



#### Forex para Principiantes

Aprenda a convertirse en un operador de Forex.  
Reciba hoy su ejemplar gratis!



ESTILS I GENT

0

## Michelin ha premiat la cuina post-Bulli



**TRINITAT GILBERT** Barcelona

08/12/2015 00:00

Michelin ha premiat la cuina bulliniana evolucionada i personalitzada. Els restaurants Disfrutar i Hoja Santa, a Barcelona, els dirigeixen cuiners que coneixen més que ningú tot el que es va coure a El Bulli, però en tots dos casos hi ha un pas endavant, amb conceptes culinaris nous.

Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch van passar més d'una quinzena d'anys a la cuina d'El Bulli. "L'inconformisme que ens va inculcar el Ferran, plantejar-nos-ho tot i atrevir-nos alhora a tot, forma part de la nostra manera de ser -explica Castro-. D'ençà que vam obrir sentim que fem cuina d'El Bulli, però no hi ha cap dels plats que ho sigui; tots són conceptes nous".

Castro fa un repàs dels plats dels menús degustació actuals del Disfrutar, que van dels 70 als

líquides per dins, com les d'El Bulli, però les fem diferents; la tècnica és la mateixa però no els gustos". Un altre plat. L'ou de guatlla amb tempura, un dels coneguts del Disfrutar, perquè els cuiners han aconseguit arrebossar un ingredient tan quotidià com un ou: "Els esfèrics són una tècnica d'El Bulli, però el concepte del plat és nou, perquè al restaurant de cala Montjoi mai no hi va haver un plat com aquest". Quan es mossega el cruixent arrebossat de l'ou, el rovell, líquid, omple el paladar.

La cuina que els tres caps de cuina d'El Bulli van aprendre és la que ells saben practicar, i per això és la que practiquen. "Però sense repetir cap dels plats que hi vam fer", continua Castro. De fet, a la sala el Disfrutar té com a model el que el gran Juli Soler els va ensenyar: el client s'ha de sentir com a casa, s'ha de sentir content i no hi ha d'haver formalismes arcaics: "Malgrat les tres estrelles Michelin d'El Bulli, el Juli aconseguia una tracte sincer amb tothom".

Amb un personal molt jove, amb dos cuiners com a caps de cuina, Nil Dulcet i Mariano Citterio, el Disfrutar és la cuina post-Bulli, que manté bases sòlides, com crear un equip de treball fort com una família: "I sempre treballant molt, com el que ens va ensenyar el Ferran".

## **Cuina de fusió**

Mentrestant, al restaurant Hoja Santa (per una fulla que també es coneix com a *hierba santa*) el cuiner Paco Méndez (33 anys) recorda que va conèixer el seu soci al restaurant de cuina mexicana, Albert Adrià, el 2008 a El Bulli. "Després vaig convidar l'Albert a Mèxic el 2010, i va ser quan vam començar a parlar d'iniciar un projecte junts", explica. Ara l'Hoja Santa ha rebut la primera estrella de la guia francesa, i, per tant, Michelin reconeix l'avantguarda de la cuina de fusió, una tendència forta a la ciutat de Barcelona, però amb els tocs bullinians.

"Sobretot escriu sobre el Paco", demana Albert Adrià. Ell és el primer que posa en pràctica el que va aprendre al restaurant de cala Montjoi: respectar la feina de tothom, crear equips molt units, perquè tothom se senti a gust amb la feina. "A la foto ens hi posem tots dos junts", diu Adrià, que, com els cuiners del Disfrutar, s'ha sentit a dir fins a la societat que practica cuina d'El Bulli. "Potser just quan vam obrir el Tickets sí; les olives són les mateixes, i no les puc treure perquè tothom me les demana, però estem anant més enllà, i l'Hoja Santa és un exemple", diu.

Albert Adrià va començar a treballar amb el seu germà quan tenia 15 anys. No volia continuar estudiant (un patró que segueixen fil per randa molts perfils dels cuiners actuals), i els pares li suggerien que ajudés el seu germà. "Allà vaig descobrir que la cuina m'encantava", diu Adrià, que

va passar per totes les partides d'El Bulli, per acabar a la de postres. De fet, ara mateix Albert Adrià és el millor postres de l'any, segons la revista anglesa *Restaurant*. "Però fa temps que les vaig avorrir, les postres", diu.

Al menú, els plats de l'Hoja Santa parteixen de la cuina mexicana per adaptar-la al paladar del país (és a dir, poc picant) i amb dos conceptes essencials: la capacitat de sorprendre el comensal. El *cebiche*, per exemple, de color negre, pot arribar a fer pensar que té cendres, quan en realitat és una pasta feta amb pebre negre del Yucatán. La cuina és un joc, tant per a qui la practica com per a qui menja.

## **Família i receptari**

A Castelló d'Empúries, els germans bessons Joan i Màrius Jordà i Giró (27 anys) subratllen dos conceptes a l'hora d'explicar la seva cuina: la família i el receptari de l'Empordà. A partir d'aquests dos pilars, els dos germans encenen els fogons diàriament: "El pare, en Salvador, és el nostre cap, i la mare la tenim sