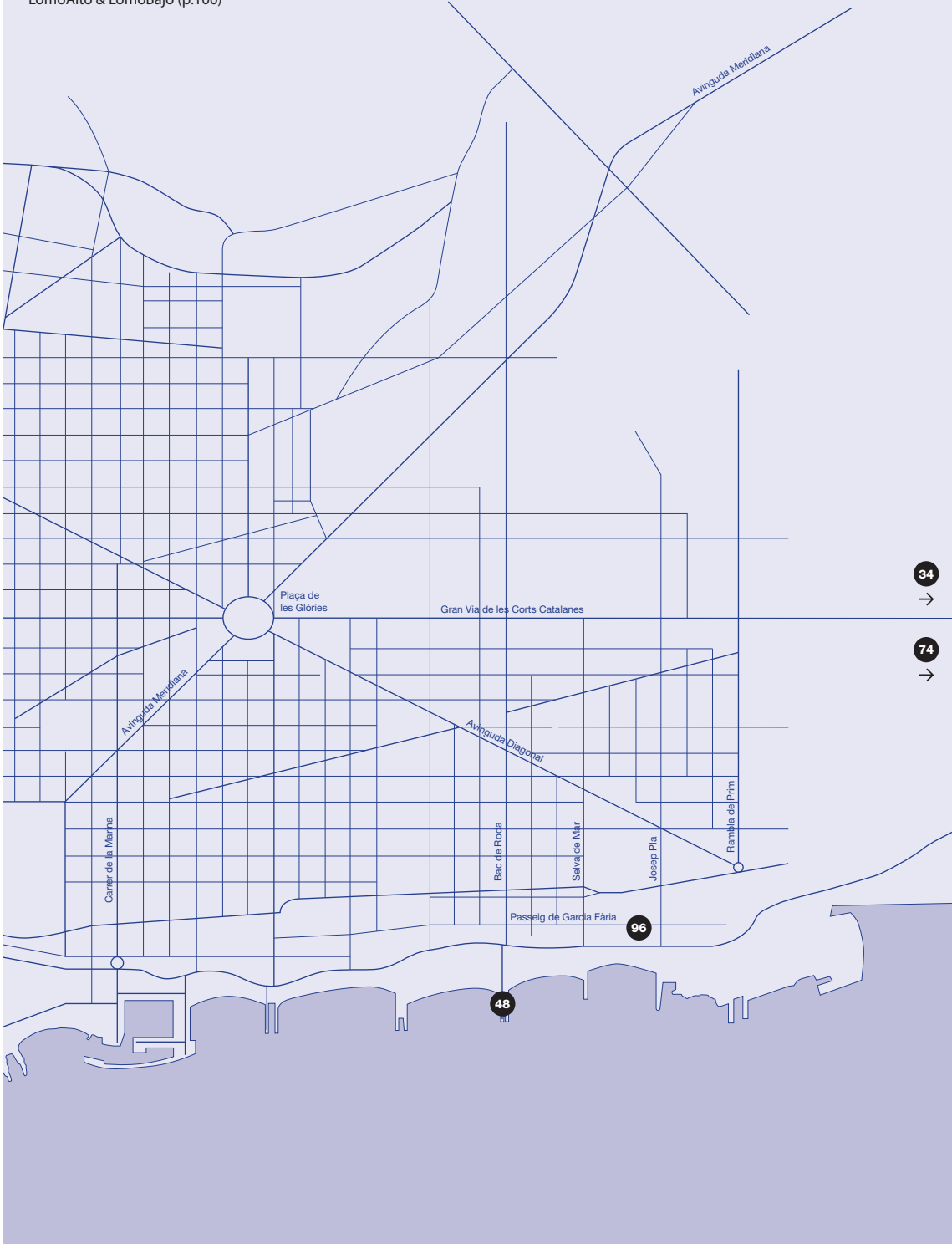
Pau Arenós
100

Goodies for foodies
104

Foodie Hunter
110



Spoonik (p.06) | Osmosis (p.16) | Puerto Chico (p.18) | Carlota (p.20) | Caña de azúcar (p.22) | El Principal del Eixample (p.32)
Can Miquel (p.34) | Fairmont Juan Carlos I (p.36) | El Mercat (p.46) | Boo Restaurant & Beach Club (p.48) | Da Michele (p.50)
Torre Amat (p.58) | Alba Granados (p.60) | Flash Flash (p.62) | Piazze d'Italia (p.64) | Koh-ndal Thai Bistro (p.70) | Creps Barcelona
(p.72) | Cecconi's (p.74) | Cèntric 35 (p.76) | Gastronómico Juan Sánchez (p.78) | Cucho de LUX (p.94) | Pork&Tuna (p.96)
LomoAlto & LomoBajo (p.100)



Jon Giraldo and Jaime Lieberman, creators of the Spoonik concept Creadores del concepto Spoonik

Interview Míriam Bescós, Text Magda Minguet
& Míriam Bescós, Photography Jordi Folch





They seduce our mind to reach our body.

We speak with Jon Giraldo and Jaime Lieberman, creators of the Spoonik concept.

Gabriel García Márquez said that “there is no medicine that cannot cure what happiness cures” and in Spoonik that’s precisely what they’re after: to make us happy. An experience that will satisfy our stomach, but also our soul. The fusion proposed by Jon Giraldo and Jaime Lieberman goes beyond gastronomy and includes literary, artistic and musical ingredients. Dishes with gradients reminiscent of Mark Rothko or small patches of colour that evoke Jackson Pollocks’ dripping. It’s haute cuisine alright, but with the intention of awakening the five senses of the diner so that the experience is burnt into their minds. Thanks to these two chefs, memories no longer taste of Proust’s cupcake, now they taste of Spoonik.

The ingredients

Jon Giraldo (Manizales, 1982) and Jaime Lieberman (Cancun, 1983) had not even turned 20 when they set foot in Barcelona for the first time. They were both looking for opportunities and eager to conquer the Mediterranean world. Giraldo, a Colombian, belongs to the fourth generation of a family of restaurateurs and tells us that the great crisis in his country crushed his future projects. “As a child I knew I would work in the family’s businesses. I used to cook for me and for them. But in Colombia one did not even consider, in the year 2000, to study cooking. That’s a trade and a trade is not suitable for a wealthy family, it was very frowned upon.”

Every crisis is an opportunity and Jon Giraldo packed his bags and landed in Barcelona with 60 dollars in his pocket. From that arrival, an image was engraved on his retina: walking through the Eixample Esquerre district, he came across the Hospitality College of Barcelona (ESHOB) and saw “some guys dressed in white with white hats”. Out of curiosity, he went there to ask. “But I couldn’t afford it. I thought of it as a curiosity and not as a passion.” He shelved the desire and the fleeting thought and signed up in the University of Barcelona to make equivalent the law degree he had started in Colombia.

At that time, back in 2003, Jon crossed paths with the Mexican Jaime Lieberman, who was already in Barcelona, a photographer by profession, a lover of the visual arts (speaking of Dalí, Tiziano and Rothko his face lit up) and a hardened music lover. Clearly a nonconformist, he’s always walked with his camera in tow and has never followed any rules whatsoever,

Seducen nuestra mente para llegar a nuestro cuerpo.

Hablamos con Jon Giraldo y Jaime Lieberman, creadores del concepto Spoonik.

Dice Gabriel García Márquez que «no hay medicina que no cure lo que cura la felicidad» y en Spoonik buscan precisamente esto: hacernos felices. Una experiencia que saciará nuestro estómago, pero también nuestra alma. La fusión que proponen Jon Giraldo y Jaime Lieberman va más allá de la gastronomía e incluyen ingredientes literarios, artísticos y musicales. Platos con degradados que recuerdan a Mark Rothko o pequeñas manchas de color que evocan el *dripping* de Jackson Pollock. Es alta cocina, sí, pero con la voluntad de despertar los cinco sentidos del comensal para que la experiencia quede grabada a fuego en su mente. Gracias a estos dos chefs, los recuerdos ya no saben a madalena de Proust, ahora saben a Spoonik.

Los ingredientes

Jon Giraldo (Manizales, 1982) y Jaime Lieberman (Cancún, 1983) no habían cumplido los veinte años cuando pisaron Barcelona por primera vez. Ambos buscaban oportunidades y comerse el mundo con sabor mediterráneo. El colombiano Giraldo pertenece a la cuarta generación de una familia de restauradores y nos cuenta que la gran crisis de su país truncó sus proyectos de futuro. «Yo de pequeño tenía claro que iba a ocuparme de los negocios de mi familia. Cocinaba para mí y para ellos. Pero en Colombia uno ni se planteaba, en el año 2000, estudiar cocina, eso es un oficio y los oficios no son de familia bien, estaba muy mal visto.»

Toda crisis supone una oportunidad y Jon Giraldo hizo las maletas y aterrizó en Barcelona con 60 dólares en el bolsillo. De esa llegada le quedó grabada una imagen en su retina: paseando por el Eixample Esquerre, se topó con la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB) y vio «unos chicos vestidos de blanco con gorros blancos». Y, curioso, se acercó a preguntar. «Pero no podía permitírmelo. Lo pensaba como una curiosidad y no como una pasión.» Archivó el deseo y el pensamiento fugaz y se matriculó en la Universidad de Barcelona para homologar la carrera de derecho que había iniciado en Colombia.

En esa época, allá por el año 2003, Jon se cruza con el mexicano Jaime Lieberman, que ya corría por Barcelona, de profesión fotógrafo, amante de las artes visuales (al hablar de Dalí, Tiziano y Rothko se le ilumina el rostro) y melómano empedernido. De

except his own: Living loving. Crash Boom Bang. Common sense and passion. “I had no rules. Jon has taught me about discipline and rectitude and I have broken his schemes”, says Jaime. From that meeting, a Colombian underwear trading company was born and it was a total hit. Overnight and at only 25 years of age they had become business owners and entrepreneurs.

The “mise en place”

Together they begin to discover the world and focus on taking a tour of the most iconic restaurants of haute cuisine. The first on the list and one that they still remember was the Gran Festival by Carles Abellán, at 24 Comerç Street. They ate and soaked up like sponges everything that was put in front of them: culture, flavours, melodies, stories and traditions. At hand, a camera always ready to snap and a notebook to take notes. “We had a great time at the taste level, but we were missing something for the experience to be complete. We grew up playing with Nintendo, watching TV and listening to the radio while our parents shouted at us. We need many inputs at once.” The Spoonik universe was taking shape with a blend of influences and knowledge.

Meanwhile, the underwear company was booming. Five years later, they decide to leave their comfort zone, sell the company and, with the money earned, they both started studying cooking at the Bellart school. That was the beginning of a journey of five years during which Spoonik took shape and they extracted a lesson from everything they were living. From Hoffmann: “They taught us about stew and tradition.” From El Celler de Can Roca: “You don’t have to be afraid of making mistakes.” From the Basque Culinary Center: “No is not an option. Try things, go for it.” And from the baker Yann Duytche they say they learnt “discipline, control and obedience”.

But they didn’t only train in gastronomy. Jaime’s passion for art made them attend lots of fairs to which he dragged Jon with him and today they have a collection of more than 150 pieces. Auditions at the Liceo and theatre outings were also frequent. Cooking days and culture nights. That passion to learn and enjoy all kinds of art will be the key ingredient of their gastronomic proposal. They are the humanists of the 21st century.

The cooking process

On the 13th of December of 2013, in plaça Lesseps, Barcelona, the duo starts offering dinners at home: a

marcado carácter inconformista, siempre anduvo con su cámara fotográfica a cuestas y nunca acató reglas ni norma alguna, solo la suya propia: *Living loving. Crash Boom Bang. El seny i la rauxa. «Yo no tenía reglas. Jon me ha inculcado disciplina y rectitud y yo le he roto los esquemas a él»*, dice Jaime. De ese encuentro salió una empresa de comercialización de ropa interior colombiana que supuso un auténtico bombazo. De la noche a la mañana y con apenas 25 años se habían convertido en empresarios y emprendedores.

La «mise en place»

Juntos empiezan a descubrir mundo y se centran en hacer un recorrido por los restaurantes más icónicos de la alta gastronomía. El primero de la lista y que todavía recuerdan fue el Gran Festival de Carles Abellán en Comerç, 24. Comieron y absorbieron como esponjas todo lo que se les ponía por delante: cultura, sabores, melodías, historias y tradiciones. En la mano, una cámara siempre a punto del clic y una libreta donde anotar. *«Nos lo pasábamos muy bien a nivel gustativo, pero echábamos de menos algo para que la experiencia fuera completa. Crecimos jugando con la Nintendo, viendo la tele y escuchando la radio mientras nuestros padres nos gritaban. Necesitamos muchos inputs a la vez.»* El universo Spoonik se iba creando con una amalgama de influencias y conocimientos.

Mientras tanto, la empresa de ropa interior seguía viento en popa a toda vela. Cinco años después, deciden salir de su zona de confort, venden la compañía y, con lo ganado, ambos se pusieron a estudiar cocina en la escuela Bellart. Empezó un periplo de cinco años en los que Spoonik se iba gestando y de todo extraían alguna lección. De Hoffmann: *«Nos enseñaron del guiso y la tradición.»* De El Celler de Can Roca: *«No hay que tener miedo a equivocarse.»* Del Basque Culinary Center: *«El no, no existe. Prueba las cosas, lánzate.»* Y del pastelero Yann Duytsche afirman *«haber aprendido disciplina, control y obediencia.»*

Pero no solo se formaban en gastronomía. La pasión de Jaime por el arte hizo que asistiera a muchas ferias a las que arrastraba a Jon con él y a día de hoy tienen una colección de más de 150 piezas. También eran frecuentes las audiciones en el Liceo y la asistencia al teatro. Días de cocina y noches de cultura. Esa pasión por aprender y disfrutar de todo tipo de arte será el ingrediente clave de su propuesta gastronómica. Son los humanistas del siglo XXI.





PICTURES JORDI FOLCH

clandestine gastronomic restaurant. And from their love for the visual arts, music and the word they set out a different formula where the light, the colours of the tableware or a Verdi aria were related to the menu. The five senses cherished throughout the evening. The guests enjoyed one of the most complete experiences of their lives in which, in addition, they indulged themselves with the food. The chefs knew that the quality of the dish was key to making the proposal work. And it worked. Nine thousand people in a year and a half.

It was then when they decided to open their own restaurant, Spoonik, with Latin America always in the background and endless microexperiences resulting from the mixture of cultures. Spoonik, a hybrid between the words *spoon* and *unique*. And in our mind, something that sounds like Sputnik, the first Russian satellite sent to space that in Russian means *travel companion*. Get ready for take-off and unfasten your seatbelts because the adventure has just begun.

On this trip, the culinary technique is present with mentors such as Joan Roca and Andoni Luís Aduriz, but also with Kubrick and Marinetti's futuristic manifesto, Jodorowsky, magical realism and Juan Rulfo or Gabriel García Márquez. Cartagena, African, classical or opera music; everything goes. You get excited, the taste buds relax, the hypothalamus opens up and the memory is triggered. Let's go eat an experience.

The idea is to get carried away like in Sigmund Freud's couch. They want to stir our subconscious with the intensity of the surrealists. We discover an aroma of our past that will allow us to feel butterflies in our stomach again. Lights that go up or down and evoke the nights of our teenage years. The colour of a plate, the power of a story, the rhythm that goes with each step. Make your memories sprout, cry with emotion, laugh, kiss your date (even if it's not your partner), let yourself go. Like a good lover, in Spoonik they seduce our mind to reach our body.

Does this type of cuisine that Jon and Jaime have invented have a label? Yes, of course. It's called neurogastronomy. Thanks to the thesis of the British scientist Charles Spence, they realised that their style brought together different disciplines and that this made them a world-pioneer restaurant of neurogastronomy and psychoflavour. They study the perception of flavours and the way they affect cognition and memory. A world to explore. Everything very new, but without forgetting neither their roots nor their past. "We are halfway between

El cocinado

El 13 de diciembre de 2013, en la plaza de Lesseps de Barcelona, el dúo empieza con las cenas en su casa: un gastronómico clandestino. Y de su amor por las artes visuales, la música y la palabra plantearon una fórmula diferente donde la luz, los colores de la vajilla o una aria de Verdi se relacionaban con el menú. Los cinco sentidos acariciados durante toda la velada. Los clientes disfrutaban de una de las experiencias más completas de sus vidas y en la que, además, comían de lujo. Los chefs sabían que la calidad del plato era la clave para que la propuesta funcionara. Y funcionó. Nueve mil personas en un año y medio.

Fue entonces cuando decidieron abrir su restaurante propio, Spoonik, con una América Latina siempre presente y un sinfín de micro experiencias resultantes del mestizaje de culturas. Spoonik, un híbrido entre las palabras *spoon* (cuchara) y *unique* (único). I en nuestra mente el sonido Sputnik, el primer satélite ruso enviado al espacio y que en ruso significa *compañero de viaje*. Prepárense para el despegue y desabróchense los cinturones porque la aventura acaba de empezar.

En este viaje, la técnica culinaria está presente con referentes como Joan Roca y Andoni Luís Aduriz, pero también con Kubrick y el manifiesto futurista de Marinetti, Jodorowsky, el realismo mágico y Juan Rulfo o Gabriel García Márquez. Música cartagenera, africana, clásica o ópera; todo cabe. El cuerpo se altera, las papilas se dilatan, el hipotálamo se abre y la memoria se dispara. Vamos a comernos una experiencia.

La idea es dejarse llevar como el diván de Sigmund Freud. Quieren remover nuestro subconsciente con la intensidad de los surrealistas. Descubrimos un aroma de nuestro pasado que nos permitirá volver a sentir mariposas en el estómago. Las luces que suben y bajan y nos evocan las noches de adolescencia. El color de un plato, la fuerza de un relato, el ritmo que acompaña cada paso. Haz brotar tus recuerdos, llora de emoción, riete, besa a tu acompañante (sea o no tu pareja), déjate llevar. Como un buen amante, en Spoonik nos seducen la mente para llegar a nuestro cuerpo.

¿Tiene etiqueta este tipo de cocina que han inventado Jon y Jaime? Sí, sí. Se llama neurogastronomía. Gracias a las tesis del científico británico Charles Spence, se dieron cuenta que aglutinaban diferentes disciplinas y que eso los convertía en restaurante pionero a nivel mundial de la neurogastronomía y del psicosabor. Ellos estudian

the tradition of our people and modernity.” The two chefs have created their own language and are one step ahead, like the avant-garde. Nothing ventured, nothing gained.

The plating

And now what? Now the proposal is more complete than ever. A sophisticated investment in technology allows them to explore new dishes with sounds and projections. The 20 employees are in charge of taking care of the 30 guests that enjoy the experience created by Jon and Jaime and make them have fun. Ceviches in its shell, corn (#EjercitoDelMaiz in their social networks), mango and achiote-stuffed quail encocado (fish stew with coconut milk) with warm lobster. The result is that Spoonik has established itself and has obtained the recognition of the critic and the public. Awards (the last ones: National Hospitality Award and HIP --both in innovation), articles in all the media, international bloggers who do not want to leave Barcelona without having dinner at Spoonik and, the best: clients who have let themselves go and have enjoyed a unique and personal trip. Never before has cuisine enriched both the mind and the heart.

But the restless minds of our two creators need new challenges. The first one will be a new gastronomic concept designed for the general public; then, they want to reopen the clandestine as a Wine School; and on the horizon, the project of a hotel. Goosebumps just thinking about it. Fly me to the moon, Spoonik.

We finish the trip as we started it, with a reference to Gabriel García Márquez and the magical realism that has influenced the two chefs so much. The Colombian writer said that “live is not what you have lived, but what you remember and how you remember it to tell it”. In Spoonik we are going to add memories, open the senses, write a new chapter in the story of our lives. A personal and non-transferrable experience. They say that what we remember most about people is what they made us feel. And that’s precisely what they’re after in Spoonik: feeling, eating, living, remembering. Welcome to the 21st century gastronomy, foodies.

la percepción de los sabores y la manera en que estos afectan la cognición y la memoria. Un mundo por explorar. Todo muy nuevo, pero sin olvidar ni sus raíces ni su pasado. «*Estamos a caballo entre la tradición de nuestros pueblos y la modernidad.*» Los dos chefs han creado su propio lenguaje y van un paso por delante, como los vanguardistas. Quien no arriesga, no gana.

El emplatado

¿Y ahora? Ahora la propuesta es más completa que nunca. Una sofisticada inversión en tecnología permite explorar nuevos platos con sonidos y proyecciones. Los 20 empleados se encargan de mirar y hacer disfrutar a los solo 30 comensales que gozan de la experiencia creada por Jon y Jaime. Ceviches en su concha, maíz (#EjercitoDelMaiz en sus redes sociales), encocado de codorniz rellena de mango y achiote con cigala templada. El resultado es que Spoonik se ha consolidado y ha obtenido el reconocimiento de la crítica y el público. Premios (los últimos: Premio Nacional de Hostelería y HIP --ambos en innovación), artículos en todos los medios, bloggers internacionales que no quieren irse de Barcelona sin cenar en el Spoonik y, lo mejor: clientes que se han dejado llevar y que han disfrutado de un viaje único y personal. Nunca antes la cocina había enriquecido tanto la mente y el corazón.

Pero las mentes inquietas de nuestros dos creadores necesitan nuevos retos. El primero de ellos será un nuevo concepto gastronómico diseñado para el gran público; después, reabrir el clandestino como una Escuela de Vinos; y en el horizonte, el proyecto de un hotel. Piel de gallina solo de pensarlo. *Fly me to the moon, Spoonik.*

Acabamos el viaje como lo empezamos, con referencia a Gabriel García Márquez y el realismo mágico que tanto ha marcado a los dos chefs. Dice el escritor colombiano que «la vida no es la que uno vivió, sino la que uno recuerda y cómo la recuerda para contarla.» En Spoonik vamos a sumar recuerdos, a abrir los sentidos, a escribir un nuevo capítulo en la historia de nuestra vida. Una experiencia personal e intransferible. Dicen que lo que más recordamos de las personas es lo que nos han hecho sentir. Y en Spoonik buscan precisamente esto: sentir, comer, vivir, recordar. Bienvenidos a la gastronomía del siglo XXI, *foodies*.





PICTURES: JORDI SORIANO

Osmosis

Food and wine met before reaching the table / Comida y vino se conocieron antes de llegar a la mesa

Chef **Raúl Roig** Sumiller **Unai Mata**

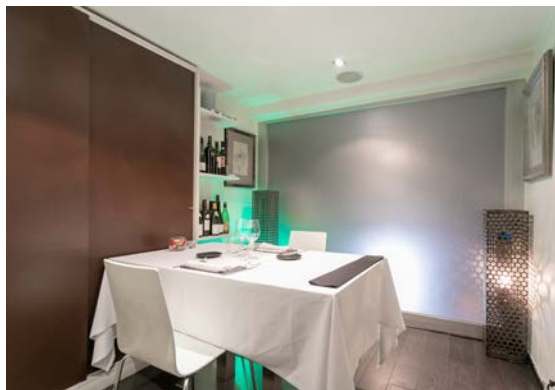
We get to our appointment with Raúl and Unai a little earlier and we discover the secret of Osmosis' success: they passionately argue about how to combine one of the dishes they are offering at the moment with the wine chosen to go with it. Chef and sommelier with total freedom to create together so that the character of the food and the wine are a perfect match before reaching the table. Renovated Catalan cuisine always looking for the maximum quality product, treating it with respect and matching it with the suitable wine. And if the quality is seasonal, that does not create a problem. Its tasting menu changes approximately every two weeks. The product rules over everything else. Raúl Roig is technique, imagination and sensibility. His time at El Racó de Can Fabes and what he learnt next to the winner of the second Michelin star of El Bulli, Paul Vinay, have set the path towards culinary maturity. He is the yin and Unai Mata is clearly the yang. The passion and knowledge towards enology led him to change the kitchen for the wine cellar, where he looks for new sensations for the palate with the experience of what he has learnt in Karlos Arguiñano's catering school.

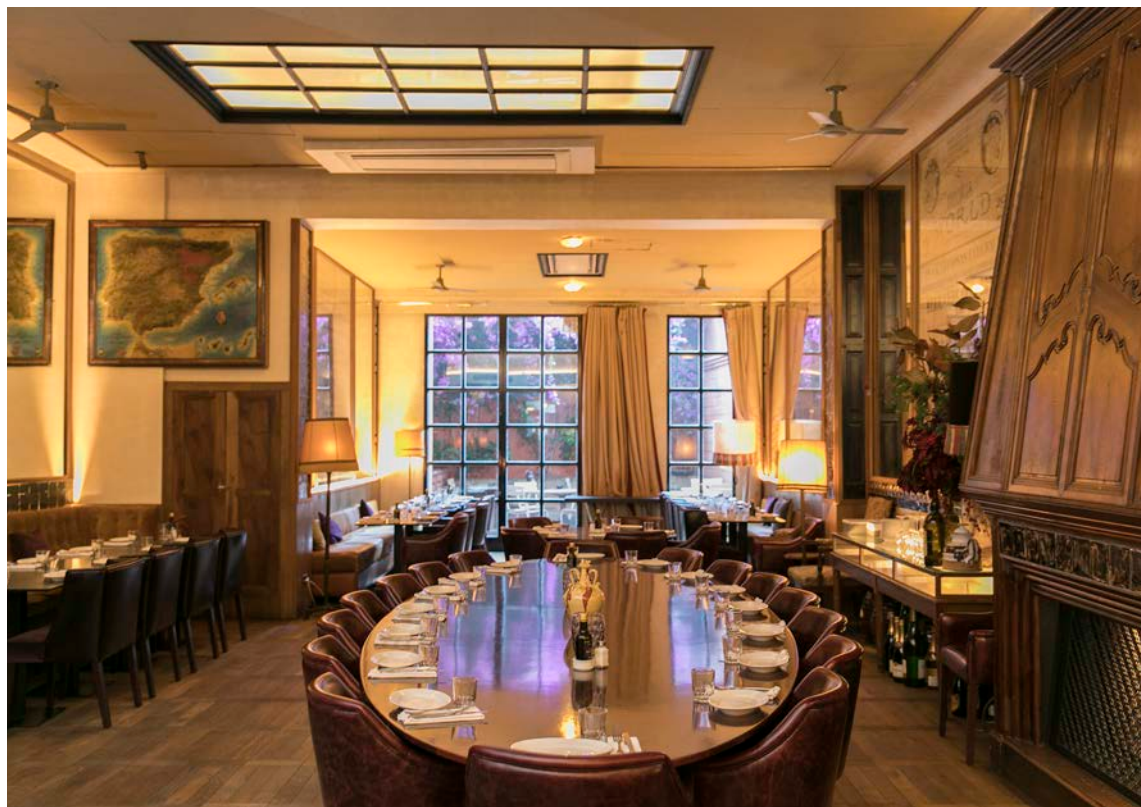
They define Osmosis as an "oasis in the city" in which one has to enjoy the experience. The space helps to reach this goal: they have different reserved areas so that the atmosphere is the ideal one, amongst which the recreation of a library full of books stands out. Good food. Good wine. Bon appetite.

Hemos llegado un poco antes a nuestra cita con Raúl y Unai y hemos descubierto el secreto del éxito de Osmosis: con pasión, intercambian argumentos sobre cómo debe combinar uno de los platos que ofrecen ahora mismo con el vino escogido para acompañarlo. Chef y sumiller con libertad total para crear juntos y lograr que el carácter de la comida y el del vino hagan un «match» perfecto antes de llegar a la mesa. Cocina catalana renovada buscando siempre el producto de máxima calidad, respetándolo y maridándolo con el vino adecuado. Y si la calidad es temporal, eso no supone un problema. Su menú degustación cambia aproximadamente cada dos semanas. El producto por encima de todo. Raúl Roig es técnica, imaginación y sensibilidad. Su paso por el Racó de Can Fabes y el aprendizaje que hizo al lado del ganador de la segunda estrella Michelin de El Bulli, Jean Paul Vinay, han marcado el camino hacia la madurez culinaria. Él es el yin y Unai Mata es claramente el yang. La pasión y el conocimiento hacia lo enológico le llevaron a cambiar la cocina por la bodega, dónde busca nuevas sensaciones para el paladar con el bagaje de lo aprendido en la escuela de hostelería de Karlos Arguiñano.

Definen Osmosis como un «oasis en la ciudad» en el que hay que disfrutar de la experiencia. El espacio acompaña para conseguirlo: disponen de distintos reservados para que el ambiente sea el ideal, entre los que destaca la recreación de una biblioteca llena de libros. Buena comida. Buen vino. Buen provecho.

Carrer d'Aribau, 100. 08036 Barcelona. T +34 93 454 52 01. www.restauranteosmosis.com. Mon to Sat from 13.30h to 15.30h and from 20h to 23h.





PICTURES: JORDI FOLCH

Puerto Chico

A rice house in the Diagonal / Arrocería en la Diagonal
Responsable de sala **Rafa Martín** Chef **Ángel Marín**

Who said that to eat good rice you had to go close to the sea? The restaurant Puerto Chico, property of the businessman Lluís Canadell, questions and rejects it with a proper gastronomic experience: a rice house in the Diagonal avenue of Barcelona. A good team lead by chef Ángel Marín in the kitchen and Rafa Martín as front of house: two key pieces that show that what they do has to do with the passion for their profession and the quality of the service.

In the chef's culinary proposal, the rice and the Jospier grill are the leading characters. A menu with nine types of rice (with long-cooked broths) where the grain is served soupy, sticky or dry: from the popular *senyoret* to the sticky bull tail or the one with meat and vegetables. And from Monday to Friday, a menu in which rice is the star.

Marín says that it's a very simple cuisine that "maintains the flavours and seeks the excellence of the product", as with the bread awarded the Espiga d'Or (gold ear of wheat) from the bakery Forn Sant Josep or some original dishes such as octopus with bacon, the Spanish omelette (with potatoes) coulant or an organic green crunchy salad. Crunchy, ladies and gentlemen.

"Simplicity and quality" is what Puerto Chico offers, with a capacity of 150 people, designed by Lázaro Violan, with a large interior room elegant and majestic, ideal for private and group events. And all this without leaving the Diagonal. Come in and check it out yourself.

¿Quién dijo que para comer un buen arroz había que acercarse al mar? El restaurante Puerto Chico, del empresario Lluís Canadell, lo cuestiona y lo rebate con una experiencia gastronómica en toda regla: una arrocería en plena avenida Diagonal de Barcelona. Un buen equipo liderado en cocina por el chef Ángel Marín y en sala por Rafa Martín: dos piezas clave a quienes se les nota que lo suyo tiene que ver con la pasión por su profesión y la calidad de servicio.

El chef configura una propuesta culinaria con el arroz y la brasa Jospier como protagonistas. Una carta con nueve tipos de arroz (con caldos de larga cocción) donde el grano se sirve caldoso, meloso o seco: desde el popular *senyoret al meloso de rabo de buey* o el de carne y verduras. Y de lunes a viernes, un menú en el que el arroz es la estrella.

Dice Marín que se trata de una cocina muy sencilla que «*mantiene los sabores y busca la excelencia del producto*», como con el pan premiado con l'Espiga d'Or del Forn Sant Josep o unos platillos originales como el pulpo con panceta, el coulant de tortilla (de patata), o una ensalada verde ecológica que hace *crec* en la boca. Crec, señores.

«*Simplicidad y calidad*» es lo que consigue el Puerto Chico, con capacidad para unas 150 personas, diseñado por Lázaro Violan, con una gran sala interior elegante y señorial, ideal para eventos privados y grupos. Y todo esto, sin moverse de la Diagonal. Pasen ustedes y compruébenlo por sí mismos.

Avinguda Diagonal, 405. 08029 Barcelona. T +34 93 782 14 94. www.puertochico.barcelona.com. Tue to Sat from 13h to 16h and from 20h to 23h. Sun from 13h to 16h.





PICTURES JORDI FOLCH

Carlota Restaurant

New airs in the Carlota / Nuevos aires en el Carlota
Director **Ricard Antonín**

The new proposal of Carlota restaurant gives off hope in every corner and suggests that “here, one comes to enjoy”. This is what Ricard Antonín, the director of the restaurant, tells us. “What we want is to surprise the customer by offering the best product.” And to recover the essence of dishes and small dishes of classic Catalan cuisine and market cuisine with creative touches. A culinary offer with the fresh product as protagonist: fresh fish from the market, seasonal vegetables and meats of breed.

They have a seasonal menu and a section dedicated to specials with proposals that range from the good old fricasee to the always acclaimed tuna tataki or the T-bone steak cooked on a stone, without forgetting the classic cannelloni of the house or the famous handmade croquettes that shut up any mouth. Or a selection of wines for all tastes (classic, natural and biodynamic) to savour from beginning to end. In addition, they have a lunch menu of sixteen euros in which they show that there is no truce in the kitchen.

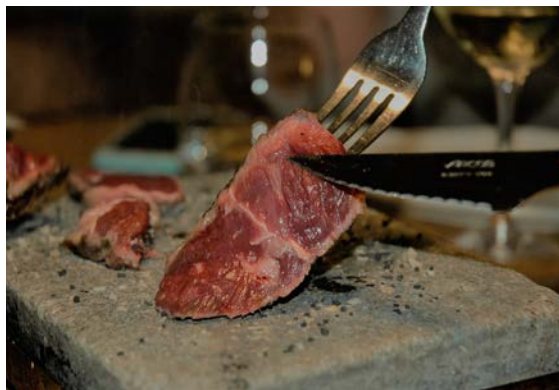
In this small but cozy restaurant with capacity for forty people the excellence in the service and the attention to detail pay off to everyone who crosses the door. At Carlota you feel the warmth thanks to the wood as the predominant element in the premises and all the love showed both when executing a dish and when the staff smile at you. New airs in the Carlota.

La nueva propuesta del restaurante Carlota desprende ilusión por todos los rincones y deja entrever que «aquí, uno viene a disfrutar». Así nos lo cuenta el director del establecimiento, Ricard Antonín. «Nuestro propósito es sorprender al cliente ofreciéndole el mejor producto.» Y recuperar la esencia de platos y platillos de cocina catalana clásica y de mercado con toques creativos. Una oferta culinaria en la que el producto fresco es el protagonista: pescado de la lonja, verduras de temporada y carnes de raza.

Dispone de una carta estacional y un apartado de sugerencias con propuestas que abarcan desde el fricandó de toda la vida al siempre demandado tataki de atún o el chuletón a la piedra, sin olvidar los clásicos canelones de la casa ni las famosas croquetas caseras que hacen enmudecer. O una selección de vinos para todos los gustos (clásicos, naturales y biodinámicos) para saborear desde principio a fin. Además, disponen de un menú de mediodía de dieciséis euros en el que se evidencia que no hay tregua en la cocina.

En este establecimiento pequeño pero acogedor con capacidad para cuarenta personas prima la excelencia en el servicio y el mimo al detalle a todo aquel que entra por la puerta. En el Carlota se respira calidez gracias a la presencia de la madera como elemento predominante en todo el local y mucho cariño tanto a la hora de ejecutar un plato como en la sonrisa del personal. Nuevos aires en el Carlota.

Carrer de París, 168. 08036 Barcelona (Eixample). T + 34 93 430 91 19. www.grupalba.com/carlota.html. Sun-Mon-Tue-Wed-Thu from 13 to 16 h and from 20.30 to 23.30 h. Fri-Sat from 13 to 16 h and from 20.30 to 24 h.

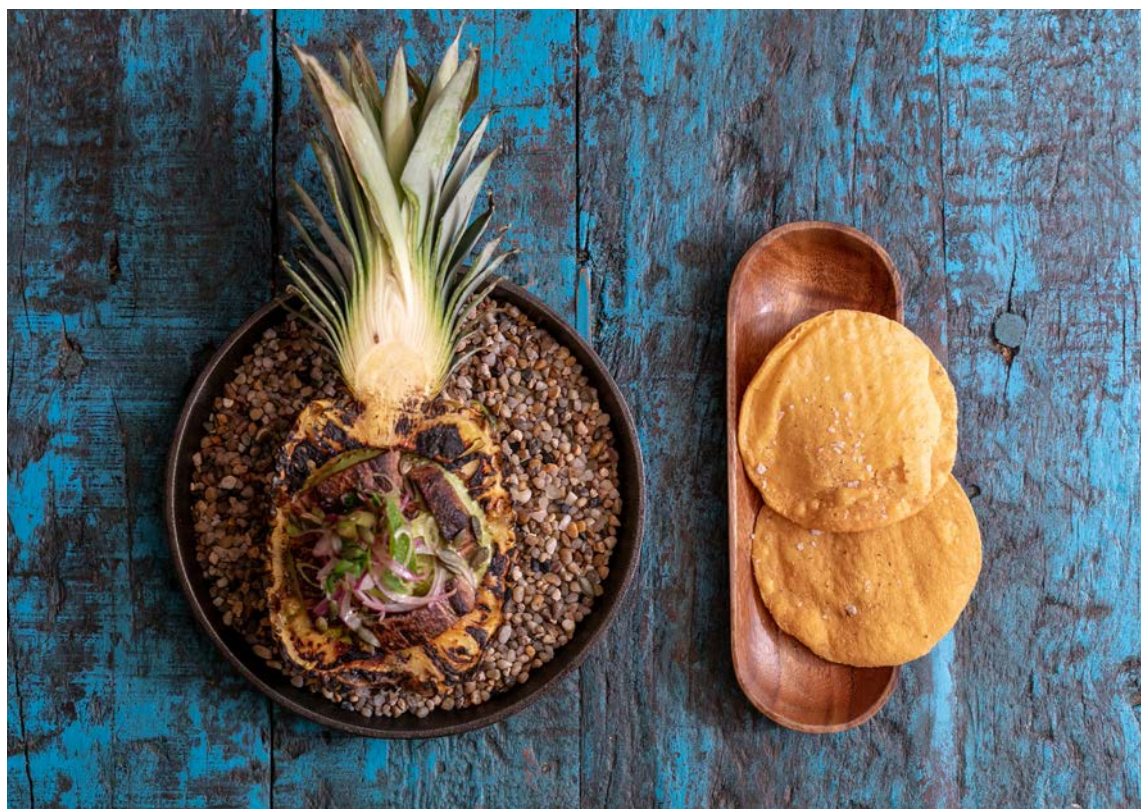


Caña de azúcar, oda a Venezuela

Interview Míriam Bescós, photography Jordi Soriano

CAÑA DE AZÚCAR





Adnaloy Osío (Caracas, 1986) has always had a very strong bond with the kitchen and with her family. Daughter and granddaughter of women cooks, her thing is linked to the feelings, and Caña de azúcar, a gastronomic project brewed since childhood, a clear tribute to the land where she was born and the family she grew up in. Since february 2016, this restaurant, located in the Eixample district of Barcelona, offers everyone who crosses the door the opportunity to be in and enjoy a Venezuelan house that pays tribute to the cultural fusion with an evolved and creative gastronomic proposal that combines products from here and there. An ode to the arepa, the pabellón criollo, the ceviches and the tequeños (the famous cheese fingers), and also to the good coexistence of flavours in the world.

Adnaloy keeps the vivid memory of those Sundays spent at her grandparent's house where everything happened in the kitchen with the women of the house. "The best things happen inside a kitchen; the most private things are talked in a kitchen; the most intense feelings are lived in a kitchen." Her childhood was full of smells and flavours. "I have a dictionary of smells, flavours and textures in my head." She says she used to get out of bed with the smell of her mum's food and would run down the stairs of the house knowing what she was cooking: lasagna or pasticho, chicken with rice, asado negro or roast chicken with potatoes. "I would tell my mum: 'Open a small window on the wall and let's sell the food.' My mum used to laugh. And I didn't understand why we didn't open a hole on the wall." Vision and emotion. And from there, the dream window made reality in the Caña de azúcar. To see the world and for the world to see her.

And in that anachronistic journey that smells provoke, the young chef recalls the feeling of entering her grandmother's house and sensing the smell of family or get-together. "Like Aladdin when flying through smoke, I imagine people like this: flying with the smell and getting to a point, a memory or an experience. It's super magical." The same thing that happens in the Caña de azúcar with customers from Venezuela: they enter a house that reminds them of their childhood, and even more so when they see the picture of the Ávila (an impressive group of mountains, identity sign of Venezuelans). This is what she had always wanted since the day she realised she wanted to be a chef: "I want people to feel what I feel every day of my life."

After a training period in the Venezuelan Centre for Gastronomic Training (CVCG) and the

Adnaloy Osío (Caracas, 1986) siempre ha tenido un vínculo muy fuerte con la cocina y con su familia. Hija y nieta de mujeres cocineras, lo suyo va unido a los sentimientos, y el Caña de Azúcar, un proyecto gastronómico gestado desde la infancia, un claro homenaje a la tierra que la vio nacer y a la familia que la vio crecer. Desde febrero de 2016, este establecimiento ubicado en el barrio del Eixample de Barcelona le ofrece a todo aquel que entra por la puerta la posibilidad de estar y disfrutar de una casa venezolana que rinde tributo al mestizaje cultural con una propuesta gastronómica evolucionada y creativa que combina productos de aquí y de allá. Una oda a la arepa, al pabellón criollo, a los ceviches y a los tequeños (los famosos deditos de queso) y también a la buena convivencia de sabores del mundo.

Adnaloy mantiene el recuerdo vivo de aquellos domingos en casa de los abuelos donde todo pasaba en la cocina con las mujeres de la casa. «*Las mejores cosas suceden dentro de una cocina; las cosas más privadas se hablan en una cocina; los sentimientos más intensos se viven en una cocina.*» Su infancia estuvo llena de olores y sabores. «*Yo tengo un diccionario de olores, sabores y texturas en mi cabeza.*» Cuenta que se levantaba de la cama con el olor de la comida de la mamá y bajaba corriendo las escaleras de la casa sabiendo qué estaba cocinando: *lasagna* o *pasticho*, arroz con pollo, asado negro o pollo asado con papas. «*Yo le decía a mi mamá: "Abre una ventanita en la pared y vamos a vender la comida." Mi mamá se reía. Y yo no entendía porque no se abría el hueco en la pared.*» Visión y emoción. Y de ahí la ventana soñada hecha realidad en el Caña de Azúcar. Para ver el mundo y que el mundo la viera a ella.

Y en ese viaje anacrónico que provocan los olores, la joven chef rememora la sensación de entrar por la puerta de casa de la abuela y sentir un olor a familia o a reencuentro. «*Como Aladino cuando va volando con el humo, me imagino a las personas así: volando con el olor y llegando a un punto, un recuerdo o una vivencia. Es súper mágico.*» Lo mismo que ocurre en el Caña de Azúcar y con los clientes oriundos de Venezuela: entran a una casa que les recuerda su infancia y más cuando ven el cuadro del Ávila (impresionante grupo de montañas, signo identitario de los venezolanos). Esto es lo que siempre quiso desde que se dio cuenta de que quería ser cocinera: «*Yo quiero que la gente sienta lo que yo siento cada día de mi vida.*»

Tras una época de formación en el Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica (CVCG)



Gastronomic Gallery of Laurent Cantineaux, from whom she learnt that the cloth was an extension of the hand, she worked in all the gastronomic restaurants of Caracas. She learnt everything there is to learn inside a kitchen: from making a foam to not be afraid of the fire and say yes to learning in capital letters. From her time in the Malabar of Carlos García, considered the best chef in Venezuela and from whom she takes his professional ethic and teachings such as: “In the kitchen, there is a rank and you have to respect it. If you want to get to that rank, you have to fight for it”, the impulse to take the big leap was born.

“There came a moment when I knew that I wanted to lose myself, make mistakes, try and experiment. Carlos García saw the courage that I had and my desire to conquer the world. At that time the technique or practice that would fill me as an artist didn’t exist yet, and he told me: ‘You have to go to Spain.’” And the moment arrived when she was in her early twenties. Barcelona calling. First stop: Hofmann Culinary School. “At a formative level, I learnt a lot. About the technique and about the product. And I also became more human. It was there that I started to think about the Caña de azúcar project.”

After the Hofmann, she spent a year in Lasarte, by Martín Berasategui, of whom she noticed his great human value. It was a tough experience and there were difficult situations inside the kitchen. “Martín always used to tell me: ‘Follow your own way.’ I have never forgotten those words.” With Andoni Luís Aduriz and Mugaritz she learnt that “organisation, discipline and commitment are the key to success.” She learnt about precision and method. That you need the will to progress and not “keep on cleaning duck tongues or cocochas”. And that “the possible and the impossible are measured by the will of the human being.”

After her time in the Basque Country, she went to Madrid, Berlin and Madrid again. It was in the Mexican restaurant with a star, the Punto Mx, that the Venezuelan chef saw it clearly and everything fit in her head, experience after experience and lesson after lesson. If Punto Mx praised the taco, she would do the same with the arepa. “To me, the value of an arepa is priceless. Because it is a story, a culture, an art that comes from ancestors.”

She came back to Barcelona with Jordi Cruz and that was the last experience as an apprentice. And of all this journey, she values the R&D of Mugaritz’s kitchen, the techniques, the physical, chemical and

y en la Galería Gastronómica de Laurent Cantineaux, de quien aprendió que el trapo era una extensión de la mano, pasó por todos los gastronómicos de Caracas. Aprendió todo lo que podía aprender dentro de una cocina: desde hacer una espuma a perderle el miedo al fuego y a decir sí en mayúsculas al aprendizaje. De su paso por el Malabar de Carlos García, considerado el mejor chef de Venezuela y de quien se queda con su ética profesional y enseñanzas como: «*En la cocina hay un rango y tú tienes que respetarlo. Si tú quieres llegar a ese rango, tienes que luchar por eso*» nació el impulso para dar el gran salto.

«Llegó un momento que supe que quería perderme, equivocarme, probar y experimentar. Carlos García vio el coraje que yo tenía y las ganas de comerme el mundo. En esos momentos no existía todavía esa técnica o esa práctica que me pudiera llenar como artista. Y me dijo: “Tienes que irte a España.”» Y llegó el momento con poco más de veinte años. Barcelona Calling. Primera parada: la Escuela de Hostelería Hofmann. *«A nivel formativo, aprendí muchísimo. Sobre la técnica y sobre el producto. Y también me volví más humana. Ahí empecé a pensar el proyecto Caña de Azúcar.»*

Después de la Hofmann, estuvo un año en el Lasarte de Martín Berasategui. De él destaca su gran valor humano. Fue una experiencia dura y había situaciones difíciles dentro de la cocina. *«Martín siempre me decía: “Tú, a tu camino.” Nunca he olvidado esas palabras.»* Con Andoni Luís Aduriz y Mugaritz aprendió que *«la organización, la disciplina y el empeño son la clave del éxito.»* Aprendió sobre precisión y sobre método. Que hay que querer progresar y no *«quedarte limpiando lenguas de pato o cocochas.»* Y que *«lo posible y lo imposible se mide por la voluntad del ser humano.»*

Tras su paso por el País Vasco, tocó Madrid, Berlín y de nuevo Madrid. Fue en el restaurante mexicano con estrella, el Punto Mx, que la chef venezolana lo vio claro y todo encajó en su cabeza, experiencia tras experiencia y lección tras lección. Si en Punto Mx se ensalzaba el taco, ella haría lo mismo con las arepas. *«Para mí el valor de una arepa no tiene precio. Porque es una historia, una cultura, un arte que viene de los antepasados.»*

Regresó a Barcelona de la mano de Jordi Cruz y ésta fue la última experiencia como aprendiz. Y de todo este periplo, valoró el I+D de la cocina de Mugaritz, las técnicas, las mezclas físicas, químicas y biológicas, perfeccionó el trabajo con las pinzas y la espátula, pero supo que ella seguiría trabajando con las manos: *«Tú cuando trabajas no puedes tocar nada*



PICTURES JORDI SORIANO

“To me, the value of an arepa is priceless. Because it is a story, a culture, an art that comes from ancestors”

“Para mí el valor de una arepa no tiene precio. Porque es una historia, una cultura, un arte que viene de los antepasados”

biological mixtures, being able to perfect the use of the tongs and the spatula, but she knew that she would continue to work with her hands: “When you work you cannot touch anything with your hands. You become skillful with the instruments and it’s like doing magic all day, but I felt uncomfortable. The temperature or the textures must be felt. To me, cooking is something that I need to touch.” And the same for the diner (Venezuelan food is eaten almost entirely with the hands).

It was time to bring out everything she had learnt, to become her own boss, to bring her native Venezuela to Barcelona. “Let’s put our backs into it”, Samuel Calderón, her business and life partner, said to her. The couple was joined by Adnaloy’s older sister, Adriana Osío. She is the one in charge of the sweet proposal of the Caña, the one who gives continuity to their grandmother and aunties’ desserts: “Sweet things don’t make me fat, they make me happy.”

When it was time to undertake her dream project, Adnaloy relived a childhood moment when her mother used to give her money to cross the road and buy the juice of sugar cane. She had to cross a road and that was scary and respectful. To do it, you had to dare and you had to want it. From that experience came the name of the restaurant, from the memory of the feeling she had when going to get the sugar cane juice. From the adventure needed to reach the goal. From the confirmation that everything she’s been through is worthwhile. And that there is no forgetting, but a lot of memories.

Thus, this restaurant, where kaki is often burnt to clean the energies, shows the face of what is eaten every day in Venezuela, a gastronomy born from cultural fusion (inheritance of Italy, France, Portugal, Mexico, Spain, Peru, Colombia and Africa). “We have what we have thanks to these countries.” The chef has deconstructed the traditional dishes to create

con las manos. Te vuelves hábil con los instrumentos y es como si hicieras magia todo el día, pero me sentía incómoda. La temperatura o las texturas hay que sentirlas. Para mí, la cocina es algo que tengo que tocar.» Y para el comensal, lo mismo (la comida venezolana se come casi toda con las manos).

Empezó la época de sacar a relucir todo lo aprendido, de convertirse en su propia jefa, de acercar su Venezuela natal a Barcelona. «*Vamos a echarle pichón*», le dijo a Samuel Calderón, su socio y compañero de vida. A la pareja se les sumó la hermana mayor de Adnaloy, Adriana Osío. Ella es la encargada de la propuesta más dulce del Caña, quien le da continuidad a los postres de la abuela y de las tías: «*A mí el dulce no me engorda, me alegra.*»

En el momento de emprender su proyecto soñado, Adnaloy revivió un momento de la infancia, de cuando su madre le daba el dinero para cruzar la calle y comprar el jugo de caña de azúcar. Tenía que cruzar una carretera y eso daba miedo y respeto. Y había que atreverse. Y querer hacerlo. De esa experiencia nacería el nombre del establecimiento, del recuerdo de la sensación vivida para llegar al jugo de Caña de Azúcar. De esa aventura para llegar al objetivo. De reafirmar que vale la pena todo lo vivido. Y que no hay olvido y sí mucha memoria.

Así, este local, donde a menudo quema el palosanto para limpiar energías, muestra la cara de lo que se come día a día en Venezuela, una gastronomía producto del mestizaje cultural (herencia de Italia, Francia, Portugal, México, España, Perú, Colombia y África). «*Nosotros tenemos lo que tenemos gracias a estos países.*» La chef ha desestructurado los platos tradicionales para crear platos nuevos para que sus comensales tengan el mismo resultado en boca. Y ha querido resaltar el guiso típico de su abuela con productos autóctonos de aquí como la trufa, la col lombarda o el brote de guisante. Pequeños detalles



new dishes so that her diners have the same result in the mouth. And she has specially highlighted the typical stew of her grandmother with local products from here like the truffle, the red cabbage or the pea shoot. Small details with which “I open the door to the Catalans with their palates and mine.” And to do so, Adnaloy names her creations in a very suggestive way. As a sample, her “Don’t fall in love with siwichi” (fresh fish of the day with jalapeño sauce) or “Bring back to life” (octopus marinated in tiger’s milk, red sauce, aji and avocado).

Samuel Calderón says that entering the Caña is an experience that cannot be separated from the feelings. “The idea is that you feel at home. Not only with the food, but with the place and the service. There are people who feel they are eating a dish their grandmother cooked and people who start crying when they eat a tequeño.” That connection between flavour and memory. “The moment you enter, we make you travel to Venezuela with the parchita (passion fruit juice). We try to give Venezuelan cuisine the value it deserves because it has often been underestimated. In the Caña de azúcar, to the world outside our doors, we are the foreigners, but behind closed doors the foreigners are the others because they’re entering Venezuela”, concludes Samuel.

The Caña de azúcar is colour, feeling and a lot of history. Because it praises Venezuela’s gastronomic proposal and because of the delicate tableware in which it’s served. Because of the bookshelf that holds cooking books and recipes from years of training. Because of the emblematic Ávila and Salto del Ángel pictures on its walls. Because of the family photos you can see in some of the corners. Because of the adventures and efforts of its alma mater, Adnaloy Osío. Because of the unconditionality of Samuel and Adriana. Because of Catalina, who takes care of the Caña. And because of those bottles filled with hundreds of paper boats. I’m sure if you ask them one day, they will tell you the story, which is magical, like everything that has to do with the Caña: effort, life lessons, memories, sentimental memories and a permanent nod to Venezuela.

con los que «*le abro la puerta al catalán con su paladar y el mío.*» Y en esa apertura, Adnaloy nombra a sus creaciones de manera muy sugerente. Para muestra, un botón con su «*No te enamores del siwichi*» (pesca del día con salsa de jalapeños) o el «*Vuelve a la vida*» (pulpo marinado con leche de tigre, salsa roja, aji y aguacate).

Samuel Calderón afirma que entrar en el Caña tiene que ver con una experiencia que no puede desvincularse de los sentimientos. «*La idea es que te sientas como en tu casa. No solamente con la gastronomía, sino con el lugar y el servicio. Hay gente que siente que está comiendo de un plato de su abuela y gente que se pone a llorar cuando come un tequeño.*» Conexión entre sabor y recuerdo. «*Sólo entrar, te hacemos viajar a Venezuela con la parchita (zum de maracuyá). Intentamos dar el valor que se merece a la cocina venezolana porque a menudo se ha subestimado. En el Caña de azúcar, de puerta para fuera nosotros somos los extranjeros, pero de puerta para dentro, los otros son los extranjeros porque están entrando en Venezuela*», concluye Samuel.

El Caña de azúcar tiene color, sentimiento y mucha historia. Porque ensalza la propuesta gastronómica venezolana y por la delicada vajilla en la que se sirve. Por la librería que abraza libros de cocina y de recetas de años de formación. Por los emblemáticos Ávila y Salto del Ángel en sus paredes. Por las fotos de familia que presiden algunos rincones. Por las aventuras y esfuerzos de su alma máter, Adnaloy Osío. Por la incondicionalidad de Samuel y Adriana. Por la buena de Catalina, que cuida del Caña. Y por esas botellas llenas de cientos de barquitos de papel. Seguro que si les preguntáis un día, os cuentan su historia, que resulta mágica, como todo lo que tiene que ver con el Caña: esfuerzo, enseñanzas de vida, recuerdos, memoria sentimental y un guiño permanente a Venezuela.



PICTURES: JORDI FOLCH

El Principal del Eixample

You can create fantasy in a kitchen, but never lie / En la cocina vale la fantasía, pero nunca la mentira
Chef y propietario **Joan Ferré**

Joan Ferré is the chef and owner of El Principal. He tells us that he didn't even think that in his curriculum he would treasure a long career as a chef of some of the most outstanding restaurants that populate Barcelona. Now he is responsible for all the creative side of El Principal's cuisine. Ferré says that a chef must have something innate. Like a football player or a singer, who regardless of hours and hours of training in order to succeed they must have a special gift, a chef must have that virtue that allows them to excel in their field. In every art field it is necessary to have that gift. From there onwards, it is necessary to work honestly with the product you have in hand. You can create fantasy in the kitchen, but never lie. You can bring the colour you want to the dish, but what counts is the quality of the product, the fact that the dish is well cooked and tasty. His gastronomic proposal is based on the essence and identity of his dishes, who come from tradition and memory. The chef says that, without discrediting other types of cuisine, his dishes will always come from his memories, so they will have more to do with a cod or a ham croquette than with a chicken curry. To all this, we add a privileged situation in a house with high ceilings, good space between the tables or the luxury that bring the library room or the interior patio. Elegance, warmth and history that complete the customer experience and make it more satisfying.

Joan Ferré es el chef y propietario de El Principal. Nos cuenta que ni por asomo pensaba que en su currículo atesoraría una larga trayectoria como chef de algunos de los más destacados restaurantes que pueblan Barcelona. Ahora se responsabiliza de todo lo que tiene que ver con la parte creativa de la cocina de El Principal. Ferré dice que un chef debe tener algo innato. Al igual que un futbolista o un cantante, que independientemente de horas y horas de entrenamiento para triunfar deben atesorar un don especial, un chef debe contar con esa virtud que le permite destacar en su ámbito. En todo arte es preciso contar con ese don. A partir de ahí, resulta necesario trabajar con honestidad el producto que se tiene entre manos. En la cocina vale la fantasía, pero nunca la mentira. Puedes aportarle el color que quieras al plato, pero lo que cuenta es que el producto sea de calidad, que el plato esté bien cocinado y sea sabroso. Su propuesta gastronómica se basa en la esencia e identidad de sus platos derivados de la tradición y de la memoria. El chef dice que, sin desmerecer otros tipos de cocina, sus platos siempre derivarán de sus recuerdos, por lo que tendrán más que ver con una croqueta de bacalao o de jamón que con un pollo al curry. A todo ello le añadimos una situación privilegiada en una casa con techos altos, amplios espacios entre la mesas o el lujo que suponen las salas de la biblioteca o el patio interior. Elegancia, calidez e historia que completan la experiencia del cliente y la hacen más satisfactoria.

Carrer de Provença, 286-288. 08008 Barcelona. T +34 93 272 08 45. www.elprincipaleixample.com. Mon to Sat from 13.30h to 16h and from 20h to 23h. Sun from 13.30h to 16h.





PICTURES JORDI SORIANO

Can Miquel

A Mediterranean balcony / Un balcón al Mediterráneo
Propietario **Adrià Ferré**

Set on the beautiful *cala Montgó* in *l'Escala*, one of the most valued corners of the *Costa Brava*, the restaurant *Can Miquel* is one of those places cut off from the hustle and bustle lifestyle where times seems to stop and there is only room for enjoyment. *Adrià Ferré* manages this restaurant of traditional Mediterranean cuisine with contemporary seafood touches. According to the restaurateur: “every dish made in the kitchen of *Can Miquel* relies on the local product carefully prepared, paying attention to the last detail so that in every spoonful the diner savours a piece of the Mediterranean.” Not in vane, in the restaurant you can actually taste proposals as varied and applauded as the cauldron of rice with lobster, its aubergine, mascarpone, parmesan, tomato and anchovies caviar, or the shoulder of kid cooked in the oven the traditional way. “We are located in an area where, fortunately, we have more than enough good raw materials. Our goal is to reflect that on the menu”, says Ferré. Another of the strenghts of *Can Miquel* is its wine list, carefully selected to offer a wide range of natural flavours that match perfectly well with each of the dishes on its menu. The sound of the waves, the smell of the sea and the calm of *Cala Montgó* put the finishing touch to this restaurant that has a special magic. Because *Can Miquel* has an atmosphere that makes every meal a proper event.

Enclavado en la bella *cala Montgó* de *l'Escala*, uno de los rincones más apreciados de la *Costa Brava*, el restaurante *Can Miquel* es uno de esos lugares alejados de las prisas y del ruido mundano donde el tiempo parece detenerse y solo queda lugar para el disfrute. *Adrià Ferré* se encuentra al frente de este restaurante de cocina mediterránea tradicional con toques marineros contemporáneos. Según el restaurador: «cada plato elaborado en la cocina de *Can Miquel* tiene como protagonistas los productos de proximidad elaborados de forma cuidadosa, vigilando hasta el último detalle para que en cada cucharada, el comensal saboree un trocito de mediterráneo.» No en vano, en el establecimiento es posible degustar propuestas tan variadas y aplaudidas como el caldero de arroz con bogavante, su caviar de berenjena, mascarpone, parmesano, tomate y boquerones, o la espalda de cabrito al horno elaborado a la manera tradicional. «Estamos en una zona en la que, por suerte, nos sobran las buenas materias primas. Nuestra carta pretende ser un reflejo de ello», apunta Ferré. Otro de los puntos fuertes de *Can Miquel* es su carta de vinos, seleccionada exhaustivamente para ofrecer un amplio abanico de sabores naturales que maridan a la perfección con cada uno de los platos de su carta. El sonido de las olas, el aroma del mar y la calma propia de la *Cala Montgó* ponen el broche final a este restaurante que tiene una magia especial. Y es que *Can Miquel* tiene un ambiente que hace de cada comida todo un evento.

Platja de Montgó s/n. 17130 L'Escala (Girona). T +34 972 77 10 02. www.canmiquelrestaurant.com. Mon to Sun from 13h to 22.30h.





PICTURES JORDI SORIANO

Fairmont Rey Juan Carlos I

Oasis in the middle of the city / Oasis en medio de la ciudad

Director **Octavio Gamarra** Chef **Claudio Aguirre** Bar-manager y head-bartender **Baptiste Etcheverry**

More than 25 years have passed since the celebration of the Olympic Games in Barcelona in 92. And 25 is the age of the hotel Fairmont Juan Carlos I (5* G.L.), the only urban resort in the city. And also celebrating the silver weddings, the Chilean Claudio Aguirre, executive chef and manager of the gastronomic label of this venue. On the one hand, the B24, a space that never sleeps, located underneath an impressive atrium, offering a menu with tapas and local cuisine with creations like the squid and Iberian rice or the seabass and lobster *suquet* (stew), and an offer of more than 23 cocktails to enjoy memorable nights out. On the other hand, The Terrace restaurant, an outdoor space overlooking the swimming pool and the 25,000 square metres of hundred-year-old gardens that surround the hotel. An oasis to unwind next to the Diagonal with the grill as main character. A proposal based on the best product, to which Aguirre doesn't lose sight of. And a tour of meat from around the world with good cuts and maturations of up to 60 days, fresh fish brought daily from the market, grilled octopus with cream of La Vera paprika or a fishermen's rice. And all of this smoked-flavoured. From the beginning (with a salmorejo with Iberian ham and volcanic toast) to the end (beware of the Idiázabal cheese mousse, a version of the ash-coated cheese). In addition, a cocktail proposal led by the bartender Etcheverry, which lines up perfectly well with the grill and among which the Romero Sour, the Caipirosa and the Piña Colada Espumosa stand out. Luxury unwinding guaranteed.

Más de 25 años han transcurrido desde que se celebraran los JJOO de la Barcelona del 92. Los mismos que tiene el hotel Fairmont Juan Carlos I (5* G.L.), el único resort urbano de la ciudad condal. Y bodas de plata son las que ha cumplido también el chileno Claudio Aguirre, chef ejecutivo y responsable del sello gastronómico de este establecimiento. Por un lado, el B24, un espacio que no duerme nunca, con una carta de tapas y cocina de proximidad, situado debajo de un imponente atrio, con creaciones como el arroz de calamar e ibéricos o el suquet de corvina y bogavante, y una oferta de más de 23 cócteles para disfrutar de veladas inolvidables. Por el otro, el restaurante The Terrace, un espacio al aire libre con vistas a la piscina y a los 25.000 metros cuadrados de jardines centenarios que rodean el hotel. Un oasis de desconexión al lado de la Diagonal con la brasa como protagonista. Una propuesta basada en el mejor producto, a quien Aguirre no pierde de vista. Y un recorrido por carnes de todo el mundo con buenos cortes y maduraciones de hasta 60 días, pescado del día traído de la lonja, pulpo a la brasa con crema de pimentón de La Vera o un arroz marinero. Y todo con sabor a humo. De principio (con un salmorejo con jamón ibérico y tosta volcánica) a fin (atentos a la mousse de queso Idiázabal, una versión del queso de ceniza). Además de una propuesta coctelera, liderada por el bartender Etcheverry, que casa a la perfección con la parrilla y entre los que destacan el Romero Sour, la Caipirosa y la Piña Colada Espumosa. Desconexión de lujo garantizada.

Avinguda Diagonal, 661-671. 08028 Barcelona. T +34 93 364 40 40. www.fairmont.com/barcelona. Mon to Sun from 11.30h to 24h.



David Gelb, creator of Netflix's celebrated Chef's Table series

Interview Esther Massats

1983, New York City. Film director and storyteller. Well, storyteller and film director. Creator of Netflix's celebrated Chef's Table series, a follow up of his critically acclaimed documentary Jiro Dreams of sushi (2011). "Every episode is touched by at least 20 people in some meaningful way. My job is to set the goal, and how we get there is a very collaborative effort". He was shooting in Girona the last and sweetest season of the series with Jordi Roca. And yes, Foodie Culture had access to interview him: "I dream of all kinds of crazy and random stuff – I love video games – A chef is a craftsman and sometimes an artist – Food is life – My job is a blessing – Eating is living – Fascism is the lack of empathy."

1983, Nueva York. Director de cine y contador de historias. Bueno, contador de historias y director de cine. Creador de la aclamada serie de Netflix Chef's Table, una secuela de su aclamado documental Jiro dreams of sushi (2011). «20 personas distintas tocan de manera significativa cada episodio. Mi trabajo es fijar el objetivo, llegar a él es un esfuerzo muy colaborativo.» Estuvo rodando en Girona la última y más dulce temporada de la serie con Jordi Roca. Y sí, Foodie Culture tuvo acceso para entrevistarle: «Sueño con toda suerte de cosas pilladas y random – Me encantan los videojuegos – Un cocinero es un artesano, a veces un artista – La comida es vida – Mi trabajo una bendición – Comer es vivir – El fascismo es la falta de empatía.»





ESTHER MASSATS: What inspires you the most, a dish or a chef?

DAVID GELB: *I'm most inspired by the lives of the chefs themselves, and how they often tell their own life stories through the dishes they create.*

EM — Is there any way to translate food senses into visual inputs?

DG — There is no way to actually translate the senses. The images can evoke memories of a smell or taste, as simply as cutting to a close up of a lemon or a sprig of thyme. The real way to communicate these sensations is through feeling. By showing the back story and emotional context of a dish, or a flavor, the audience can understand its significance beyond the actual smell or taste. The story makes the food emotional. A great example of this is the “Lactic” dessert that Jordi makes, which was inspired by the feeling of holding and smelling his baby nephew.

EM — Your father, Peter Gelb, is the manager of The Metropolitan Opera in NYC, and your mother a well-known food writer....

DG — My parents both love food, film, and music. It without a doubt influenced me because I was exposed to great works of art in all kinds of mediums at a very young age.

EM — Genetics or environmental influence?

DG — Probably a bit of both, but mostly environment. I was lucky enough to be in my stroller at grand opera performances, to be in a booster seat eating at fine restaurants with legendary musicians at the age of three.

EM — What does your passion for music bring to Chef's Table?

DG — The audience can't actually be there. They see the image on the screen, they hear the sound, but they don't get to actually be there, or to be physically inside the character's head. The music fills in those missing connections in a way.

EM — Were you ever tempted to take another discipline apart from filmmaking?

DG — I always wanted to be an actor but I was too easily distracted from the scene. I still want to be an actor though. My wife thinks it's a bad idea.

EM — Indeed, storyteller or filmmaker? Who is first?

DG — Storytelling first. Film is simply a medium for a storyteller. There are lots of ways to tell stories.

ESTHER MASSATS: ¿Qué te inspira más, un plato o un chef?

DAVID GELB: *Me inspiran más las vidas en sí de los chefs y cómo a menudo cuentan sus propias vivencias a través de los platos que crean.*

EM — ¿Se pueden transmitir los sentidos asociados a la comida en estímulos visuales?

DG — De hecho, no hay modo de hacerlo. Las imágenes pueden evocar recuerdos de olores o sabores, cortando un limón o una ramita de tomillo en un plano detalle cerrado. La manera real de comunicar estas sensaciones es a través de la emoción. Mostrando la historia que hay detrás y el contexto emocional de un plato o un sabor, la audiencia puede entender su sentido más allá de su olor o sabor reales. La historia convierte la comida en emoción. Un gran ejemplo de esto es el postre *Láctico* que hace Jordi Roca. Está inspirado en la sensación que tuvo al sostener en brazos y oler la cabeza de su sobrino recién nacido cuando era un bebé.

EM — Tu padre, Peter Gelb, es el director de la Ópera del Metropolitan en Nueva York, y tu madre una conocida escritora foodie...

DG — Mis padres, ambos, aman la comida, el cine, y la música. Sin duda alguna me influenciaron porque estuve expuesto a grandes trabajos de arte de toda clase en soportes muy distintos desde muy temprana edad.

EM — ¿Genética o influencia ambiental?

DG — Probablemente un poquito de los dos, pero sobretodo ambiental. Tuve la suerte de asistir en mi cochecito de bebé a la grandes puestas en escena operísticas y sentarme sobre un alzador en restaurantes excelentes con músicos legendarios con solo tres años.

EM — ¿Qué aporta tu pasión por la música a Chef's Table?

DG — La audiencia no puede propiamente estar allí. Ven la imagen en la pantalla, escuchan el sonido, pero no pueden estar allí realmente, ni estar físicamente dentro de la mente de los personajes. La música llena en cierto modo esa conexión que falta.

EM — ¿Te tentó alguna vez otra disciplina?

DG — Siempre quise ser actor, pero me despidaba con demasiada facilidad de la escena. De hecho, todavía quiero serlo. Mi mujer cree que es una pésima idea.

EM — Is food more than food?

DG — Yes. We try to treat the food in *Chef's Table* like chapters in a story. Each dish we feature represents a milestone in the chef's life, or a revelation of some kind.

EM — What is key to a dish?

DG — A dish that interests me is rooted in memory, or some kind of idea, and still is delicious. A great example of this is Jordi Roca's "Rainy Forest" dessert. It tastes like our childhood because of the distilled essence of dirt. We've all fallen and eaten dirt as a kid, either by accident or on purpose.

EM — How do you get to distillate the chefs' memories?

DG — I try to follow the chefs. It's their world, their story, and I try to organize it in editing and use music and photography to amplify the feeling that they are presenting.

EM — What inspires David Gelb to work under this emotional or human dimension of food?

DG — I'm fascinated by people. I don't make our show about how we cook, but why we cook.

EM — Is there a lack or need for emotions and humanity in our societies?

DG — Humans have always connected through empathy. There is a terrifying rise of an unempathetic ideology taking hold in societies around the world, especially in the United States. Fascism comes from a lack of empathy and understanding of people who don't like you, and that is exacerbated by bad people spreading this diseased ideology. Art can hopefully be a force that can let people see through each others eyes, so we don't seem so different from each other. For me, the greatest achievement of Anthony Bourdain's legacy was his work to make people less scared of each other. Through his work he helped us walk in another's shoes. Let's keep doing that.

EM — The art of interviewing or the art of listening?

DG — I consider interview a craft that can be in service of art. The key is to take your time and listen. I don't like to interview my subjects in a straight sense. I let them talk and reveal themselves. I try to guide them along to talk about the things that I'm curious about. I also will reveal things about myself to find common ground to make it easier to

EM — ¿Contador de historias o director de cine?

¿Quién llegó primero?

DG — Contador de historias primero. El cine es simplemente un soporte para un contador de historias. Existen muchos medios para contar historias.

EM — ¿La comida es más que comida?

DG — Sí. En *Chef's Table* tratamos la comida como capítulos de una historia. Cada plato que filmamos representa un *hito* en la vida del chef, o una revelación de algún tipo.

EM — ¿Qué tiene que tener un plato para que te guste?

DG — Para que un plato me interese debe estar enraizado en la memoria, o algún tipo de idea, y aún así ser también delicioso. Un gran ejemplo de esto es el Bosque Lluvioso de Jordi Roca. Sabe como nuestra infancia por que lleva un destilado de esencia de tierra. Todos hemos caído y comido tierra de niños, por accidente o a propósito.

EM — ¿Cómo consigues destilar los recuerdos de los chefs?

DG — Intento seguirlos. Es su mundo, su historia, y yo intento organizarla cuando edito utilizando la fotografía y la música para amplificar los sentimientos que ellos me presentan.

EM — ¿Qué inspira a David Gelb a trabajar desde ese prisma emocional y humano de la comida?

DG — Me fascinan las personas. Nuestra serie no gira entorno a cómo cocinamos, sino entorno a por qué cocinamos.

EM — ¿Crees que quizás hay una falta o necesidad de emociones y humanidad en nuestras sociedades?

DG — Los humanos siempre han conectado a través de la empatía. Se está produciendo un aumento aterrador de ideologías antiempáticas que están calando en sociedades alrededor del mundo, especialmente en EEUU. El fascismo nace de la falta de empatía y de la falta de comprensión de la gente a la que no le gustas, y todo ello es exacerbado por gente mala que disemina esta ideología enferma. Afortunadamente, el arte puede ser una fuerza que permita a la gente ver a través de los ojos de los demás. Para mí, el mayor logro del legado de Anthony Bourdain fue su esfuerzo en hacer que la



talk about personal things. Ultimately, people like to communicate and they want to be listened to and understood. I try to create a situation where I can be like the shrink and they can tell their side of the story without fear of judgement.

EM — Your grandfather, Arthur Gelb, was particularly admired for his news sense and his ability to identify the makings of a big story...

DG — He was a journalist who worked his way up from *copy boy* to managing editor of *The New York Times*. He was fascinated with people and their stories, at all times. I remember getting into a taxi with him when I was 10 and he got the cab driver to tell his life story. It was fascinating. He was so hungry for knowledge and understanding. He was my hero.

EM — Jordi Roca recently said in an interview that he was amazed by your ability to select, cut and sew the story. He described you as a surgeon. Is there any doctor in the family?

DG — Ha ha ha, no... Editing is something I've been doing for over 20 years though, so I know how to pick great editors and I can put together scenes in my mind as we shoot, thankfully.

EM — Have you ever enrolled in a family creation process?

DG — Really just with my brother, Matthew Gelb. I'm proud of him and the work he has done. We recently collaborated on a short film about *Cigars*.

EM — What about the creative dynamics of the Roca family, what was your perception after being filming with them ?

DG — I think its incredible how well they all get along. They each have their individual areas and then

gente sintiera menos miedo de los demás. A través de su trabajo nos ayudó a ponernos en la piel del otro. Sigámoslo haciendo.

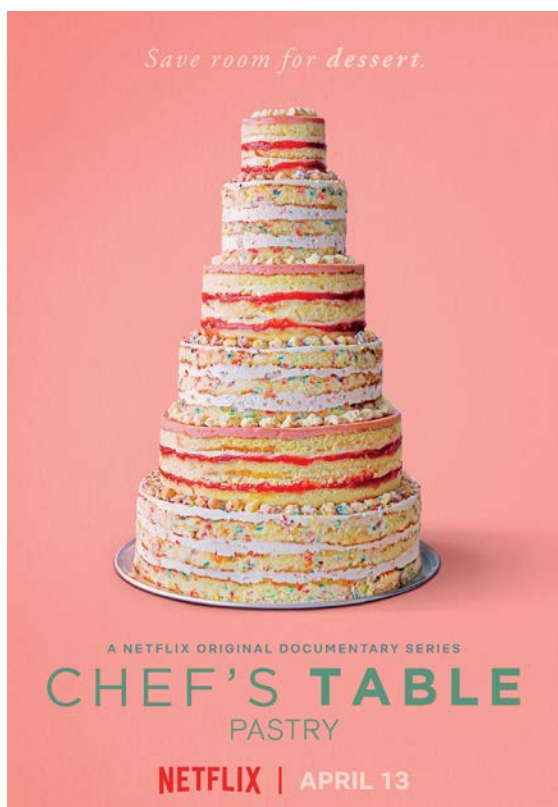
EM — ¿El arte de la entrevista o el arte de escuchar? Considero la entrevista como una artesanía que puede estar al servicio del arte. La clave es tomarte tu tiempo y escuchar. No me gusta entrevistar a mis personajes en sentido estricto. Les dejo hablar y revelarse. Intento guiarles a lo largo de la conversación para que me cuenten las cosas que llaman mi curiosidad. Yo también les revelo cosas de mí mismo para encontrar un espacio común que haga más fácil poder hablar de cosas personales. En última instancia, las personas quieren comunicarse, ser escuchadas y comprendidas. Intento crear una situación dónde puedo ser como un psicólogo al que pueden explicarle su parte de la historia sin miedo a ser juzgado.

EM — Tu abuelo paterno, Arthur Gelb, era admirado por su sentido para captar las noticias y su habilidad para identificar las hechuras de una gran historia...

DG — Fue un periodista que se curró su ascenso de *redactor* a editor jefe en *The New York Times*. Siempre le fascinaron las personas y sus historias. Recuerdo entrar en un taxi con él cuando tenía 10 años y cómo consiguió que el conductor le contara su vida. Era una historia fascinante. Mi abuelo estaba siempre tan hambriento de conocimiento y comprensión. Fue mi héroe.

EM — En una entrevista reciente Jordi Roca dijo estar asombrado por tu capacidad para cortar y coser historias, describiéndote como un cirujano. ¿Algún doctor en la familia?

DG — Ja, ja, ja, no... Editar es algo que he estado



they merge them together seamlessly. I admire their resolve to make it work as a family. It's a beautiful thing.

EM — When it's time to cook up the stories of your *Chef's Table* episodes, what are your main ingredients?

DG — Characters and crew. You need great subjects to film, and to work with a wonderful team.

EM — Any favorite technique?

DG — Shooting lots of footage and editing it together! Easy, right?

EM — As easy as complex... Was it particular challenging with the Roca Brothers?

DG — Roca Brothers presented a unique challenge because there are three main characters, each with their own fascinating world. Jordi became the perspective for the audience. We see his brothers through his eyes. Grounding it from Jordi's point of view was the key.

EM — And what happens when the screen is the plate?

DG — All the work we put into it ultimately must be seen within the rectangle of the screen. We have to realize that. Just because I know something about the character, if it's not in the rectangle then it's not there for the audience.

EM — 3 words for 3 brothers...

DG — Jordi Roca is risk, adventure, magic. Josep is comradery, humor, connection. Joan is generosity, leadership, teaching.

haciendo los últimos 20 años, así que sé como elegir grandes editores y a la vez puedo montar escenas en mi mente mientras rodamos, por suerte.

EM — ¿Has colaborado alguna vez con tu familia en un proceso creativo?

DG — En realidad sólo con mi hermano, Matthew Gelb. Estoy orgulloso de él y del trabajo que ha hecho. Recientemente hemos colaborado en un corto llamado *Cigars*.

EM — ¿Qué te pareció la dinámica creativa de los Roca? ¿Con qué percepción terminaste el rodaje?

DG — Creo que es increíble lo bien que congenian. Cada uno tiene su área individual y luego se fusionan sin costuras. Admiro su resolución para hacerlo funcionar como una familia. Es algo muy bello.

EM — Cuando te toca cocinar los episodios, ¿cuales son tus ingredientes principales?

DG — Los personajes y el equipo de rodaje. Necesitas grandes personajes a los que filmar tanto como trabajar con un equipo maravilloso.

EM — ¿Prefieres alguna técnica en particular?

DG — ¡Filmar un montón de material y editarlo todos juntos! Fácil, ¿verdad?

EM — Tan fácil como complejo... ¿Fue particularmente desafiante con los tres mundos de los Roca?

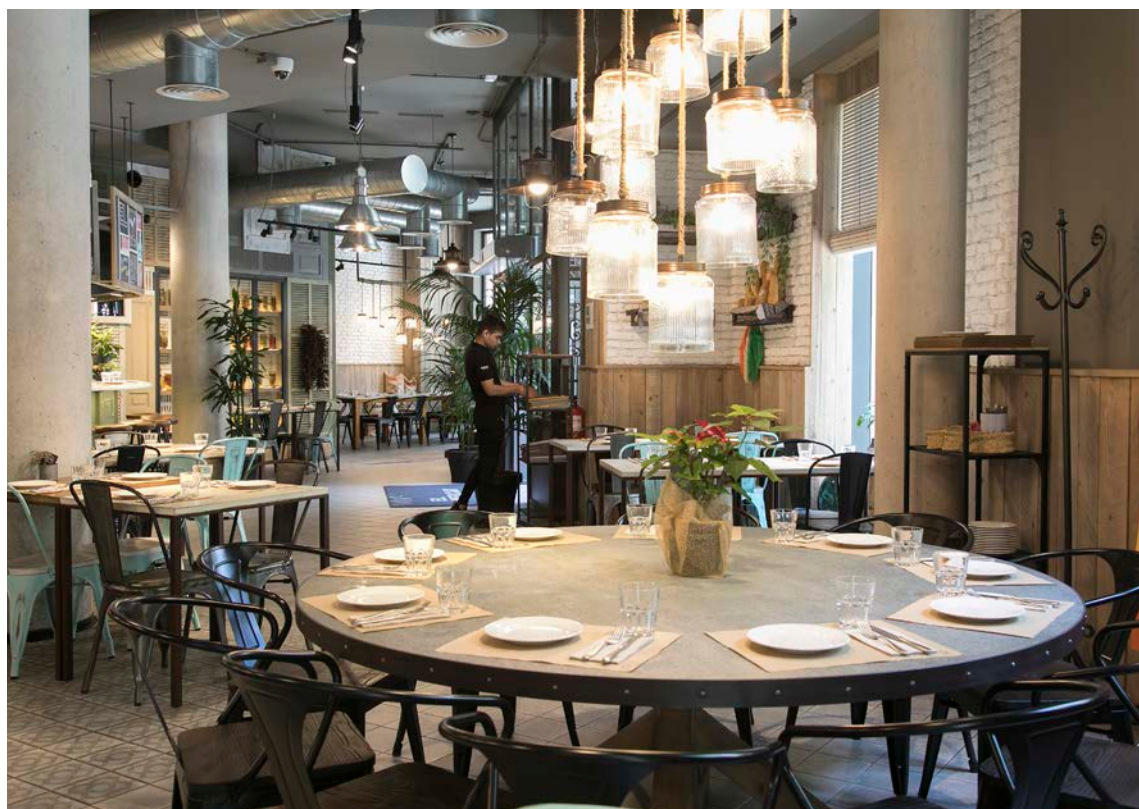
DG — Los Roca representaron para mí un reto único porque me encontré con 3 personajes principales, cada uno con su mundo fascinante. Jordi acabó convirtiéndose en la perspectiva para la audiencia. Vemos a sus hermanos a través de sus ojos. Basarlo en el punto de vista de Jordi fue la clave.

EM — ¿Y qué pasa cuando la pantalla es el plato?

DG — Todo el trabajo que ponemos en ella debe ser visto en última instancia en ese rectángulo de la pantalla. Tenemos que ser muy conscientes de ello. Si sé algo del personaje y no está en el rectángulo, entonces no está allí para la audiencia.

EM — 3 palabras para 3 hermanos...

DG — Jordi Roca es riesgo, aventura, magia. Josep es camaradería, humor, conexión. Joan es generosidad, liderazgo, enseñanza.



PICTURES JORDI FOLCH

El Mercat

The quality of the product on the plate / La nobleza del producto en el plato

In this privileged corner with terrace of the Eixample Dret of Barcelona stands El Mercat, a venue that opened its doors in April of 2017, born out of knowledge and passion: knowledge, that which the owners and instigators of the project accumulate; passion, that which has to do with gastronomy and the product. When you cross the impressive four-metre door, El Mercat gets in your eyes: an open space with high ceilings and industrial look, a semicircular bar in the middle of the room, an open kitchen, and even a corner that imitates the typical market stall with cold meats and hanging hams, which are cut by hand.

And with the fresh and seasonal product as the protagonist, a culinary proposal based on tapas and more elaborate dishes of traditional Catalan cuisine “that look for the essence without reinventing anything because they want to do it as it has always been done”: grilled octopus with pork dewlap, bull’s tail, tripe with chickpeas, partridge in vinaigrette, steak sandwich, diced cod with Kalamata olives, and blood sausage croquettes are some of their must haves. Said and done at the moment.

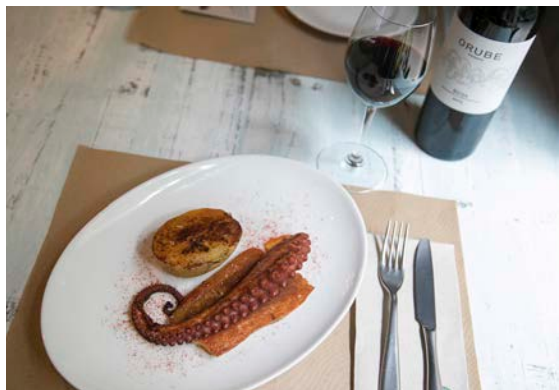
And another one of their attractions: the menu for groups with tapas XXL of 1 kg (crunchy suckling pig, roast lamb, T-bone steak, prawns or langoustines) with the idea of sharing and enjoying around a table. In addition, they have a selection of 30 wine references which they serve in Riedel glasses because “they enhance the wine and improve the experience”. El Mercat seeks to surprise. And delivers.

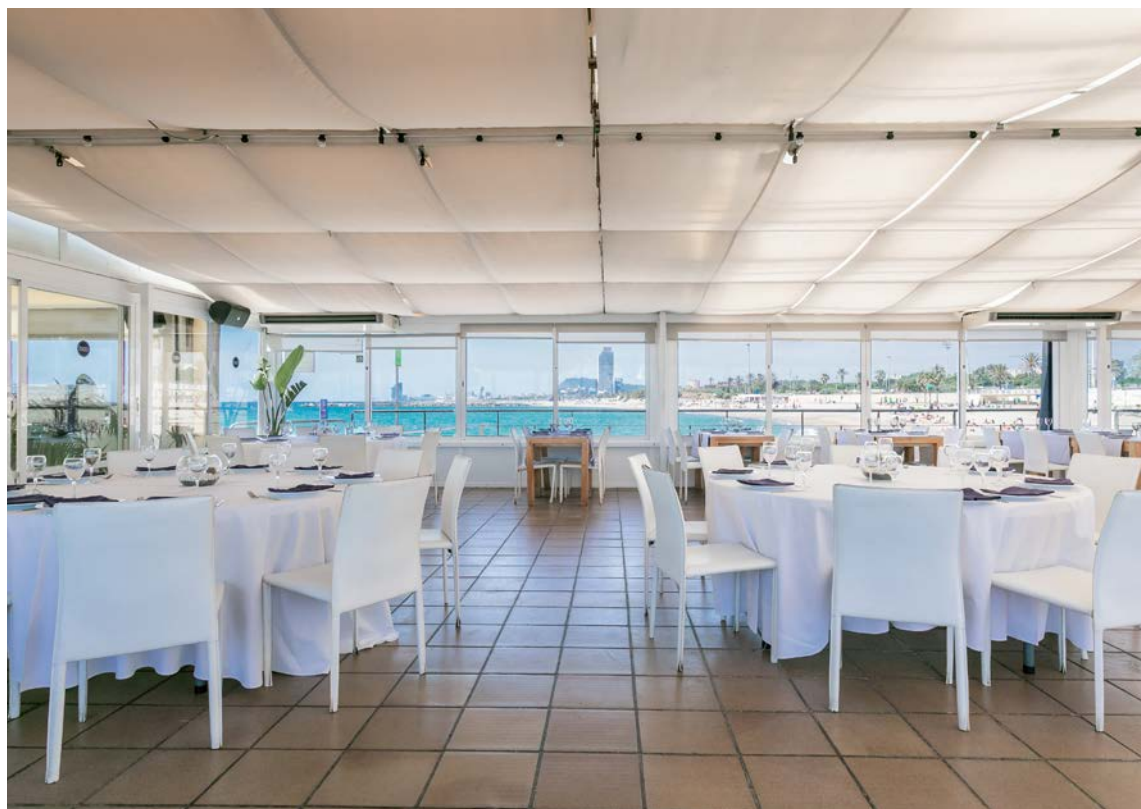
En esta privilegiada esquina con terraza del Eixample Dret de Barcelona se erige El Mercat, establecimiento que abrió sus puertas en abril de 2017, producto de saberes y pasiones: saberes, los que acumulan los propietarios e instigadores del proyecto; pasiones, las que tienen que ver con la gastronomía y el producto. Uno cruza la impresionante puerta de cuatro metros y El Mercat se le mete por los ojos: un espacio diáfano de techos altos y estética industrial, una barra semicircular en medio del local, una cocina abierta, e incluso un rincón que emula el «puesto» típico de un mercado con embutidos y jamones colgados, que cortan a mano.

Y con el producto fresco y de temporada como protagonista, una propuesta culinaria a base de tapas y platillos más elaborados de cocina tradicional catalana «*buscando la esencia, sin reinventar nada porque quieren hacerlo como se ha hecho siempre*»: pulpo a la plancha con papada, rabo de toro, callos con garbanzos, perdiz a la vinagreta, pepito de ternera, dados de bacalao con olivas Kalamata, y croquetas de butifarra negra son algunos de sus «must». Dicho y hecho al momento.

Y otro de sus atractivos, el menú para grupos con Tapas XXL de 1Kg (cochinillo crujiente, cordero asado, chuletón, gambas o cigalas), con la idea de seguir compartiendo y disfrutando alrededor de la mesa. Además, disponen de una selección de 30 referencias de vino que sirven en copas Riedel, «*que ensalzan el vino y mejoran la experiencia*». El Mercat busca sorprender. Y lo consigue.

Carrer de Casp, 35. 08010 Barcelona. T +34 93 597 01 54. Mon to Sat from 12h to 24h.





Boo Restaurant & Beach Club

On the breakwaters, time stops / En los espigones se para el tiempo
Gerentes **Daniel Reina, Valentina Giraudo** Chef **Jose Manuel Castro**

Anchored a few metres from the business area of 22@, the Boo Restaurant & Beach Club has something that hypnotises. Those who come to this glazed breakwater that faces the sea know what they are after: no one comes here by chance. Maybe it's the peace that it conveys --the chef says that here time stops. Maybe it's the familiar atmosphere. Maybe it's the flavour of its seafood menu with signature touches that doesn't forget the meat. Anyway, one comes back to the Boo and Jose Manuel Castro, the chef, has a lot to do with it. His personality --lively and honest-- is palpable in every dish. In the sea urchin rice, in the grilled salmon ingot with roasted sweet potato and wasabi mayonnaise with fresh dill, even in the Iberian braised pork fillet with smoked celeri cream and potato gratin with mushrooms. Although, above all, Jose Manuel recommends to have a look at the daily specials that make sailing in the Boo even more exciting. With each bite you can see that, after years in front of restaurants all over the world, this chef has taken up this challenge at home with great care. Also in each sip of the Beach Club, which this summer offers a series of personalised cocktails to pair with the menu. Although Jose confesses his little secret ("Coming to the Boo on a rainy day is spectacular."), the truth is that in the Boo you feel tucked in every day. It couldn't be any other way having the water so close to the feet and knowing that the word *hurry* does not exist in this restaurant's dictionary.

Anclado a pocos metros del área de negocios del 22@, el Boo Restaurant & Beach Club tiene algo que hipnotiza. Los que se acercan a este espigón acristalado que le planta cara al mar saben a qué vienen: aquí nadie entra por casualidad. Quizás sea la paz que transmite --dice su chef que aquí se para el tiempo. Quizás sea la familiaridad que se respira. Quizás sea el sabor de su carta marinera con toque de autor, que tampoco olvida las carnes. Sea como sea, al Boo se vuelve y Jose Manuel Castro, su chef, tiene mucho que ver con este retorno. Su personalidad --vivaz y honesta-- se palpa en cada plato. En el arroz de erizo de mar, en el lingote de salmón a la plancha con boniato asado y mayonesa de wasabi con eneldo fresco, hasta en la cruceta de cerdo ibérico a la brasa con crema de celeri ahumado y gratén de patata con setas. Aunque, sobre todo, Jose Manuel recomienda que nos fijemos en las sugerencias del día que hacen que zarpar en el Boo sea todavía más excitante. En cada bocado se nota que, después de años al frente de restaurantes de todo el mundo, este chef ha cogido este reto en casa con mucho esmero. También en cada sorbo del Beach Club, que este verano abrirá una serie de cócteles a medida para maridar con la carta. Aunque Jose nos confiesa su pequeño secreto («Venir al Boo un día lluvioso es espectacular.»), la verdad es que en el Boo te sientes arropado todos los días. No podía ser de otra manera teniendo el agua tan cerca de los pies y sabiendo que la palabra *prisa* no existe en el diccionario de este restaurante.

Platja Nova de Mar Bella, s/n. 08005 Barcelona. T + 34 93 225 01 00. www.elboo.es. October to april, Wed to Sun from 13h to 18h and from 19.30h to 0.30h. May to september, Mon to Sun from 13h to 1h.





PICTURES: JORDI FOLCH

Da Michele

The best Neapolitan pizza arrives in Barcelona / La mejor pizza napolitana llega a Barcelona

You can try to make a Neapolitan pizza at home. Despite not having a wood-fired oven or the best ingredients, you will get something to put in your mouth. The second time will come out a little better. And the third, even more. Now imagine how are the pizzas of a family that has been cooking Neapolitan pizzas for 150 years. In 1870, the Condurro family began to prepare this universal food that Unesco recently declared an Intangible Cultural Heritage and since 1930 they run the historic Da Michele in the centre of Naples, which has not changed in all this time and still generates hour-long queues to eat a margherita or a marinara. There is no other restaurant in the world where this happens. Now the historic Da Michele that made Julia Roberts rave in *Eat, pray, love* arrives in Barcelona. And it does so by maintaining the tradition of the best pizza in Naples. No dough goes into the oven with less than 36 hours of proving and both the firewood and the ingredients are imported from the heart of the Campania itself. A unique flavour and a pleasant digestion, the challenge that many Neapolitan pizzas fail to overcome. In Da Michele don't expect pineapple, hamburger or bbq sauce on your plate. Pizza is and always will be pizza. Of course, they have a wider range than the historical Da Michele in Naples to adapt to the variety of Barcelona's public. You no longer need to take a plane to Naples. The best Neapolitan pizza is in the centre of Barcelona.

Puedes probar de hacer una pizza napolitana en casa. A pesar de no disponer de un horno de leña ni de los mejores ingredientes, conseguirás algo para llevarte a la boca. La segunda vez saldrá un poco mejor. Y la tercera, aún más. Imagínate ahora como salen las de una familia que hace 150 años que cocina pizzas napolitanas. Los Condurro empezaron en 1870 a preparar esta comida universal que recientemente la Unesco ha declarado Patrimonio de la Humanidad y desde 1930 regentan la histórica Da Michele en el centro de Nápoles, que no ha cambiado en todo este tiempo, y sigue generando horas de cola para comer una margherita o una marinara. No hay ningún otro restaurante del mundo que experimente esto. Ahora la histórica Da Michelle que hizo delirar a la mismísima Julia Roberts en *Come, reza, ama*, llega a Barcelona. Y lo hace manteniendo la tradición de la mejor pizza de Nápoles. Ninguna masa llega al horno con menos de 36 horas de fermentación y tanto la leña como los ingredientes son importados desde el corazón de Campania directamente. Un sabor único y una digestión agradable, el reto que muchas pizzas napolitanas no logran superar. En Da Michelle no esperes piña, hamburguesa o salsa bbq en tu plato. La pizza sigue y seguirá siendo pizza. Eso sí, han abierto un poco más el abanico que ofrece la histórica Da Michele de Nápoles adaptándose a la variedad del público barcelonés. Ya no hace falta coger un avión hasta Nápoles. La mejor pizza napolitana está en el centro de Barcelona.

Carrer del Consell de Cent, 336. 08009 Barcelona. T +34 93 138 32 55. www.damichelebcn.com. Mon to Sun from 12.30h to 17h and from 19.30h to 24h.



“A route through
gastronomical
modernism”

«Ruta por el
modernismo
gastronómico»

By Inés Butrón



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



SERGI CÁMARA



SERGI CÁMARA

From Fonda Espanya to 4 Gats, from Casa Fuster to Escribà's bakery, from Ramón Casas' posters to Ignasi Domènech's cuisine, from the Codorniu wine cellar to the cuisine conveyed in the pictures of a young Picasso... Modernism, a cultural and artistic turn-of-the-century movement characterised by being urban and cosmopolitan, is tangible in many corners of Barcelona. In fact, it is one of the main attractions, along with gastronomy, for tourists who visit this Mediterranean city.

And precisely of this interesting period that changed the appearance of the city and its implications with the daily life is what we want to talk about with three experts in three different art fields. We want to imagine what it was like to live in Barcelona in the late 19th and early 20th century, walk its streets with the eyes of those Barcelonians fascinated by the novelties of the industrial revolution, the great universal exhibitions, the birth of the Eixample, the annexation of new municipalities and the push of a new bourgeoisie willing to reverse the canons of classical beauty.

We sit down to eat with Marc Martí, advertising and graphic arts professional, Mercè Borrel, interior designer, and Germán Espinosa, chef of the Fonda Espanya, to be our cicerones and show us how modernism also became an edible revolution.

The modernist dining room

Jaume Fàbrega wrote in 2015 *La Cuina Modernista: Obrers, Menestrals, Burgesos i Indians*, an interesting study about a time when the ways of eating of the people of Barcelona changed substantially. The middle-class, enriched thanks to the maritime traffic and the industrial revolution, always with the focus in the turn-of-the-century Paris, filled the city with elegant cafes and restaurants where great chefs like Ignasi Domènech or Rondisoni, trained in French haute-cuisine by Escoffier, elaborated menus to match that Belle Époque of Barcelona.

But along with this cuisine of expensive products and costly and slow elaborations, another one with popular roots persisted in the houses of the workers, in the inns and taverns. The Barcelona that saw its great avenues grow and move on to the first automobiles was also a city with a big social gap, as Marc Martí reminds us, noticeable in the ways of living and eating, a society in which the misery of the workers cohabited with the splendours of the wealthy, a luxury described by Segarra's words collected by Néstor Luján:

De la Fonda Espanya a 4 Gats, de Casa Fuster a la pastelería Escribà, de los carteles de Ramón Casas a la cocina de Ignasi Domènech, de las bodegas Codorniu a la cocina expresada en los cuadros de un joven Picasso... El modernismo, movimiento cultural y artístico finisecular, urbano y cosmopolita, se palpa en muchos rincones de Barcelona. Es, de hecho, uno de sus mayores atractivos, junto con la gastronomía, para los turistas que visitan esta ciudad mediterránea.

Y es precisamente de este interesante periodo que cambió la fisonomía de la urbe y de sus implicaciones con la vida cotidiana de lo que queremos hablar con tres expertos en tres diferentes ramas del arte. Queremos imaginar cómo se vivía en la Barcelona de finales del XIX y principios del XX, recorrer sus calles con los ojos de aquellos barceloneses absortos ante las novedades de la revolución industrial, las grandes exposiciones universales, el nacimiento del Eixample, la anexión de los nuevos municipios y el empuje de una nueva burguesía dispuesta a invertir los cánones de la belleza clásica.

Nos sentamos a comer con Marc Martí, profesional de la publicidad y las artes gráficas, Mercè Borrel, interiorista, y Germán Espinosa, chef del restaurante Fonda Espanya, para que sean nuestros cicerones y nos enseñen cómo el modernismo se convirtió también en una *revolución comestible*.

El comedor modernista

Jaume Fàbrega escribió en el 2015 *La Cuina Modernista: Obrers, Menestrals, Burgesos i Indians*, un interesante estudio sobre una época en la que los modos de comer de los barceloneses cambiaron sustancialmente. La burguesía, enriquecida gracias al tráfico marítimo y la revolución industrial, siempre con el punto de mira en el París finisecular, llenó la Ciudad Condal de cafés y restaurantes elegantes en los que los grandes cocineros como Ignasi Domènech o Rondisoni, formados en la alta cocina francesa d'Escoffier, elaboraban menús a la altura de aquella *belle époque* a la barcelonesa.

Pero junto a esta cocina de caros productos y elaboraciones costosas y lentas coexistió otra de raíz popular que persistía en las casas de los obreros, en las *fondas de sisos* o casas de comida y en las tabernas. La Barcelona que veía crecer sus grandes avenidas y pasar a los primeros automóviles también era una ciudad con una profunda brecha social, como nos lo recuerda bien Marc Martí, palpable en los modos de vivir y comer, una sociedad donde la miseria de los obreros convivía con los fastos de los pudientes, un lujo que describen las palabras de Segarra recogidas por Néstor Luján:

“Old Martín --owner of the restaurant of the same name located in front of Liceo-- was a Frenchman adapted to our country, where he professed, while he was alive and kicking, one of the most edifying gastronomic chairs, for the honour and glory of the palates who knew him and were able to appreciate it. Old Martín didn't fool anyone with his game vol-au-vents, his civets, his matelotes, his gigots, his grilled food, his crèmes or his soufflés. Old Martín served very respectable dishes in real Limonges crockery in that place that had a certain something of inn, but with red velvet and golden moldings, and also some sort of slightly clandestine or shady thing (...). When I think of the dining room of Can Martín I feel like crying, and not precisely because of the meals I had there or the elite people who sat with me at that long table, the emotion comes when I think of the quality, of the air, of the premises, of the perfume of the restaurant.”

We talk precisely about the importance of everything that surrounded food, luxury and comfort with our guest, the interior designer Mercè Borrel. She tells us that the task of recovering this space, its furniture, murals and paintings, lamps and moldings, the chimneys of the rooms, putting back the light in the staircase has not been easy, and all without betraying the spirit of Domènech i Muntaner.

The hotel, now part of the Condes de Barcelona group and with Berasategui as advisor, has regained its splendour: it offers guided tours and as a dining room, it boasts about the fact that it has one of the best kitchens in the city. Germán Espinosa, for his part, has updated and lightened this way of eating, mixing a claim of the own gastronomy, traditional and with popular roots, with the shines of the French cuisine, a work of investigation that we taste today with our guests in tableware made expressly for the occasion sitting in front of Las Sirenas by Ramón Casas while we talk about the fundamental role of food in supporting the great modernist posters. Marc Martí, a collector and collaborator in numerous exhibitions and publications on this subject, reminds us that brands like Codorniu, Anís del Mono, Bacardí or Chocolates Ametller allowed a democratization of visible art in the art of Casas, Utrillo or Picasso himself.

From 4 Gats to 1902 Café Modernista

In this route our guests remind us that this story would not be the same without the famous and emblematic 4 Gats tavern. Opened in 1897, the

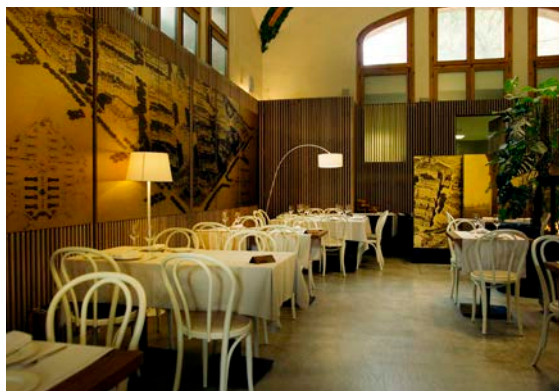
«El viejo Martín –dueño del restaurante del mismo nombre situado delante del Liceo– era un francés adaptado a nuestro país, donde profesó, mientras tuvo vida y salud, una de las cátedras gastronómicas más edificantes, para honra y gloria de los paladares que supimos y pudimos apreciarlas. El viejo Martín no engañó a nadie, ni con sus vol-au-vents de caza, ni con sus civets, ni con sus matelotes, ni con sus gigots, ni con sus grillades, ni con sus crèmes, ni con sus soufflés. El viejo Martín sirvió platos dignísimos en auténtica vajilla de Limonges y en aquel local que tenía un no sé qué de fonda de sisos, pero de terciopelo rojo y molduras doradas, y también tenía un no sé qué de cosa ligeramente clandestina o ligeramente turbia (...). Cuando pienso en el comedor de can Martín me entran ganas de llorar, y no precisamente por las cenas que celebré o por la gente selecta y desaparecida que me acompañaba en aquella mesa larguísima, la emoción me llega cuando pienso en la calidad, del aire, de la dependencia, del perfume del restaurante.»

Hablamos precisamente de la importancia de todo cuanto rodeaba la comida, del lujo y el confort con nuestra invitada, la interiorista Mercè Borrel. Nos comenta que no ha sido fácil la tarea de recuperación de este espacio, su mobiliario, murales y cuadros, lámparas y molduras, las chimeneas de las estancias, devolver la luz a la escalinata, y todo ello sin traicionar el espíritu de Domènech i Muntaner.

El hotel, hoy en día perteneciente al grupo Condes de Barcelona y asesorado por Berasategui, ha recuperado su esplendor: recibe vistas guiadas y es un comedor que presume de contar con una de las mejores cocinas de la ciudad. Germán Espinosa, por su parte, ha actualizado y aligerado esta forma de comer, mezcla de una reivindicación de la gastronomía propia, tradicional y de raíz popular con los brillos de la cocina gala, una labor de investigación que hoy degustamos con nuestros invitados en vajillas creadas *ex profeso* sentados frente a Las Sirenas de Ramón Casas, mientras hablamos del papel fundamental de la alimentación en el apoyo a la gran cartelería modernista. Marc Martí, coleccionista y colaborador en numerosas exposiciones y publicaciones sobre este tema, nos recuerda que marcas como Codorniu, Anís del Mono, Bacardí o Chocolates Ametller permitieron una democratización del arte visible en el arte de Casas, Utrillo o el propio Picasso.

De 4 Gats al 1902 Café Modernista

En esta ruta nuestros invitados nos recuerdan que esta historia no sería igual sin la famosa y emblemática



get-together of the idealist Pere Romeu was the meeting place of an artistic Bohemia whose legacy remains not only on the walls of this restaurant, but in the memory of later generations. The unclassifiable Romeu, although little concerned about the abundance of the pantry with which he had to feed those “four cats” who sat in his premises, was nonetheless a cultural promoter of first order. Looking at his walls we find one of the first menus drawn by a young Picasso where, written in old fashioned Catalan, we can see a typical menu of the time, that more than filling the stomach with a delicious meal, it nourished the spirit of artists who spent the nights between shows of Chinese shadows, Wagner music, poems and absinthe. The actual menu, based basically on local products and local cuisine, is attractive enough to seat on one of the tables, in addition to the many activities they offer around the arts and culture in general.

Today, however, restaurants, grocery stores, cafes or pastry shops where we can see the modernist footprint are not as many as you would expect, but we don't want to finish this short route without mentioning the 1902 Café Modernista because it is located in one of the most beautiful spaces of this period: the hospital area of Sant Pau, a work designed by Domènech i Muntaner thanks to the altruism of his benefactor, Pau Gil, concerned about the lack of clean air and hygiene that workers of Barcelona suffered in their narrow and unhealthy households.

This cafe, currently owned by Grupo Sagardi, is synonym of quality gastronomy and allows you to enjoy from its terrace the beauty of this incomparable work, a World Heritage Site, and allows us to put an end to our little gastromodernist route.

taberna 4 Gats. Abierta en 1897, la tertulia del idealista Pere Romeu fue el lugar de reunión de una bohemia artística cuyo legado permanece no solo en las paredes de este restaurante, sino en la memoria de las generaciones posteriores. El inclasificable Romeu, aunque poco preocupado por la abundancia de la despensa con la que había de servir a esos «cuatro gatos» que se sentaban en su local, fue sin embargo un animador cultural de primer orden. Observando entre sus paredes nos encontramos con una de las primeras cartas dibujadas por el joven Picasso donde, escrito en un catalán prefabriano, se plasma un menú típico de la época que, más que llenar el estómago con una opípara comida, alimentaba el epíritu de unos artistas que pasaban la noches entre espectáculos de sombras chinas, música de Wagner, poemas y absenta. Su menú actual, basado básicamente en los productos y la cocina local, es obviamente sobrado atractivo como para sentarse en su mesa, además de las muchas actividades que giran en torno a las artes y la cultura general.

A día de hoy, sin embargo, los restaurantes, colmados, cafés o confiterías donde podemos ver la huella modernista no son tantos como cabría esperar, pero no queremos acabar esta pequeña ruta sin citar el 1902 Café Modernista por estar enclavado en uno de los más bellos espacios de este periodo: el recinto hospitalario de Sant Pau, obra proyectada por el mismo Domènech i Muntaner gracias al altruismo de su benefactor, Pau Gil, preocupado por la falta de aire limpio e higiene que los obreros barceloneses padecían en sus estrechas e insalubres viviendas.

Este café, perteneciente hoy al Grupo Sagardi, sinónimo de gastronomía de calidad, permite desde su terraza disfrutar de la belleza de esta obra inigualable, Patrimonio de la Humanidad, y a nosotros poner fin a nuestra pequeña ruta gastromodernista.



PICTURES JORDI SORIANO

Torre Amat

An invitation to what's most intimate / Una invitación a lo más íntimo

Propietario **Nacho Amat**

It is an arduous task to find corners of true peace in the hubbub of Barcelona. But there are some. As a proof, the gardens of Torre Amat, as quiet a place as they come. *Intimacy, nature and freedom* are the three words that Nacho Amat, its owner, most uses to describe what it feels like to enter this modernist palace –an 1878 engraving on the façade confirms it. And he is surely right.

When you cross the fence and take a few steps, you are greeted by a large room with hydraulic Nolla tiles and very high ceilings. When you manage to look up from the walls, you are dazzled by the gigantic glass gallery through which daylight is projected throughout the interior. Behind the glass: gardens of biodynamic agriculture that embrace you with their wonderful combination of aromas. There is an orange tree, lemon trees, jasmine, mint... All plants are welcome in this house. Just like everyone who wants to unwind from the hustle and bustle of the big city and organise their day here.

“This garden represents our way of life: we like intimate spaces in which we can be ourselves and relate to others”, says Nacho. To go into the universe of Torre Amat is an almost mystical feeling, and Jenny Larsson, his wife, also contributes to it. She's an artist and, when there is an event in the house, she opens her studio so that the guests can share their strokes on a blank canvas to create a collective work that the hosts can take home as a souvenir.

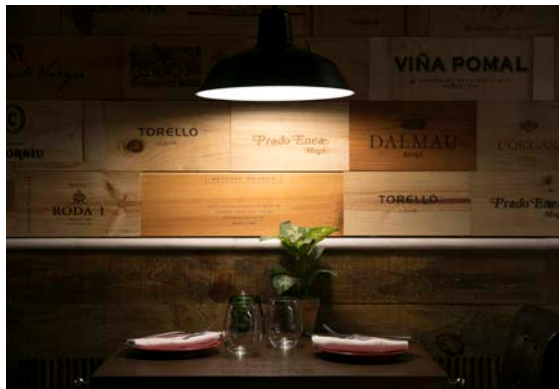
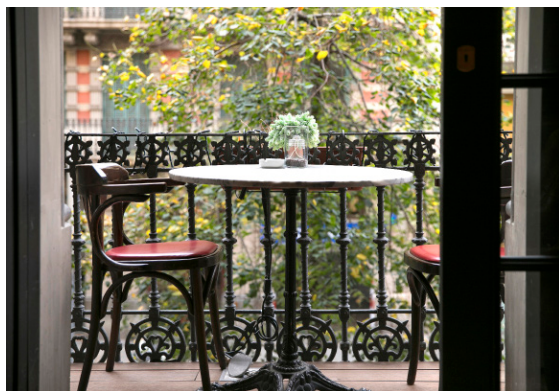
Es ardua tarea encontrar rincones de verdadera paz en el bullicio de Barcelona. Pero los hay. Prueba de ello son los jardines de la Torre Amat, lugar de quietud donde los haya. *Intimidad, naturaleza y libertad* son las tres palabras que más usa Nacho Amat, su propietario, para describir lo que se siente al entrar en este palacete modernista –lo confirma un 1878 grabado en la fachada. Y no le falta razón.

Al cruzar la verja y dar unos pasos, te recibe una gran sala con baldosas de Nolla hidráulicas y unos techos altísimos. Cuando logras levantar la vista de las paredes, te deslumbra la gigantesca galería de cristal a través de la cual la luz del día se proyecta por todo el interior. Detrás del vidrio: los jardines, de agricultura biodinámica, que te abrazan con su maravillosa combinación de aromas. Hay un naranjo, limoneros, jazmín, hierbabuena... Todas las plantas son bienvenidas en esta casa. Igual que todo aquel que quiera desconectar del ajetreo de la gran ciudad y organizar aquí su día.

«Este jardín escenifica nuestra manera de vivir: nos gustan los espacios íntimos en los que podamos sentirnos nosotros mismos y relacionarnos con los demás», cuenta Nacho. Adentrarse en el universo de la Torre Amat es una sensación casi mística, y Jenny Larsson, su mujer, también contribuye a ello. Es artista y, cuando hay un evento en la casa, abre su estudio para que los asistentes compartan su trazo en un lienzo en blanco y que los anfitriones se lleven esta obra colectiva como recuerdo.

Carrer de la Duquessa d'Orleans, 9. 08034 Barcelona. T +34 93 205 11 71. www.torreamat.com.





PICTURES: JORDI FOLCH

Alba Granados

Who said that a classic cannot be updated? / ¿Quién dice que un clásico no se puede renovar?

Chef **Víctor Lema**

To talk of Alba Granados is to talk about more than three generations of history in the kitchen. It's a classic. However, even the classics must update themselves. Otherwise, "we would all do the same, wouldn't we?" The quote is from Víctor Lema, the new chef of Alba Granados. Born in a little fishermen's town of A Coruña 42 years ago, the Lema family used to fish, breed cattle, grow vegetables and go hunting. Víctor knew and loved the good product more than most chefs even before setting foot on the first professional kitchen at the age of 14. And from his first steps in a local seafood restaurant to Toñi Vicente, the restaurant of the first woman in Spain to be awarded a Michelin star, and to a lot of kitchens in Barcelona, such as the Drolma or more recently the Bar Mut, leaving his creativity, non-conformism and especially the love and respect for the good product behind.

Now the Alba Granados and Víctor Lema join their paths to renew the classics. We will still be able to enjoy a T-bone steak or some snails, but now as well an intense smoked tartar or a chateaubriand marinated and done on top of rosemary leaves barely touching the grill. Spectacular. Ideas such as redoing great dishes from decades ago or promoting healthier sides with biodynamic vegetables (which have not had any type of chemical compound in their preparation). Cooking in a classic must not be at odds with innovation, and Víctor Lema and the Alba Granados know it.

Hablar del Alba Granados es hablar de más de tres generaciones de historia en la cocina. Es un clásico. Sin embargo, incluso los clásicos deben renovarse porque si no, «todos haríamos lo mismo, ¿no?» El autor de esta frase es Víctor Lema, nuevo jefe de cocina del Alba Granados. Nacido en un pequeño pueblo pesquero de A Coruña hace 42 años, en casa de los Lema se pescaba, se criaba ganado, se cultivaban verduras y se iba a cazar. Víctor conocía y amaba más el buen producto que muchos cocineros, antes ni siquiera de pisar su primera cocina profesional a los 14 años. Y de sus primeros pinitos en una marisquería del pueblo, al Toñi Vicente, el restaurante de la primera mujer en España que consiguió una estrella Michelin, y a muchas cocinas de Barcelona como el Drolma o más recientemente el Bar Mut dejando su sello de creatividad, inconformismo y sobretodo el amor y respeto por el buen producto.

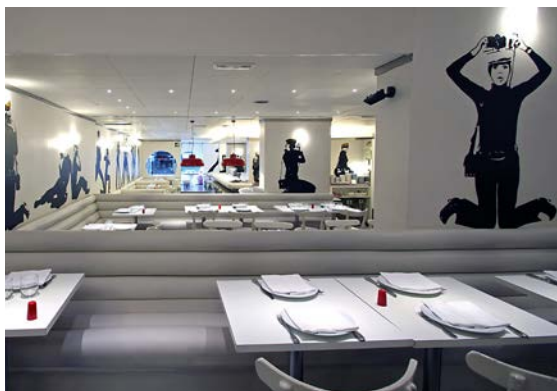
Ahora el Alba Granados y Víctor Lema unen sus caminos para renovar los clásicos. Podremos seguir disfrutando del chuletón o los caracoles, pero ahora también de un intenso tartar ahumado o un chateaubriand marinado y hecho sobre hojas de romero mientras apenas toca la parrilla. Espectacular. Ideas como recuperar grandes platos de décadas anteriores o potenciar un acompañamiento más *healthy* con verduras biodinámicas (que no han tenido ningún tipo de compuesto químico en su elaboración). Cocinar en un clásico no debe estar reñido con la innovación, y Víctor Lema y el Alba Granados, lo saben.

Carrer d'Enric Granados, 34. 08008 Barcelona (Eixample). T + 34 93 454 61 16. www.albagranados.cat. @albagranados_restaurant.
@balacoceleria. **Restaurant:** Mon to Sun from 13h to 16h and from 20h to 24h. **Cocktail Bar Bala:** Tue to Sat from 19h to 2/3h.





JORDI FOLCH



Flash Flash

A classic where you can eat well and like at home / Un clásico donde comer bien y como en casa

Director **Javier Hoyos** Chef **Alex Swolfs**

Flash Flash is a classic of Barcelona's cuisine. The classics are so because they don't go out of style and whenever you go there, they never fail. In Flash Flash they have found and maintained for 48 years the perfect formula: a product of great quality little manipulated + understanding that the client is the centre of everything. Do you want a hamburger? You will eat a delicious one with a genuine New York recipe. Do you feel like eating an omelette today? You have more than 40 types at your disposal in the menu. Maybe just some drinks? This is still your place. Flash Flash revolves around the idea of freedom. Leopoldo Pomés and Alfonso Milà's obsession with opening a place where you can eat like at home is still very much alive almost half a century later in a unique place led by Javier Hoyos in management and Alex Swolfs in the kitchen. At the age of three, Alex was already helping his mother in the kitchen. With a Flemish father and a Canadian mother, the Swolfs had run restaurants in Belgium, Canada and the Delta de l'Ebre. And curiously, the young Alex began to help in the kitchen making omelettes, one of the Flash Flash signature dishes. This creative globetrotter with a restless mind fit in perfectly with the spirit of the restaurant 17 years ago and in every lunch or dinner still surprises you with the specials of the day. The Flash Flash is like that pair of shoes of your basic wardrobe that you know will go with anything. It's a place to go and come back to again and again... That is what makes it a classic.

El Flash Flash es un clásico de la cocina barcelonesa. Los clásicos lo son porque no pasan de moda y vas a cuando vas nunca te van a fallar. En el Flash Flash han encontrado y mantenido durante 48 años la fórmula perfecta: un producto de gran calidad poco manipulado + entender de verdad que el cliente es el foco de todo. ¿Quieres una hamburguesa? Comerás una deliciosa con receta genuinamente newyorkesa. ¿Hoy prefieres comer tortilla? Tienes una carta de más de 40 a tu disposición. ¿Mejor solo unas copas? Este sigue siendo tu sitio. El Flash Flash gira en torno a la idea de libertad. La fijación de Leopoldo Pomés y Alfonso Milà para abrir un local en el que se pudiera comer como en casa sigue muy viva casi medio siglo después en un lugar singular dirigido por Javier Hoyos en la gestión y Alex Swolfs en la cocina. Cuando Alex tenía tres años ya ayudaba a su madre en la cocina. De padre flamenco y madre canadiense, los Swolfs habían regentado restaurantes en Bélgica, Canadá y el Delta de l'Ebre. Y curiosamente el joven Alex empezaba a ayudar en la cocina haciendo las tortillas, una de las insignias del Flash Flash. De mente inquieta, creativo y trotamundos, hace 17 años encajó a la perfección con el espíritu del restaurante y en cada comida o cena te sigue sorprendiendo con las sugerencias del día. El Flash Flash es como esos zapatos de fondo de armario que sabes que te quedarán bien con todo. Es un lugar para ir y repetir y repetir... Eso es lo que le convierte en un clásico.

Carrer de la Granada del Penedès, 25. 08006 Barcelona (Sant Gervasi). T +34 93 237 09 90. www.flashflashbarcelona.com.
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13h to 01.30h.



Nicola Marino,
the ambassador
of Italian food
in Barcelona

El embajador de
la comida italiana
en Barcelona

Interview Míriam Bescós, photography Jordi Folch



Nicola Marino

Nicola Marino (Bari, 1963) is known by everyone as the ambassador of Italian food in Barcelona. Restless, provocative, vital and passionate (talking with Nicola is like getting a shot of adrenaline, there's no denying it, gentlemen), this tireless businessman and chef has brought the gastronomy of the region of the boot to Barcelona and has also dedicated himself to overturn clichés. Twenty-six years in Barcelona with Piazze d'Italia trattoria as the apple of his eye confirm the expertise of the Italian: product knowledge, values inherited from his childhood always on, a good team in charge, being open to other realities and never to get stuck.

The third generation of a family of bakers, Nicola has always had (and still has) flour as a travelling companion. His father was a boxer by day and a baker (with the strenght and skill necessary to knead bread) by night. He started from a very young age to work in the family business. "I started drying glasses and cutlery. My father gave me a lira for each glass I dried and shortly afterwards I went on to manage the place, but I realised that I had to spend time in the kitchen." It was the 70's and the art of baking was transformed into the art of the pizzeria. And so, with his hands on the dough, he dedicated twenty years to the elaboration of pizzas, learning and modifying in a self-taught way. Without losing sight of the legacy of his parents: from his mother he takes the spirit at work, and from his father, the honesty. Good teachings that stay with the Italian chef in everything he does.

And with the value of honesty in tow, Nicola arrives in Barcelona for the Olympic Games in 92 and opens the Piazze d'Italia. And he realises that the Italian product is unknown to the city. During the first five years he traveled to Turin once a month and loaded the car with Italian products: "We are among the first ones who introduced Italian food to Barcelona. People know me for being the ambassador of Italian food in Barcelona. I have taught them how to love Italy and I have got clients to travel to Italy through food." Many importers began to arrive in the city, that opened up to the world after the Olympics, and the self-taught Italian dedicated himself to "improving, growing and creating."

He began to study on his own everything that was put before him and also to explain it. He has been a cooking teacher in the master classes of the Club Caprabo, the Club Torres and even did a dissertation on rice. A restless mind by definition, this entrepreneur does not conceive learning without the trip: "I go abroad a lot. I set up showcooking sessions in Dubai,

A Nicola Marino (Bari, 1963) todo el mundo le conoce como el embajador de la comida italiana en Barcelona. Inquieto, provocador, vital y apasionado (conversar con Nicola es como meterse un chute de adrenalina, para qué negarlo, señores), este incansable empresario y chef ha acercado la gastronomía de la región de la bota a la ciudad condal y se ha dedicado, también, a derribar tópicos. Veintiséis años en Barcelona son los que acredita el buen hacer del italiano con la niña de sus ojos, la trattoria Piazze d'Italia: conocimiento del producto, valores heredados de su infancia activados en modo on, un buen equipo al mando, la apertura a otras realidades y no quedarse estancado nunca.

Tercera generación de familia de panaderos, Nicola siempre ha tenido (y sigue teniendo) la harina como compañera de viaje. Su padre era boxeador de día y panadero (con la fuerza y la maña necesaria para amasar el pan) de noche. Empezó desde bien pequeño a trabajar en el negocio familiar. «*Empecé secando vasos y cubiertos. Mi padre me daba una lira por cada vaso que secaba y poco después pasé a la gestión del local, pero me di cuenta de que tenía que pasar por la cocina.*» Corrían los años 70 y el arte de la panadería se transformó en el arte de la pizzería. Y así, con las manos en la masa, dedicó veinte años a la elaboración de pizzas, aprendiendo y modificando de manera autodidacta. Sin perder de vista el legado de sus padres: de su madre se queda con el espíritu de trabajo, y de su padre, con la honestidad. Buenas enseñanzas que acompañan al chef italiano en todo lo que hace.

Y con el valor de la honestidad a cuestas, Nicola llega a la Barcelona de los Juegos Olímpicos, el año 92, y abre la Piazze d'Italia. Y se da cuenta que el producto italiano es un desconocido para la ciudad. Durante los primeros cinco años viajaba a Turín una vez al mes y cargaba el coche a tope con productos italianos: «*Somos de los primeros que introducimos la comida italiana a Barcelona. La gente me conoce por ser embajador de Italia en Barcelona. Yo he enseñado a amar a Italia y he conseguido que los clientes hagan un viaje a Italia a través de la comida.*» Empezaron a llegar muchos importadores a la ciudad, que se abrió al mundo tras las Olimpiadas, y el italiano autodidacta se dedicó «*a mejorar, crear y crecer.*»

Empezó a estudiar por su cuenta todo lo que se le ponía por delante y también a explicarlo. Ha sido profesor de cocina en las masterclass del Club Caprabo, del Club Torres y hasta hizo una tesis sobre el arroz. Mente inquieta por definición, este emprendedor no concibe el aprendizaje sin el viaje: «*Voy mucho al extranjero. Monto showcookings en Dubai, Hong Kong,*



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



Hong Kong, Las Vegas, etc. I go away, I open my mind, I meet new people and other realities. I think the only way to grow is by trying and experimenting.”

As the ambassador of Italy, he has brought closer traditional Italian cuisine and has overturn clichés such as the spaghetti alla bolognese does not exist in the Italian tradition (it is considered a kind of sacrilege) and that the pasta used is the tagliatella, or the myth of the calamari alla romana (“in Rome there is no sea”). He also acknowledges that “the evolution of gastronomy has been very radical. 26 years ago pasta was eaten overcooked, now it’s eaten al dente. The product is increasingly known and is more globalised. This helps us because we can do more fun things.”

His proposal brings together tradition and vanguard. “In my kitchen you’ll always find basil, tomato, parmesan and vegetables.” The artichoke carpaccio, the fresh handmade linguini with lobster (the star dish) or the 180 Euro pizza (with mozzarella de buffala, carpier salmon and beluga caviar) are some of the top dishes of the Piazze d’Italia. “Every day I look for something new, I have fun doing new things, I propose changes. I don’t want to do the same menu, it’s boring.” That’s why he turns the sweet pannacotta into a savoury dish with gorgonzola and pears, making it a starter instead of a dessert. He was also the first to do a Nutella pizza (with salt and extra virgin olive oil) fifteen years ago.

For the owner of the Piazze d’Italia and two other restaurants in Barcelona, the Vivo Tapas and the Margherita, staff is the most important part of the management of a restaurant. “Without staff, I cannot do anything. I have a fantastic team that makes this possible.” While we talk in the terrace of the restaurant, the staff keep arriving according to their shifts and he interrupts the interview to greet them one by one. Like a family, that of your trade and profession and the one that makes the customer, “for whom there is never a no”, feel at home and welcomed and seen off with a smile.

At a time when almost every day a new pizza place opens in Barcelona and the competition is increasing, this Italian, a great lover of the Rolling Stones, recognises that this makes him “be on edge and the challenge is even bigger. I have to prove that I have been here twenty-six years for a reason.” *How does it feel? To be on your own. Just like a rolling stone.*

Las Vegas, etc. Me voy, abro mi mente, conozco a otras personas y otras realidades. Creo que la única manera de crecer es probando y experimentando.»

Como embajador del país de la bota, ha acercado la cocina tradicional italiana y ha desmentido tópicos como el de que los *spaghetti alla bolognese* no existen en la tradición italiana (se considera una especie de sacrilegio) y que la pasta que se utiliza es la tagliatella, o el mito de los calamares a la romana («*en Roma no hay mar*»). También reconoce que «*la evolución de la gastronomía ha sido muy radical. Hace 26 años la pasta se comía pasada, ahora ya se come al dente. Cada vez se conoce más el producto y está más globalizado. Esto nos ayuda porque podemos hacer cosas más divertidas.*»

Su propuesta fusiona tradición y vanguardia. «*En mi cocina no falta la albahaca, el tomate, el parmesano y la verdura.*» El carpaccio de alcachofas, linguini fresco hecho a mano con bogavante (el plato estrella) o la pizza a 180 euros (con mozzarella de buffala, salmón carpier y caviar beluga) son algunos de los platos top del Piazze d’Italia. «*Cada día busco, me divierto haciendo cosas nuevas, propongo cambios. No quiero hacer la misma carta, me aburre.*» De ahí que la *pannacotta* dulce la convierta en salada, con gorgonzola y peras, como un entrante y no un postre. O que fuera el primero en hacer una pizza de Nutella (con sal y aceite extra virgen) hace quince años.

Para el propietario de la Piazze D’Italia y de otros dos restaurantes más en Barcelona, el Vivo Tapas y el Margherita, el personal es la parte más importante de la gestión de un restaurante. «*Sin personal, no hago nada. Yo tengo un equipo fantástico que hace posible esto.*» Mientras conversamos en la terraza del establecimiento, los trabajadores van entrando según los turnos e interrumpe la entrevista para saludarlos uno a uno. Como una familia, la del oficio y profesión y la que hace que el cliente, «*para quien jamás hay un no*», se sienta como en casa y sea bienvenido y despedido con una sonrisa.

En un momento en el que día sí, día también abre una pizzería en Barcelona y la competencia cada vez es mayor, este italiano, gran amante de los Rolling Stones, reconoce que eso le hace «*estar en tensión y el desafío es todavía mayor. Tengo que demostrar que llevo aquí veintiséis años por algo.*» *How does it feel? To be on your own. Just like a rolling stone.*



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



PICTURES JORDI SORIANO

Koh-ndal Thai Bistro

Thai Bistro in the heart of Barcelona / Bistro tailandés en el corazón de Barcelona

Propietarios **Guy Oromí** y **Sabine Paquet**

Travel to a small island (koh) of Thailand without leaving the city of Barcelona. That's the trip suggested by Koh-ndal Thai Bistro, a cozy place where we will taste recipes based on the street food from Bangkok. They await us with noodles, curries and skewers accompanied by the traditional sauces and unique smoked food obtained thanks to the coconut wood they use in their coals. Thai recipes but with a fusion touch adapted to the western palate. Other signature options of Mediterranean and French bistro style are added to the Thai menu of the Koh-ndal. Duck magret marinated with herbs such as kaffir lime or lemongrass and salmon served with infused coconut milk. Dishes that are a reflection of the owners, Guy Oromí and Sabine Paquet, a couple that after years of travelling, ideas, passion for cooking and desire to be entrepreneurs have put into the restaurant their experiences in South-East Asia. It's their first gastronomic project and they have taken care of every last detail: original crockery, wicker benches and natural decoration like in a Phuket beach bar. The Koh-ndal flower (a mix of the Thai flower and the flower from the streets of Barcelona) is printed on the cushions of the benches that invite you to relax and enjoy the evening. The idea is to order the tapa version in small portions to share in the middle of the table and try a bit of everything. Dishes to enjoy among friends, family or as a couple. At Koh-ndal they want to surprise us and let our palate discover new flavours without the need of a passport.

Trasladarnos a una pequeña isla (koh) de Tailandia sin salir de la Ciudad Condal. Ese es el viaje que nos propone el Koh-ndal Thai Bistro, un acogedor local en el que degustaremos recetas basadas en la *street food* de Bangkok. Nos esperan con *noodles*, curris y brochetas acompañados de las salsas tradicionales y ahumados únicos conseguidos gracias a la madera de coco que utilizan en sus brasas. Recetas thai, pero con un toque fusión adaptado al paladar occidental. A la carta tailandesa del Koh-ndal se le suman otras opciones de autor con aires mediterráneos y de bistro francés. El magret de pato se marina con hierbas como la lima kaffir o el citronela y el salmón va acompañado de leche de coco infusionada. Platos que son el reflejo de los propietarios, Guy Oromí y Sabine Paquet, una pareja que tras años de viajes, ideas, pasión por la cocina y ganas de emprender trasladan al restaurante sus vivencias en el Sud-Este Asiático. Es su primer proyecto gastronómico y han cuidado hasta el último detalle: vajilla original, bancos de mimbre y decoración natural como la de un chiringuito de Phuket. La flor del Koh-ndal (una mezcla de la flor tailandesa y la flor de las calles de Barcelona) estampa los cojines de los bancos que invitan a relajarse y a disfrutar de la velada. La idea es pedir la versión tapa en raciones pequeñas para compartir en el centro de la mesa y no dejar nada sin probar. Platillos para degustar entre amigos, en familia o en pareja. En el Koh-ndal buscan sorprendernos y que nuestro paladar descubra nuevos sabores sin necesidad de pasaporte.

Passeig de Sant Gervasi, 57B. 08022 Barcelona. T +34 93 518 24 34. www.koh-ndal.com. Mon to Thu from 13h to 16h and from 20 to 23h. Fri-Sat from 13h to 16h and from 20 to 23.30h.





PICTURES: JORDI FOLCH

Crepes Barcelona

The crepes' paradise in Barcelona / El paraíso de los creps en Barcelona

Propietarios **Lluís Canadell** y **Nicolás Torres**

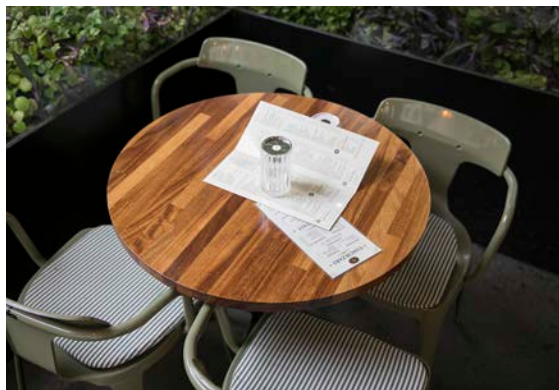
A must visit for crepes' lovers. Located in Rambla Catalunya, this is the seventh Creps Barcelona that businessmen Lluís Canadell and Nicolás Torres have launched. With a privileged terrace and open seven days a week, this place aims to bring this Breton heritage product to all audiences. And that's why the two partners have travelled to the French Brittany to get the original recipe for the mix (which they make daily), in addition to bringing back with them a Breton cider that pairs perfectly well with the sweet crepes. At any time of the day, the formula works: breakfast, lunch, afternoon snack or dinner. For the sweet-toothed, those who swear by the savoury, the most healthy ones or the more daring ones; there is more than a hundred crepes to choose from. And if the client doesn't find what they want in the menu, they just have to ask for it. Because the crepe goes well with any type of filling and wishes come true in this warm and familiar restaurant in which the handling of the product and an exquisite presentation prevail.

As for the savoury proposal (made with gluten-free buckwheat), the king is the ham, emmental and egg crepe. The Nutella with strawberries one or the chocolate with vanilla ice cream one stand out among the most popular sweet ones. In addition, they offer a healthy and balanced daily menu consisting of a salad, a choice of crepe and a drink. And those who want to can combine it with a selection of cocktails that go well with any choice. There will always be an excuse for entering the crepes' paradise.

Visita obligada para los amantes de los creps. Ubicado en Rambla Catalunya, es el séptimo Creps Barcelona que los empresarios Lluís Canadell y Nicolás Torres han puesto en marcha. Con una privilegiada terraza y abierto los siete días de la semana, este local tiene como objetivo acercar este producto de herencia bretona a todos los públicos. Y por eso los dos socios viajaron a la bretaña Francesa para obtener la receta original de la masa (que elaboran diariamente), además de traerse con ellos una sidra bretona que casa a la perfección con los creps dulces. A cualquier hora del día, la fórmula funciona: desayuno, almuerzo, merienda o cena. Para los más golosos, los devotos del mundo salado, los más healthy o los más atrevidos; existen más de un centenar de creps para escoger. Y si el cliente no lo encuentra en la carta, sólo tiene que pedirlo. Porque el crep admite todo tipo de relleno y los deseos se hacen realidad en este local cálido y familiar en el que prima el trato al producto y una presentación exquisita.

En cuanto a la propuesta salada (elaborada con trigo sarraceno libre de gluten), el rey es el crep de jamón york, emmental y huevo. El de Nutella con fresas o el de chocolate con helado de vainilla destacan entre los dulces más demandados. Además, ofrecen un menú diario sano y equilibrado a base de una ensalada, un crep a escoger y una bebida. Y quien lo desee puede combinarlo con una selección de cocktails que combinan con cualquier elección. Siempre existirá una excusa para entrar en el paraíso de los creps.

Rambla Catalunya, 40. 08007 Barcelona. T +34 93 172 37 94. www.crep sbarcelona.com. Mon to Fri from 9h to 24h. Sat-Sun from 9.30h to 1h.



Juan Sánchez

Interview Roger Ribó, photography Jordi Soriano





With headphones on, listening to Pearl Jam, he walks into the deserted kitchen to create. He inhales deeply, as a painter before a blank canvas, knowing already how it will look. To the rhythm of the music, he prepares all the ingredients and starts the elaborations that will recreate the all-time flavours, using local products and standing out with some exotic sparkles.

Juan Sánchez is the lucky chef that has the opportunity to create from scratch, to imagine without restrictions, without marked lines. And this opportunity is provided by the owners of the Sumus Hotel in Malgrat de Mar, a family-run hotel that has opted for gastronomy as the basis of their project, creating the “Juan Sánchez gastronomic space”.

Born in Alicante, at the age of 8 or 9 he used to finish the dishes that his mother left started along with his sister. At the age of 15 he was already working among hobs going through innumerable kitchens where he has left his mark and has been inspired by friends and travelling companions such as Martín (Berasategui), Subijana, Santi (Santamaria) or Nandu (Jubany), among many others. A regular at competitions and a great competitor, when you ask him about the key to his success, the first words are always dedicated to his team. A natural leader that every year manages to create a strong and united team with which he shares the passion for gastronomy.

His passion leads him to take great care of every dish, to look for new gastronomic proposals and to get personally involved in the selection of the product. Sánchez gives priority to the flavors of bygone days, the products of the garden, the real local products. A few metres away from his restaurant in the Sumus Hotel Montelplaya in Malgrat de Mar he has the gardens of the farmers of the area that every day provide him with the basis of his dishes. From the garden to the table, yes, but passing through the filter of this chef from Alicante who wants to offer the best of the best.

Juan personally selects the ingredients and he likes to do it on site. He is a man attached to the land and enjoys it when he goes to the garden with his suppliers. He doesn't hesitate to caress the vegetables, to bite the tomatoes. His cuisine is a reflection of his passion for tradition and that is why 70% of the products of his hotel are organic. A clear commitment to the Mediterranean diet, healthy and balanced with vegetables, fish, lots of fruit and a great variety of rice.

The importance of healthy eating is the basis of his culinary philosophy. Sánchez anticipated the healthy fashion more than 20 years ago. A sincere cuisine, without artifice, but groundbreaking and cutting-edge

Con Pearl Jam en los cascos y pasos decididos se adentra en la desierta cocina para crear. Inspira profundo cual pintor ante un lienzo en blanco, sabiendo ya como quedará. Al ritmo de la música, prepara todos los ingredientes y empieza con las elaboraciones que recrearán los sabores de siempre, utilizando los productos de la zona y destacando con algún despunte exótico.

Juan Sánchez es el afortunado chef que tiene la oportunidad de crear de cero, imaginar sin restricciones, sin líneas marcadas. Y esta oportunidad se la brindan los propietarios del Sumus Hotel de Malgrat de Mar, un hotel familiar, donde han apostado por la gastronomía como base de su proyecto, creando el «espacio gastronómico Juan Sánchez».

Alicantino de nacimiento, con 8 o 9 años terminaba junto a su hermana los platos que su madre dejaba empezados. Con 15 años ya trabajaba entre fogones, pasando por innumerables cocinas donde ha dejado su huella, y se ha ido inspirado de amigos y compañeros de viaje como Martín (Berasategui), Subijana, Santi (Santamaria) o Nandu (Jubany), entre muchos otros. Habitual de los concursos y un gran competidor, cuando le preguntas por la clave de su éxito, las primeras palabras siempre van dedicadas a su equipo. Un líder natural que cada año consigue crear un equipo fuerte y unido con los que comparte la pasión por la gastronomía.

Su pasión le lleva a mimar cada plato, a buscar nuevas propuestas gastronómicas y a implicarse personalmente en la selección del producto. Sánchez prioriza los sabores de antaño, los productos de la huerta, el auténtico kilómetro cero. A pocos metros de su restaurante en el Sumus Hotel Montelplaya de Malgrat de Mar tiene los huertos de los agricultores de la zona que cada día le suministran la base de sus platos. Del huerto a la mesa, sí, pero pasando por el filtro de este chef alicantino que quiere ofrecer de lo bueno, lo mejor.

Juan selecciona personalmente los ingredientes y le gusta hacerlo sobre el terreno. Es un hombre arraigado a la tierra y disfruta cuando se traslada a la huerta con sus proveedores. No duda en acariciar las hortalizas, en morder los tomates. Su cocina es el reflejo de su pasión por la tradición y por eso el 70% de los productos de su hotel son ecológicos. Una clara apuesta por la dieta mediterránea, sana y equilibrada con verdura, pescado, mucha fruta y una gran variedad de arroces.

La importancia de comer sano es la base de su filosofía culinaria. Sánchez se anticipó a la moda de





JORDI FOLCH



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH

at the same time. Sánchez's know-how has allowed him to be an advisor and trainer to promote new menus so that young chefs can learn from his experience. His extensive knowledge is like his rice dishes: it has a good background and is cooked slowly to allow each dish to be served at the right time.

The cuisine of Juan Sánchez conveys the Mediterranean essence with contrasts of flavours, textures and colours on the plate. His signature menu has become established and many are the foodies that come to Malgrat de Mar with the idea of delighting themselves with his signature menu worthy of a star. Seasonal dishes that attract the hotel guests, but also anyone who wants to discover this exclusive space with limited capacity. To the high quality of its buffet we have to add the tasting menu, available only by booking in advance.

lo *healthy* hace ya más 20 años. Cocina sincera, sin artificios, pero a la vez rompedora y de vanguardia. El saber hacer de Sánchez le ha convertido en asesor y formador para impulsar nuevas cartas y menús y para que los jóvenes chefs puedan aprender de su experiencia. Su dilatado bagaje es como sus arroces: un buen fondo y una cocción sin prisas que permiten que cada plato esté en su punto.

La cocina de Juan Sánchez transmite la esencia mediterránea con contrastes de sabores, de texturas y de colores en el plato. Su menú de autor se ha ido consolidando y son muchos los *foodies* que se acercan a Malgrat de Mar con el objetivo de deleitarse con su menú de autor digno de estrella. Platos de temporada que atraen a los clientes del hotel, pero también a quien quiera acercarse a descubrir este exclusivo espacio de aforo limitado. A la altísima calidad de su buffet se añade el menú de degustación disponible solo bajo reserva.



PICTURES: JORDI FOLCH

Cecconi's

Venetian atmosphere in Barcelona / Ambiente veneciano en Barcelona

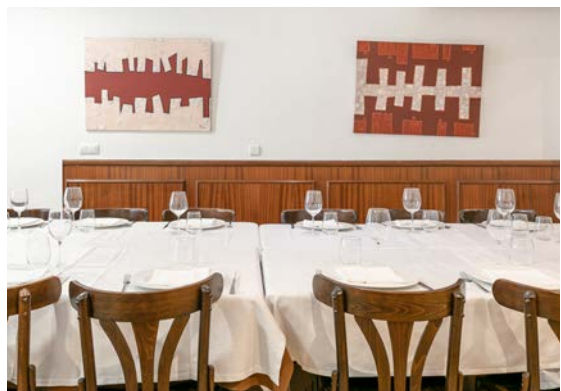
Chef **Alessio Biangini**

In the exclusive frame of the Private Club Soho House we discover a small gastronomic jewel in the heart of Barcelona. Cecconi's, a beautiful restaurant with high ceilings, marble tables and mosaic floors that evoke the Venetian palaces and offers us a traditional Italian menu with signature touches. Chef Alessio Biangini talks about his cuisine with a look that lits up the room and transmits passion for the profession. He selects all the ingredients (vegetables from Valls, premium tomatoes, mozzarella exported from Italy or meat from Galicia). His dishes allow us to rediscover the classic food from the north of Italy. Chef Biangini surprises us with citrus touches and the freshness of his swordfish carpaccio and with his lightly wheat-flavoured pizzas (all the flour comes from Italy) topped with buffalo mozzarella, ricotta or slices of select black truffle. The pasta is handmade and its star dish, the lobster spaghetti, make Cecconi's an iconic place where customers want to keep coming back to. The amplitude of the premises and the long bar of the Cecconi's invite you unwind in the city. We can have an aperitif with live music and let ourselves be carried away by the *dolce far niente* or indulge ourselves with their famous sunday brunch where nothing's missing: oysters, prawns, bluefin tuna tartar, pasta, meat and a selection of homemade desserts. The entire kitchen area is filled with the intense colours of the Italian buffet and the aroma of the wood-burning oven. At Cecconi's it's time to enjoy traditional Italian cuisine as we have never done before.

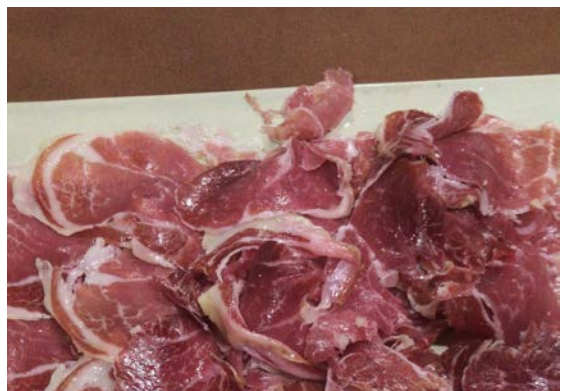
En el exclusivo marco del Club Privado Soho House descubrimos una pequeña joya gastronómica en el corazón de Barcelona. Se trata del Cecconi's, un precioso restaurante de techos altos, mesas de mármol y suelo de mosaico que evoca los palacios venecianos y nos propone una carta tradicional italiana con toques de autor. Su chef, Alessio Biangini, habla de su cocina con una mirada que ilumina la sala y que transmite pasión por la profesión. Él mismo selecciona cada ingrediente (verduras de Valls, tomates *premium*, mozzarella exportada de Italia o carnes de Galicia). Sus platos nos permiten redescubrir la comida clásica del norte de Italia. El chef Biangini nos sorprende con los toques cítricos y la frescura de su carpaccio de pez espada y con sus pizzas de suave sabor a trigo (toda la harina viene de Italia) rematadas con búfala, ricotta o láminas de selecta trufa negra. La pasta se elabora de manera artesanal y su plato estrella, los espaguetis de bogavante, hacen del Cecconi's un lugar icónico al que los clientes quieren regresar sin parar. La amplitud del local y la larga barra del Cecconi's invitan a desconectar en la ciudad. Podemos tomar un aperitivo con música en directo y dejarnos llevar por el *dolce far niente* o dedicarnos un homenaje con su famoso *brunch* de los domingos en el que no falta de nada: ostras, gambas, tartar de atún rojo, salmón, pastas, carnes y una selección de postres caseros. Toda la zona de cocina se llena de los colores intensos del bufet italiano y del aroma del horno de leña. En Cecconi's es momento de disfrutar de la cocina italiana de siempre como no lo habíamos hecho nunca.

Passeig de Colom, 20. 08002 Barcelona. T +34 93 220 46 40. www.cecconisbarcelona.com. Mon-Sat from 12h to 01h. Sun from 12h to 24h.





JORDI SORIANO



JORDI SORIANO



JORDI SORIANO

Cèntric 35

All-time great cuisine and generous portions / Cocina de siempre y raciones generosas

Chef y gerente **Oriol Heredia**

Straightforward, traditional and stripped back. Oriol Heredia, owner and chef of the restaurant Cèntric 35, wants his dishes to be simple like his character. Without much artifice and with a small team, Oriol has managed to achieve his dream: to have a restaurant that reflects his style, to design his own menu and enjoy cooking as he would at home. In his dishes he seeks to return to the essence of the cuisine in which the quality of the product prevails. He cooks real food and serves generous portions. This 36-year-old chef knows that his proposal differs from the current fashion of tapas and small dishes. He wants to stick to the daily menu formula that leads him to have a full restaurant every day and with which he has managed to be considered one of the places offering the best value for money in Barcelona. 250 grams fillets, cold meat platters, monkfish suquet and his famous XXL croquettes. The client of the Cèntric 35 knows the quality of the dish and the freshness of the product are indisputable and they wipe clean their plates as they would at home. The restaurant offers daily menus at lunchtime and a dinner and weekend menu in which the chef presents different starters that change according to the market. Luxury Mediterranean snacking and the essence of Catalan cuisine to top it off with the mains and the desserts at the client's choice. Fixed price, personal dishes and all-time great flavours. The Cèntric 35 is already one of the must go to places for foodies who enjoy eating in Barcelona.

Directo, tradicional y sin artificios. Oriol Heredia, propietario y chef del restaurante Cèntric 35, busca que sus platos sean sencillos como su carácter. Sin grandes filigranas y con un equipo pequeño, Oriol ha conseguido su sueño: tener un restaurante que refleje su estilo, diseñar su propia carta y disfrutar cocinando como lo haría en su casa. En sus platos busca volver a la esencia de la cocina en la que la nobleza del producto está por encima de todo. Cuece comida de verdad y sirve raciones generosas. Este cocinero de 36 años sabe que su propuesta se aleja de las actuales modas de las tapas pequeñas y los platillos. Él quiere mantener la fórmula de menú que le lleva a llenar cada día su restaurante y con la que ha conseguido que se le considere uno de los que ofrece la mejor relación calidad-precio de Barcelona. Filetes de 250 gramos, tablas de embutidos, suquet de rape y sus famosas croquetas tamaño XXL. El cliente del Cèntric 35 sabe que la calidad del plato y la frescura del producto son indiscutibles y rebañan los platos como lo harían en sus casas. El restaurante ofrece menús diarios de mediodía y un menú de noche y fin de semana en el que el chef presenta diversos entrantes que cambian según mercado. Un picoteo de lujo, mediterráneo y con esencia de cocina catalana que se remata con segundos y postres a elección del cliente. Precio cerrado, platos personales y sabores de siempre. El Cèntric 35 ya es uno de los sitios de referencia para los *foodies* de buen comer de Barcelona.

Carrer de l'Olivera, 35. 08004 Barcelona. T +34 93 186 00 65. www.restaurantcentric35.com. Sun to Wed from 12.30h to 16h. Thu from 12.30h to 15.30h and from 20h to 24h. Fri-Sat from 12.30h to 16h and from 20h to 24h.



Ice Vice

By Silvia Micolau





01

01 Eyescream and Friends

02 Flax & Kale

03 Pierre Marcolini



02



03

No longer linked to seasonality, now we have ice cream all year round brought to us by icecreamists that tempt us with safe bets and unusual flavours. Let's see what's new without forgetting the authors that have made of ice cream a gourmet meal, like Massimo Pignata -in charge of DelaCrem (Enric Granados, 15)-, Michel de Bièvre and his "high-definition" ice creams -amongst which one of grilled prawns and another of special cannabis cream- from Belgious (Rambla del Poblenou, 24), local initiatives like Tomo II (C. Argenteria, 61), Bodevici (C. Torrijos, 21) and Pyreneum (Plaça de la Vila de Gràcia, 5), and Joad López and Federico Mendoza of Eyescream and Friends (Passeig Joan de Borbó, 30), pioneers of the sliced ice cream of Asian origin in Barcelona and awarded for transforming a visually unattractive product into a very cute one that looks at us and even makes us feel guilty when we eat it.

FLAX & KALE

At the vegan ice cream stand of the new Flax & Kale Passage, the latest from Teresa Carles, they sell refined sugar and lactose free Healthy Ice Creams. Instead: soy milk, cashew drink and coconut water. Combinations of six flavours (chocolate, coconut, hazelnut, matcha tea, vanilla and sesame-tofu), fresh fruit (papaya, strawberry, pineapple, mango, grapes, banana, raspberry), toppings (fresh or toasted coconut, goji berries, hazelnuts, raw cocoa or chocolate nibs, chia, pumpkin seeds, dried raspberry and cashew nuts), and Healthy Indulgences like the Pink Lady and the Mosquito, healthy versions suitable for gluten intolerants of the Pantera Rosa and Phoskitos small cakes. On a gluten-free cone or in a tub.

C. Sant Pere més Alt, 31-33

PIERRE MARCOLINI

The Belgian master chocolatier has landed in Barcelona with a DIY ice cream bar, the Esquimaux (Eskimo) collection, that allows you to choose between Madagascar vanilla, the house dark chocolate -this is one of the few businesses that toasts its own cocoa-, caramel, coconut, and mango or raspberry sorbet to dip in six toppings (milk chocolate and almonds, milk chocolate, toasted almonds and flower of salt, smoked dark chocolate, dark chocolate with bits of cocoa bean, white chocolate with toasted coconut and white chocolate with toasted sesame seeds).

C. Cial. Maremagnum. Moll d'Espanya, 5

Soltado el lastre de la estacionalidad, ahí están todo el año los helados, de la mano de *icecreamists* que nos tientan con apuestas seguras y sabores inusuales. Veamos qué hay de nuevo sin olvidar a artífices de su gourmetización como Massimo Pignata -al frente de DelaCrem (C. Enric Granados, 15)-, Michel de Bièvre y sus helados de «alta definición» -entre ellos uno de gambas a la plancha y otro de nata especial cannabis- en Belgious (Rambla del Poblenou, 24), iniciativas locales como Tomo II (C. Argenteria, 61), Bodevici (C. Torrijos, 21) y Pyreneum (Plaça de la Vila de Gràcia, 5), y a Joad López y Federico Mendoza de Eyescream and Friends (Passeig Joan de Borbó, 30), pioneros del helado loncheado de origen asiático en Barcelona y premiados por transformar un producto visualmente poco atractivo en otro muy mono que nos mira e incluso hace que nos sintamos culpables al comerlo.

FLAX & KALE

En el puesto de helados veganos del nuevo Flax & Kale Passage, lo último de Teresa Carles, despachan Healthy Ice Creams sin azúcar refinado ni lactosa -en su lugar: leche vegetal de soja, bebida de anacardos y agua de coco. Combinaciones de seis sabores (chocolate, coco, avellana, té matcha, vainilla y sésamo-tofu), fruta fresca (papaya, fresa, piña, mango, uva, plátano, frambuesa), toppings (coco natural o tostado, bayas de goji, avellanas, nibs de cacao *raw* o chocolate, chía, pipas de calabaza, frambuesa liofilizada y anacardos), y Healthy Indulgences como Pink Lady y Mosquito, versiones saludables y aptas para celíacos de los pastelitos Pantera Rosa y Phoskitos, respectivamente. En cono sin gluten o en tarrina.

C. Sant Pere Més Alt, 31-33

PIERRE MARCOLINI

El maestro chocolatero belga ha desembarcado en Barcelona con un bar de polos personalizables, la colección de Esquimaux (esquimales), que permite elegir entre vainilla de Madagascar, chocolate negro de la casa -es una de las pocas firmas que tuesta su propio cacao-, caramelo, coco, y sorbetes de mango y frambuesa para bañar al gusto en seis envolturas (chocolate con leche y almendras, chocolate con leche, avellanas tostadas y flor de sal, chocolate negro ahumado, negro con trocitos de haba de cacao, blanco con coco tostado y blanco con sésamo tostado).

C. Cial. Maremagnum. Moll d'Espanya, 5



04

04 Rocambolesc
05 Nitrogenie



05



05

ROCAMBOLESC

At the ice cream shops of Jordi Roca (the pastry chef of El Cellar de Can Roca) and his partner, Ale Rivas, this season we can find the Anna Rocks ice lollies, made with the cava that Anna Codorniu conceived to drink with ice: Ice Edition (in an 89%) and Ice Edition Rosé (72%). Now, if you prefer one without alcohol, there is the Rocanas, strawberry sorbet with rose water (shaped as the nose of the youngest of the Roca brothers), the ones which pay tribute to the cities of Girona (El Cul de la Lleona) and Madrid (El Oso de Madroño), the Dark Lolly (for Star Wars fans), the Golden Hand of Jaime Lannister of Game of Thrones, the Finger of Columbus, the Happy Lolly (with a candle to blow for your birthday), the Velencoco (milkshake with cinnamon and coconut with Andrés Velencoso's body shape)... In addition, the foundational classics like the Làctic ice cream and the brioche, warm on the outside and cold on the inside.

La Rambla, 51-59

NITROGENIE

Brand born in Noosa (Australia) in 2012. In Barcelona, they dared to open last November, showing that ice cream is not just for summer and that with some technique, theoretically associated with cutting-edge cuisine, you can also do magic in an ice cream shop. Because they work with liquid nitrogen, the freezing process is so quick that the ice crystals don't have time to form, which gives Nitrogenie a unique creaminess. Their nitrogenous creams are made at the moment with fresh eggs, cream, fruit and other natural ingredients, and can be enjoyed in tubs, cones or milkshakes with artisan toppings (brownie, red velvet cake or apple pie) made at Angela Bertoni's bakery, located in Sant Gervasi. Among their proposals, seven change every week, we find the Salty Caramelly Popcorn -salted caramel ice cream with caramelised popcorn- and the Nutella Cornucopia -chocolate served in a mini cone filled with Nutella and hazelnut bits. Extra: in the premises you can have the nitro coffee of Nømad coffee.

C. Sombreres, 1

ROCAMBOLESC

En las heladerías de Jordi Roca (repostero de El Cellar de Can Roca) y su pareja, Ale Rivas, esta temporada ofrecen como novedad los polos Anna Rocks, elaborados con los cava que Anna Codorniu ideó para beber con hielo: Ice Edition (en un 89%) y Ice Edition Rosé (72%). Ahora bien, si prefieres uno sin alcohol, ahí está el Rocanas, de sorbete de fresa con agua de rosa (y la forma de la nariz del pequeño de los hermanos Roca), los que homenajan a las ciudades de Girona (El Cul de la Lleona) y Madrid (El Oso de Madroño), el Helado Oscuro (para fans de *Star Wars*), la Mano dorada de Jaime Lannister de *Juego de Tronos*, el Dedo de Colón, el Polo Feliz (con velita, para celebrar tu cumpleaños), el Velencoco (leche merengada y coco con cuerpo del modelo Andrés Velencoso)... Además de clásicos fundacionales como el helado Làctic y el brioche caliente por fuera y frío por dentro.

La Rambla, 51-59

NITROGENIE

Marca nacida en Noosa (Australia) en 2012. En Barcelona se atrevió a abrir el pasado mes de noviembre, demostrando que los helados no son sólo para el verano y que con cierta técnica, en principio asociada a la cocina de vanguardia, también se puede hacer magia en heladería. Al trabajar con nitrógeno líquido, la congelación es tan rápida que los cristales de hielo no tienen tiempo para formarse, lo que da a Nitrogenie una cremosidad singular. Sus cremas nitrogenadas, que se elaboran al momento con huevos frescos, nata, fruta y otros ingredientes naturales, se pueden degustar en terrina, cono o batido, con toppings artesanos (brownie, tarta red velvet o apple pie) procedentes del obrador de Angela Bertoni, situado en Sant Gervasi. Entre sus propuestas, siete que cambian cada semana, encontramos el Salty Caramelly Popcorn -helado de caramelo salado con palomitas caramelizadas- y el Nutella Cornucopia -de chocolate, servido con un mini cucurucho relleno de Nutella y trocitos de avellana. Extra: en su espacio es posible tomar el café nitro de Nømad Coffee.

C. Sombreres, 1



06 Gelatology
07 Paral-lelo

06



07



07

GELATOLOGY

Juan Pablo Restrepo explains that Gelatology began to take shape in Bologna (Italy) when, just passing by, he discovered the Gelato University of Carpigiani and didn't miss the chance to study a course to learn "with the best", which was followed by an internship programme in the ice cream parlour of the institution. His most requested creation since they opened a year ago in Gràcia is the Sugar Daddy, salted caramel flavour, followed by the Gianduia ice cream, the Black Tiramisu (coffee, mascarpone and activated charcoal), and the John Lemon (lemon, ginger and mint) and Choco Ono (chocolate with raspberry) sorbets. Each week, a new flavour is presented: blackberry and tempranillo, Cynar julep, double IPA and cashew nuts, mango and chipotle, parmesan and pear, oak honey and sea salt, the Game of Cones collection, inspired by the TV series Game of Thrones. All free of prefabricated products, colourings and preservatives.

C. Martínez de la Rosa, 65

PARAL-LELO

Bearing the name of the avenue of Barcelona in which they live and with the baseline "We are street gelato", the managers are Matteo, Gianluca, Marco and Francesco, childhood friends from San Remo. They define themselves as "observers and pleasure-loving people" and both from their workshop-laboratory and their cart, they provide us with experimental ice creams made daily using artisan techniques with seasonal products and, whenever possible, organic and local. As appetizers: banana with sugar-free dates, blueberries with lavender, kumquat, lulo with mandarin, salmon, avocado, Bourgogne truffled cream cheese, rice pudding, black sesame, pineapple and basil sorbet, the penguin ice pops (fresh cream dipped in dark chocolate) and the pistachio vegan one... And among their collaborations, the world's first ice cream designed by kids who love contemporary art created for the neighbouring Plom Gallery.

C. Sèneca, 18

GELATOLOGY

Juan Pablo Restrepo explica que Gelatology comenzó a gestarse en Bologna (Italia) cuando, estando allí de paso, descubrió la Gelato University de Carpigiani y no desaprovechó la oportunidad de estudiar un curso para aprender «con los mejores», al que siguió un periodo de prácticas en la heladería de la institución. Su creación más solicitada desde que abriera hace un año en Gràcia es Sugar Daddy, de caramelo salado, seguida del helado de Gianduia, el Black Tiramisú (café, mascarpone y carbón activado) y los sorbetes John Lemon (limón, jengibre y menta) y Choco Ono (chocolate con frambuesa). Cada semana presenta un sabor nuevo: mora y tempranillo, Cynar julep, doble IPA y anacardo, mango y chipotle, parmesano y pera, miel de encina y sal marina, la colección Game of Cones, inspirada por la serie *Juego de Tronos*... Todos libres de pre-elaborados industriales, colorantes y conservantes.

C. Martínez de la Rosa, 65

PARAL-LELO

Con el nombre de la avenida barcelonesa en la que viven y la baseline "We are street gelato", son sus responsables Matteo, Gianluca, Marco y Francesco, amigos desde la infancia en San Remo. Se definen como «observadores y disfrutones» y tanto desde su obrador-laboratorio como en su carrito, nos proveen de helados experimentales de elaboración diaria y artesanal con ingredientes de temporada y, siempre que es posible, ecológicos y de km 0. Para abrir boca: el de plátano con dátiles sin azúcar, arándanos con lavanda, kumquat, lulo con mandarina, salmón, aguacate, queso crémeux de Bourgogne trufado, arroz con leche, sésamo negro, sorbete de piña con albahaca, los *gelati* de palo pingüino (nata fresca bañada en chocolate negro) y el vegano de pistacho... Y entre sus colaboraciones, el primer helado del mundo diseñado por niños y niñas amantes del arte contemporáneo creado para la vecina Plom Gallery.

C. Sèneca, 18



08

08 Kakigori

09 Sandro Desii

10 Love Pop

11 Coco Super Food



09



10



11

KAKIGORI

The Japanese shaved ice cream, or kakigori, suitable for lactose intolerants (although if you want, they finish it with condensed milk) is made with vitalised water low on mineralisation. The block of ice is scraped by driving the crank of a traditional machine to get small flakes that are then flavoured with a range of 20 natural fruit syrups, in some cases homemade, organic and sugar-free. The Austrian Martin Kunz opened the ice cream shop after a decade living in Japan with one of the souvenirs he brought from there.

Plaça de la Vila de Gràcia, 3

The firm Sandro Desii has presented the first creamy vegan ice cream made with 100% EVOO (extra virgin olive oil), which gives it an unprecedented creamy texture, helps to preserve the structure of the ice cream much longer, and provides nutrients and the healthy properties of its polyphenols. Sweet and savoury flavours available for retail at ulabox.com and for the Horeca channel (sandrodesii.com).

Pure fresh fruit ice pops suitable for raw diets from Love Pop by Natalia Puiggros. You can choose between mandarin, orange, lemon, mango, kiwi, strawberry, raspberry and pineapple-coconut (Pork & Tuna, El Nacional).

Vegan ice creams with a coconut base and superfoods (açai and mulberry berries, acerola and goji) from Coco Super Food (Obbio).

KAKIGORI

El helado de nieve japonés, o kakigori, apto para intolerantes a la lactosa (aunque si quieres lo terminan con leche condensada) se elabora con agua vitalizada de baja mineralización. El bloque de hielo es raspado accionando la manivela de una máquina tradicional hasta conseguir pequeños copos y saborizado después con una veintena de siropes naturales de frutas, en algunos casos de elaboración propia, ecológicos y sin azúcar. El austriaco Martin Kunz abrió la heladería tras una década viviendo en Japón, con uno de los souvenirs que se trajo de allí.

Plaça de la Vila de Gràcia, 3

La firma Sandro Desii ha presentado el primer helado cremoso vegano hecho con base 100% de AOVE (aceite de oliva virgen extra), que otorga una textura cremosa sin precedentes, ayuda a la conservación de la estructura del helado mucho más tiempo, y aporta nutrientes y las saludables propiedades de sus polifenoles. Sabores dulces y salados disponibles para retail en ulabox.com y para el canal Horeca (sandrodesii.com).

Polos de pura fruta fresca aptos para dietas crudívoras de Love Pop by Natalia Puiggros. Puedes escoger entre mandarina, naranja, limón, mango, kiwi, fresa, frambuesa y piña-coco (Pork & Tuna, El Nacional).

Helados veganos con base de coco y súper alimentos (açai y bayas de morera, acerola y goji) de Coco Super Food (Obbio).



Cucho de LUX

A tribute to the Spanish tapa / Un homenaje a la tapa española

Chef y gerente **Cucho Puig**

If you are in the centre of Barcelona, you will find hundreds of restaurants where you can eat some *patatas bravas* (fried potatoes with spicy sauce) or squid. Tapas just for the sake of it. There are few places where you can enjoy a well made southern shrimp pancake, the intense flavour of a crayfish or some delicious *torreznos* (deep-fried rashers). In Cucho de Lux they love Spanish cuisine. The one and only. The one that bubbles. And it makes its debut in Barcelona with a gastronomic route that invites you to taste the best recipes from our borders. Among them, some rice dishes that you can also enjoy as a take away.

And who is behind the Cucho de Lux? Cucho Puig is a globetrotter who loves cooking and has put into this new adventure a bit of what he has lived in each place: from the recipes of his family in El Burgo de Osma (Soria), to what he has learnt in every corner of Spain he has set foot on, or in El Racó de Can Faves, the Botafumeiro and the Asador de Aranda, among others. A fork-shaped bracelet caresses his wrist, symbol of the guardian of the flavours, a group of chefs who fight tooth and nail for well cooked traditional cuisine. Excellent tapas, cooked with great care in a unique place. Less than ten metres away from the back of the cathedral of Barcelona, Cucho de Lux combines a modern look with walls from the authentic Roman city wall. A good metaphor of its gastronomic offer, which maintains the essence of the traditional cuisine adapting it to a more modern tapa format.

Si te encuentras en el centro de Barcelona, encontrarás cientos de restaurantes donde comer unas patatas bravas o unos calamares. La tapa por la tapa. Hay pocos sitios en los que podrás degustar una tortita de camarones del sur bien hecha, el intenso sabor de un cangrejo de río o unos deliciosos torreznos. En el Cucho de Lux aman la cocina española. La de verdad. La que hace chup chup. Y se estrena en Barcelona con una ruta gastronómica que te invita a saborear las mejores recetas de nuestras fronteras. Entre ellas, las de unos arroces que también podrás disfrutar en formato take away.

¿Y quién hay detrás del Cucho de Lux? Cucho Puig es un trotamundos apasionado de la cocina que pone en esta nueva aventura un poco de lo que ha vivido en cada lugar: desde la recetas de su familia de El Burgo de Osma (Soria), hasta lo aprendido en cada rincón de España que ha pisado o en el Racó de Can Faves, el Botafumeiro y el Asador de Aranda, entre otros. Una pulsera inspirada en un tenedor acaricia su muñeca, símbolo del guardián de los sabores, un grupo de cocineros que defienden a capa y espada la cocina tradicional bien hecha. Unas tapas excelentes, cocinadas con mucho mimo en un lugar único. A menos de diez metros de la parte trasera de la catedral de Barcelona, el Cucho de Lux combina una estética moderna con muros de la auténtica muralla romana de la ciudad. Una buena metáfora de su propuesta gastronómica, que mantiene la esencia de la cocina tradicional adaptándola a un formato de tapa más moderno.

Carrer dela Freneria, 5. 08002 Barcelona. T +34 93 639 32 13. www.cuchodelux.business.site. Mon to Sun from 8h to 24h.





Pork&Tuna

International cuisine made with honest product / Cocina internacional elaborada con producto honesto
Chef y gerente **Christopher Wilson** Chef **Daniel Rodríguez**

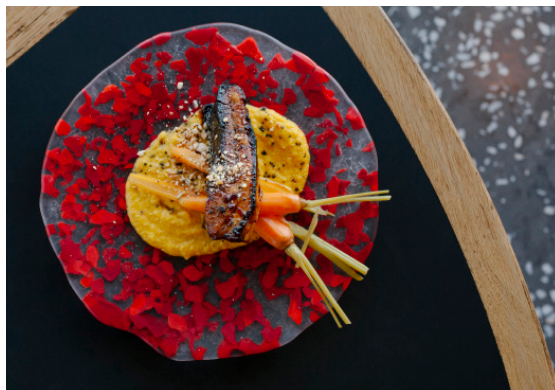
Christopher and Dani are the soul of Pork&Tuna, who, combining experience and restlessness, reformulate dishes with the aim of creating a simple, well-cared cuisine with a light presentation. Talking with them among bowls, new dishes, citrus touches and carefully blended textures we have discovered what identifies their cuisine and how it all floods everything that defines Pork&Tuna. Day after day, these two lovers of the gastronomic game present, based on a careful and honest selection of ingredients, balanced and well-prepared dishes without cultural borders. Dishes that go to the essence of the flavours and end up being recipes that seduce by the balance on the palate through simple, nice and unpretentious formulas.

A work that reaches its maximum expression in the “specials”, a proposal of three weekly dishes that vary according to the evolution of their experimentations. Proposals that live side by side with the well-thought lunchtime Bowl or the dishes from the menu, which are the testimony and the culmination of all the work done each season. With the idea of wanting to mix all this culinary offer, they blend the dishes with a meticulous selection of wines, cavas and soft drinks, derived from the organization of events, such as wine tastings or dinners with wine pairings. At last, an open space in a vibrating city, with a young and dedicated team, in addition to a gastronomic offer always reinventing itself. An ideal restaurant to enjoy good food, simply.

Christopher y Dani son el alma de Pork&Tuna, quienes juntando experiencia e inquietud van reformulando platos con el fin de conseguir elaborar una cocina sencilla, cuidada y de presentación ligera. Conversando con ellos entre Bowls, nuevos platos, toques cítricos y texturas cuidadosamente fusionadas hemos descubierto qué identifica su cocina y cómo ello inunda todo aquello que define Pork&Tuna. Día a día, estos dos apasionados del juego gastronómico, van formulando en base a una selección de ingredientes honesta y cuidadosa, platos equilibrados, bien elaborados y sin fronteras culturales. Platos que buscan esencializar los sabores, logrando recetas que seducen por su equilibrio en paladar mediante formulas sencillas, simpáticas y sin pretensión.

Un trabajo que alcanzan su máxima expresión en los “fuera de carta”, una propuesta de 3 platos semanales que varían según evolucionan sus experimentaciones. Propuestas que conviven con formulas tan bien logradas como el Bowl del mediodía o los platos de la Carta, que son el testimonio y culminación de todo el trabajo realizada durante cada temporada. Con el motivo de querer mestizar toda esta propuesta culinaria, se fusionan los platos con una también minuciosa selección de vinos, cavas y refrescos, derivados de la organización de eventos tales como catas o cenas con maridaje. Al fin, un espacio diáfano en una ciudad en ebullición, con un equipo joven y una propuesta gastronómica en constante reinvención. Un restaurante ideal para disfrutar del buen comer, sencillamente.

Passeig de Garcia Fària, 81. 08019 Barcelona. T +34 93 018 65 98. www.porkandtuna.com. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 12.30h to 22h. Sun from 12h to 17h.





Pork&Tuna's wine cellar

Another piece that makes up the pillars of Pork&Tuna is the wine cellar. Toni, the sommelier, tells us that they work mainly with small emerging producers, but also with wineries of international reputation. As a result, there are a lot of different references in the wine list and a constant rotation, that changes according to the culinary offer.

The wine selection system has been evolving and wants to focus more and more on local wines like Vora la mar and Merla, which stand out for being neighbouring wines from Barcelona, and Extincta Vitis or the sweet wine from Còsmic, which are wines of limited production. Wines like these share the list with peculiarities such as the Bermejos from the Canary Islands, which have tones of volcanic ash, or the Txacoli G22 from the Basque Country, characterised by aging in their own yeasts. It is about promoting less common Catalan D.O. wines, like Terra Alta or Pla de Bages or Conca de Barberà, together with wines from other D.O. from Majorca, the Canary Islands, Galicia or the Basque Country.

La bodega de Pork&Tuna

Otra figura que conforma los pilares de Pork&Tuna es la bodega. Toni, el Sumiller nos cuenta que trabajan principalmente con pequeños productores emergentes pero también con bodegas de renombre internacional. Ello provoca que haya muchas referencias diferentes en la carta y una rotación constante, que van cambiando en equilibrio con la propuesta de cocina.

El sistema de selección de vinos ha ido evolucionando queriendo enfatizar cada vez más los vinos locales como Vora la mar y Merla, que destacan por ser vinos vecinos de Barcelona, y Extincta Vitis o el dulce de Còsmic, que son vinos de producción limitada. Estos conviven con peculiaridades tales como los Bermejo de Canarias, que presentan matices de ceniza volcánica o el Txacoli G22 del País Vasco, que se caracteriza por la crianza en sus propias levaduras. Se trata de ir potenciando D.O. catalanas menos habituales como Terra Alta o Pla de Bages o Conca de Barberà, junto con vinos de otras D.O. procedentes de Mallorca, las Islas Canarias, Galicia o el País Vasco.



“T-bone steak
fight: Galician
blonde vs. Kobe”

«Combate
de chuletones:
Rubia Gallega
contra Kobe»

LOMO ALTO



At the entrance of Lomo Alto restaurant a mummy welcomes you. Actually, two. A disturbing sight that cross-refers to the famous rooms of the British Museum where the mummies wrapped in fabric move through an immortality in sight. The customers of this restaurant in Barcelona snoop around, take pictures of them, feel the same disturbing curiosity as before a Bacon (the painter, not the food). The two half carcasses of Galician blonde breed weigh 638 kilos and come from an animal that was slaughtered on November, 8, 2016 named Curioso. They will take down these two still lifes in a great ceremonial after having spent almost two years in the refrigerator unit at a temperature of 0 degrees and with a humidity of 75%.

At this point, the brain of the reader begins to give warning signals: a two-year-old piece of meat? Can you eat a two-year-old piece of meat? Is it good a two-year-old piece of meat?

Yes.

It is if it has been under control in a closed space: aging is a dessication, a loss of water. It shrinks up to 45% (Disastrous! Alive, Curioso weighed 1,200 kilos; almost half has evaporated). On the surface, a greenish coat of mold is created, which softens and protects the meat. That layer is removed before using the piece. No extraterrestrial chops are put on the grill.

It depends. I like it. Others say that it is no longer meat, if you think of meat as a redish mass with the metallic taste of hemoglobin. They describe the supermaturations as a snobbery of ghouls.

A chop subjected to maximum aging (where's the limit?) is a new ingredient -or a very old one. Another flavour (grass, mushrooms, nuts), another texture (butter). The chef Carles Tejedor, gastronomic advisor of Lomo Alto, warns about the deviations of the cult: "If it tastes like blue cheese, it is putrefaction. Matured meat is not better or worse; it's

En la entrada del restaurante Lomo Alto recibe una momia. En realidad, dos. Un espectáculo turbador que remite a las célebres salas del Museo Británico donde la mojama envuelta en telas transita una inmortalidad a la vista. Los clientes del restaurante barcelonés fisan, las fotografian, sienten la misma curiosidad inquietante que ante un Bacon (el pintor, no el bocadillo). Las dos canales de buey de raza rubia gallega pesan 638 kilos y proceden de un animal que fue sacrificado el 8 de noviembre del 2016, de nombre: *Curioso*. Descolgarán esas naturalezas muertas en un gran ceremonial después de haber pasado casi dos años en la cámara a una temperatura de 0 grados y con una humedad del 75%.

En este punto, el cerebro del lector comienza a dar señales de alarma: ¿una carne con dos años? ¿Se puede comer una carne con dos años? ¿Es buena una carne con dos años?

Sí.

Se puede si se la ha tenido bajo control en un espacio cerrado: el añejamiento es una desecación, una pérdida de agua. Merma hasta un 45% (¡Ruinoso! En vida, *Curioso* pesó 1.200 kilos; se ha evaporado casi la mitad). En la superficie prolifera un moho que le da un tono verdoso, que ablanda y protege. Esa capa se elimina antes de trabajar la pieza. Ninguna chuleta extraterrestre en la parrilla.

Depende. A mí me gusta. Otros dicen que ha dejado de ser carne, entendida como tal una masa rojiza con el sabor metálico de la hemoglobina. Califican las súper maduraciones de un esnobismo de necrófagos.

Una chuleta sometida a un envejecimiento máximo (¿cuál será el límite?) es un ingrediente nuevo –o muy antiguo–. Otro sabor (pasto, setas, frutos secos), otra textura (mantequilla). El cocinero Carles Tejedor, asesor gastronómico de Lomo Alto, alerta sobre las desviaciones del culto: «Si sabe a queso azul

a different product.” He has never bitten into a cow more than 700 days old.

The French butcher and breeder Alexandre Polmard hibernates the cows (at -43 degrees) with a method developed by his family. He sells *côte de boeuf* from the year 2000! However, the cut matured between four and eight weeks before being cryogenically frozen; a short period considering what we have seen here. In addition to the aforementioned Lomo Alto, those who wish to practice this extreme sport will be able to howl with fear or pleasure in El Capricho (Jiménez de Jamuz, León), Ca Joan (Altea, Alicante) and La Taberna de Elia (Pozuelo de Alarcón, Madrid.)

Always willing to experimnt and tense the muscle, Carles and Lomo Alto invited the Japanese company Wagyumafia to a friendly face off, or nose off, between the kobe and the Galician blonde. First, notice that in Japan they do not age the wagyu, so for Hisato Hamada, owner of Wagyumafia, it was a challenge -or a mistake?- to let an A5 (maximum quality) T-bone steak of an 11-year-old cow sleep for 40 days. At Lomo Alto's corner, an old and castrated boxer: a T-bone steak of a 7-year-old cow rested for 24 months (almost eternal rest) provided by Lyo meat, the same company responsible for Curioso's rebirth after the summer.

Friends of boxing: there was no fight. The heavy weight knocked down the light weight. The Galician blonde humiliated the Kobe. Maybe the marbling of the Japanese fighter didn't benefit from the passing of time -or that, on the contrary, not enough time had passed-, that did soften the fat of the Galician boxer.

The two-year-old T-bone steak is also my record, which was previously a one-year-old fillet. The first of the collection was a 270-days-old piece. In Peru, I ate a 220-days-old wagyu. The Japanese don't age the beef: nothing was said of the Peruvians. And here I am, alive and goring.

Hanging from two hooks, Curioso awaits the autumn to know if the sacrifice has been worth it, anxious to get up on the ring in search of an audience and applause.

es putrefacción. La carne madurada no es mejor ni peor; es un producto distinto.» Él nunca ha hincado el diente a una res que superara los 700 días.

El carnicero y criador francés Alexandre Polmard hiberna el vacuno (a -43 grados) con un método que desarrolló su familia. Vende *côte de boeuf* del ¡2000! Sin embargo, el corte maduró entre cuatro y ocho semanas antes de ser crionizado; periodo breve para lo que se habla aquí. Además del ya citado Lomo Alto, quien desee practicar el deporte extremo podrá aullar de miedo o gusto en El Capricho (Jiménez de Jamuz, León), Ca Joan (Altea, Alicante) y la Taberna de Elia (Pozuelo de Alarcón, Madrid).

Siempre dispuestos a experimentar y tensar el músculo, Carles y Lomo Alto invitaron a la empresa japonesa Wagyumafia a un amable cara a cara, o morro a morro, entre el kobe y la rubia gallega. Primero advertir que en Japón pasan de afinar el wagyu, así que para Hisato Hamada, dueño de Wagyumafia, fue un reto -¿o un desatino?- dormir 40 días un chuletón de A5 (máxima calidad) de una vaca con 11 años. En el rincón de Lomo Alto, un púgil viejo y capado: chuletón de buey de 7 años con 24 meses de reposo (casi reposo eterno) proporcionado por cárnicas Lyo, los mismos responsable de que Curioso estuviera esperando volver a la vida pasado el verano.

Amigos del boxeo: no hubo combate. El peso pesado tumbó al peso ligero. Rubia Gallega dejó por los suelos a Kobe. Puede que el marmoleado de la luchadora japonesa no resultara beneficiado por el paso del tiempo -o que, por el contrario, resultara insuficiente-, que sí ablandó la grasa del boxeador gallego.

El chuletón con bianualidad es también mi récord, que antes estuvo en un filete con un año de antigüedad. El primero de la colección fue de 270 días. En Perú le di a un wagyu con 220. Los japoneses no maduran el bóvido: nada se dijo de los peruanos. Y aquí sigo, vivo y corneador.

Colgado de dos ganchos, Curioso aguarda el otoño para saber si el sacrificio ha valido la pena, ansioso de salir al ring en busca de público y aplauso.



01



02



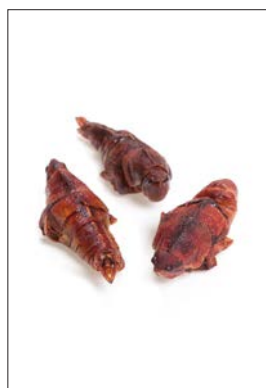
03



04



05



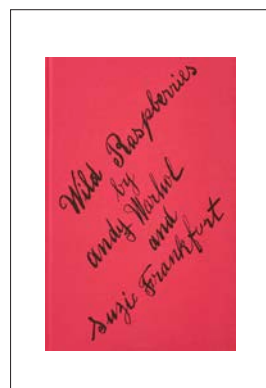
06



07



08



09



10



11



12

Goodies for foodies

By **Silvia Micolau**

01 — Nousegons, arbequina premium extra virgin olive oil from Arbeca (Les Garrigues), limited edition of 3,000 bottles numbered by hand. The result of the commitment of the young olive oil sommelier and oleologist Adrià Dalmau to recover the family farms and give continuity to an olive-growing tradition of generations. 9 seconds is the average tasting time to perceive its unique qualities (nousegons.com).

02 — Bonanto, wine-based aperitivo with cherry distillate created by Javier Caballero -mixologist and founder of Liquid Experience-, Sergi Figueras -sommelier and in charge of Wine Thunder Makers- and Marc Álvarez -creator and director of Drinks Atelier (La Vinícola).

03 — Fermented gazpacho, slightly fizzy, without vinegar and available with or without bread. (Ferment 9)

04 — Sandro Desii's elver shaped pasta; Italian durum wheat semolina pasta dried slowly and at a low temperature, made with egg and squid ink (ulabox.com).

05 — Beef picanha pastrami from La Finca de Jiménez Barbero (carnicotienda.es).

06 — Lemon grasshoppers (BCN Insects@Petràs-La Boqueria).

07 — Lobster cream for the catering sector by Gourmand & Guiard (gourmandandguiard.com).

08 — Artisan aniseed cookies, typical of the Pitiusas islands, but lighter than the original ones since the dough is not fried. By Tula's Orelletes (tula.es).

09 — *Wild Raspberries*. Illustrated parodic recipe book by Andy Warhol and Suzie Frankfurt included in *Seven Illustrated Books 1952-1959* (taschen.com).

10 — *Picasso's Kitchen*. Catalogue of the exhibition showed at the Picasso Museum in Barcelona until the September 30, with culinary-themed works from the artist.

11 — Libalis by Maetierra. Rosé made with red garnacha grape and small grain muscat (IGP Valles de Sadacia) by Democratic Wines, with an illustrated label by Batabasta (La Festival).

12 — Cultivare Xarel·lo 2015 by Domènech Vidal (D. O. Penedès). The label was illustrated by placing in the middle of the vineyard a natural 10 m long "machine" with 100 hanging vine branches that acted as paintbrushes to the rhythm of the wind (domenechvidal.com).

01 — Nousegons, AOVE premium de arbequina de Arbeca (Les Garrigues) en edición limitada y numerada a mano de 3.000 botellas. Fruto del empeño del joven sommelier de aceite de oliva y oleólogo Adrià Dalmau en recuperar las fincas familiares y dar continuidad a una tradición oleícola de generaciones. 9 segundos es el tiempo medio de cata para percibir sus cualidades únicas (nousegons.com).

02 — Bonanto, aperitivo de base vínica con destilado de cereza creado por Javier Caballero -mixólogo y fundador de Liquid Experience-, Sergi Figueras -sommelier y al frente de Wine Thunder Makers- y Marc Álvarez -artífice y director de Drinks Atelier- (La Vinícola).

03 — Gazpacho fermentado ligeramente efervescente, sin vinagre, y disponible con o sin pan (Ferment 9).

04 — Angulas de Trigo de Sandro Desii; pasta de sémola de trigo duro italiano de secado lento y a baja temperatura, huevo y tinta de calamar (ulabox.com).

05 — Pastrami de picaña de ternera de La Finca de Jiménez Barbero (carnicotienda.es).

06 — Chapulines al limón (BCN Insects@Petràs-La Boqueria).

07 — Crema de bogavante para restauración de Gourmand & Guiard (gourmandandguiard.com).

08 — Galletas anisadas artesanas, tradicionales de las islas Pitiusas, pero más ligeras que las originales al no estar frita la masa. De Tula's Orelletes (tulas.es).

09 — *Wild Raspberries*. Recetario paródico ilustrado de Andy Warhol y Suzie Frankfurt incluido en *Seven Illustrated Books 1952-1959* (taschen.com).

10 — *La cocina de Picasso*. Catálogo de la exposición que el Museu Picasso de Barcelona acogerá hasta el 30/09, con obras del artista de tema culinario.

11 — Libalis by Maetierra. Rosado de garnacha tinta y moscatel de grano menudo (IGP Valles de Sadacia) de Democratic Wines, con etiqueta ilustrada por Batabasta (La Festival).

12 — Cultivare Xarel·lo 2015 de Domènech Vidal (D. O. Penedès), cuya etiqueta se ilustró colocando en medio de la viña una «máquina» natural de 10 m de largo con un centenar de ramas de vid suspendidas que actuaron como pinceles pintando al ritmo del viento (domenechvidal.com).



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

13 — Hu-Ha Premium wine. “Techno-red” made 100% of bobal grape by Chimo Bayo and Bodegas Arráz (D.O. Valencia) (vinohuha.com).

14 — Red wine (garnacha, syrah and mazuela coupage) made by Estones Vins (D. O. Montsant) and the music group Mishima. Set Tota La Vida owes its name to one of the group’s albums (Celler Can Dani).

15 — Grillo by El Grillo y La Luna (D. O. Somontano), syrah and cabernet sauvignon coupage (Idyllica).

16 — Estrella de Levante Verna. Shandy made with lemons from the orchards in Murcia (902108033).

17 — A come back with a renewed image, by CuldeSac studio, and a new variety of hop -Hoppy Lager- of the Majorcan beer Rosa Blanca, which began to be commercialised in 1927 and disappeared in 1998 (cervezarosablanca.es).

18 — Manolo Caribbean Rum, Ron Latino, White Rum and Barbados by Ronés de eXtraperlo, brand of taylor-made rum according to the requests of the best bartenders in the country (you can try them at Caribbean Club and El Velódromo).

19 — Earthenware tray of the Negro Vistas collection by La Cartuja de Sevilla, intervened by Aaron Stewart Home (lacartujadesevilla.com).

20 — Wine glass with contrasted base and edge (Zara Home).

21 — Individual Terrazo PVC tablecloth (Agustina Studio & Store).

22 — Sonora. Manual ceramic squeezer with cactus shape by DOIY (DomésticoShop).

23 — Water bottle for the bike by Closca, winner of a Reddot Award 2018. Made of BPA-free borosilicate glass, with flexible silicone flap and case with magnetic closure. Textile band available in various colours (closca.com).

24 — Chef’s hat by Cositas de Merchus (Patachou).

13 — Vino Hu-Ha Premium. «Techno-tinto» 100% bobal de Chimo Bayo y Bodegas Arráz (D. O. Valencia) (vinohuha.com).

14 — Vino tinto (coupage de garnacha, syrah y mazuela) elaborado por Estones Vins (D. O. Montsant) y el grupo de música Mishima. Set Tota La Vida toma el nombre de uno de sus álbumes (Celler Can Dani).

15 — Grillo de El Grillo y La Luna (D. O. Somontano), coupage de syrah y cabernet sauvignon (Idyllica).

16 — Estrella de Levante Verna. Cerveza clara con zumo de limones de la huerta murciana (902108033).

17 — Recuperación con imagen renovada, a cargo del estudio CuldeSac, y con nueva variedad lupulada -Hoppy Lager- de la cerveza mallorquina Rosa Blanca, que empezó a comercializarse en 1927 y desapareció en 1998 (cervezarosablanca.es).

18 — Manolo Caribbean Rum, Ron Latino, White Rum y Barbados de Ronés de eXtraperlo, marca de ron taylor-made según las peticiones de los mejores bartenders del país (pídelos en Caribbean Club y El Velódromo).

19 — Bandeja de loza de la colección Negro Vistas de La Cartuja de Sevilla intervenida por Aaron Stewart Home (lacartujadesevilla.com).

20 — Copa con base y filo en contraste (Zara Home).

21 — Mantel individual de PVC Terrazo (Agustina Studio & Store).

22 — Sonora. Exprimidor manual de cerámica con forma de cactus de DOIY (DomésticoShop).

23 — Botella de agua para bici de Closca, ganadora de un Reddot Award 2018. De vidrio borosilicato libre de BPA, con funda y solapa flexible de silicona dotada de cierre magnético. Disponible en varios tonos de banda textil (closca.com).

24 — Gorro de cocina de Cositas de Merchus (Patachou).

Foodie Hunter

By Cristina Martín

01 INTERNATIONAL.

Veuve Clicquot, the champagne with the name of a woman

Veuve Clicquot is undoubtedly one of the most valued and recognised champagnes in the world. Currently, and since 1987, the company Veuve Clicquot is part of the Louis Vuitton Moët Hennessy conglomerate of luxury brands.

Few are those who really know the origins of this brand and what it represented thanks to the innovative contributions of her creator, Barbe Nicole Ponsardin.

Barbe Nicole Ponsardin, born in 1777 in the city of Reims, at the age of 21 married François Clicquot, the son of an owner of vineyards who had founded his own brand of champagne. After becoming a 27-year-old widower, Barbe Nicole took over the business and, thanks to the knowledge she had acquired alongside her late husband, began to make changes by seeing the needs of the company.

From then on, Barbe would be known as the “veuve Clicquot” (the widow Clicquot), nickname that would later transcend as the name of the vineyard company. An entrepreneur woman, she introduced advances in the “champanoise” method, making Veuve Clicquot a pioneer in the technique of “remuage”, so much so that the 1811 harvest is considered as the first modern champagne.

The “remuage”, or riding, consists in turning the bottles with a rotating movement to place them a little more inclined each day. This way, all the sediment is collected in the neck of the bottle, ready to be ejected during disgorgement. This process speeds up the production process. It is currently a mechanised and key process in all champagne factories. In fact, this spectacular advance earned Barbe Nicole Ponsardin the title of Grand Dame of Champagne.

01 INTERNACIONAL.

Veuve Clicquot, el champán con nombre de mujer

Veuve Clicquot es sin dudar uno de los champanes más valorados y reconocidos en el mundo.

Actualmente, y desde 1987, la empresa Veuve Clicquot forma parte del conglomerado Louis Vuitton Moët Hennessy de marcas de lujo.

Pocos son los que conocen realmente el origen de esta marca y lo que representó gracias a las innovadoras aportaciones de la mano de su creadora, Barbe Nicole Ponsardin.

Barbe Nicole Ponsardin, nacida en 1777 en la ciudad de Reims, a la edad de 21 años contrajo matrimonio con François Clicquot, hijo de un empresario propietario de viñedos que había fundado su propia marca de champán. Tras enviudar a sus 27 años, Barbe Nicole tomó el mando del negocio y, gracias a los conocimientos que había adquirido al lado de su difunto marido, empezó a introducir cambios viendo las necesidades de la empresa.

A partir de entonces, a Barbe se la conocería como la «veuve Clicquot» (la viuda Clicquot), apodo que trascendería posteriormente como nombre de la empresa de viñedos. Mujer emprendedora, introdujo avances en el método «champanoise» haciendo que Veuve Clicquot fuera pionera en la técnica del «remuage», llegándose a considerar la cosecha de 1811 como el primer champán moderno.

El «remuage», o removido, consiste en girar las botellas con un movimiento de rotación para colocarlas cada día un poco más inclinadas. De este modo, todos los sedimentos se depositaban en el cuello de la botella, a punto para ser expulsados en el proceso de degüello. Este proceso acelera el proceso de producción. Actualmente es un proceso mecanizado y clave en todas las fábricas de champagne. De hecho este espectacular avance le valió a Barbe Nicole Ponsardin el título de Gran Dama del Champagne.



01



02

02 YOU DIDN'T KNOW...

The Peninsula, exquisitely Parisian

The Peninsula Paris has set new standards in design, luxury and comfort. The classical building has been carefully restored and modernised with all the comforts of the 21st century to establish the ultimate example of excellence.

The hotel is located at number 19 Avenue Kléber, near the Arc de Triomphe, and has a total of 200 luxurious rooms and 34 suites. They are all adorned with meticulously chosen works of art. As for gastronomy, The Peninsula Paris has a total of six

02 NO SABÍAS...

The Península, exquisitamente parisino

The Peninsula París ha establecido nuevos estándares en diseño, lujo y confort. El edificio clásico ha sido cuidadosamente restaurado y modernizado con todas las comodidades del siglo XXI para establecer el último ejemplo de la excelencia.

El hotel está ubicado en el número 19 de Avenue Kléber, cerca del Arco de Triunfo, y cuenta con un total de 200 lujosas habitaciones y 34 suites. Todas están adornadas con obras de arte minuciosamente escogidas.

“The menu presents the skills of the chef Sidney Redel with a gastronomic menu that offers seasonal”

“El menú presenta las habilidades del chef Sidney Redel con un menú gastronómico que ofrece productos de temporada”

restaurants that offer a combination of the best of France. The crown jewel of The Peninsula is L'Oiseau Blanc.

The restaurant offers the typical French cuisine highlighting the best of the products of France, which are personally selected every day in the market. Each week they present a menu inspired by seasonal ingredients.

The interior is decorated with aviation motifs, paying tribute to the flight experts Charles Nungesser and François Coli, who in 1927, during the First World War, tried to cross the Atlantic from Le Bourget. In the patio of the restaurant there is a replica of the plane L'Oiseau Blanc, to which the restaurant owes its name.

The menu presents the skills of the chef Sidney Redel with a gastronomic menu that offers seasonal and regional products accompanied by an exceptional range of French wines. Typical ingredients include Breton coast shrimps in semi-salted butter, peach, avocado, mushrooms, steamed guinea-fowl from Saint-Sever, chard in its juice or cream of bitter potato.

The selection of desserts, by pastry chef Julien Alvarez, closes the menu with a final flourish: chocolate biscuit, crispy meringue, chestnut and chocolate cream, milk chocolate ice cream, lemon-flavoured thyme syrup or compote of fresh apricots from Roussillon.

The bar L'Oiseau Blanc is an elegant place with an exclusive atmosphere that offers the possibility of having a drink before or after the meal, while contemplating the breathtaking views of the City of Light to the rhythm of renowned international DJs.

A nivel gastronómico, The Peninsula París presenta un total de seis restaurantes que ofrecen una combinación de lo mejor de Francia. La joya de la corona de The Peninsula es L'Oiseau Blanc.

El restaurante ofrece una cocina típicamente francesa destacando lo mejor de los productos de Francia, que son seleccionados personalmente cada día en el mercado. Cada semana presentan un menú inspirándose en los ingredientes de temporada.

El interior está decorado con motivos de aviación, rindiendo homenaje a los expertos en vuelos Charles Nungesser y François Coli, quienes en 1927, durante la Primera Guerra Mundial, intentaron cruzar el Atlántico desde Le Bourget. En el patio del restaurante se halla una réplica del avión L'Oiseau Blanc, al que el restaurante debe su nombre.

El menú presenta las habilidades del chef Sidney Redel con un menú gastronómico que ofrece productos de temporada y regionales acompañados por una excepcional gama de vinos franceses. Entre los ingredientes característicos destacan los camarones de la costa bretona en mantequilla semi salada, melocotón, aguacate, champiñones, pintada al vapor de Saint-Sever, acelgas en su jugo o crema de patata amarga.

La selección de postres de la mano del pastelero Julien Alvarez cierra el menú con broche de oro: galleta de chocolate, merengue crujiente, crema de castaña y chocolate, helado de chocolate con leche, jarabe de tomillo con sabor a limón o compota de albaricoques frescos del Rosellón.

El bar L'Oiseau Blanc es un lugar elegante y de ambiente exclusivo que ofrece la posibilidad de tomar una copa antes o después de comer, contemplando las impresionantes vistas de la Ciudad de la Luz al ritmo de DJs internacionales de renombre.



03

03 MADE IN SPAIN

Miel Muria presents a new case for its artMuria Luxury Innova collection

Miel Muria, always in constant innovation, has redesigned the case of its luxury honey collection artMuria Luxury Innova. The new packaging of the range of four Naranja honey varieties, with flavours of Saffron, White Truffle or Black Truffle, designed by the marketing team of artMuria, is now more cheerful and carefree and matches better with the collection, since it is of orange tones.

With this new case, they have managed to give a distinctive image to the artMuria Luxury Innova collection of Naranja honey and differentiate it from the rest of luxury honey varieties (Rosemary, High Mountain and Forest), marketed with their usual black case.

All varieties of luxury honey artMuria have three times more pollen levels and marinate with all types of foods.

The Muria family, beekeepers since 1810, has joined the know-how of their ancestors, the agro-environmental quality of the Mediterranean mountains and the most advanced technology to create a range of honey-making industry products of the highest quality.

Muria has also managed to promote its products internationally with artMuria and currently exports its luxury honeys to more than 15 countries.

- 01 Veuve Clicquot, the champagne with the name of a woman
- 02 The Peninsula, exquisitely Parisian Hotel
- 03 Miel Muria presents a new case or its artMuria Luxury Innova collection

03 MADE IN SPAIN

Miel Muria presenta un nuevo estuche para su colección artMuria Luxury Innova

Miel Muria, siempre en constante innovación, ha rediseñado el estuche de su colección de mieles de lujo artMuria Luxury Innova. El nuevo packaging de la gama de cuatro variedades de miel de Naranja, con sabores de Azafrán, Trufa Blanca y Trufa Negra, diseñado por el equipo de Marketing de artMuria, es ahora más alegre y desenfadado y concuerda mejor con la colección, ya que es de tonos anaranjados.

Con este nuevo estuche han logrado dar un sello distintivo a la colección artMuria Luxury Innova de miel de Naranja y diferenciarla del resto de variedades de miel de lujo (Romero, Alta Montaña y Bosque) comercializadas con su habitual estuche negro.

Todas las variedades de miel de lujo artMuria triplican los niveles de polen y maridan con todo tipo de alimentos.

La familia Muria, apicultores desde 1810, ha unido el saber hacer de sus antepasados, la calidad agroambiental de las montañas mediterráneas y la tecnología más avanzada para crear una gama de productos apícolas de altísima calidad.

Muria también ha sabido proyectar de manera internacional sus productos con artMuria y en la actualidad exporta sus mieles de lujo a más de 15 países.



Cristina Martin Blasi

CEO_Executive President

www.luxurypain.es

La Gastronomía es irracional, la gastronomía son sensaciones, sentimientos e identidad.

foodie culture barcelona



pierre cardin

JOAN MIRALES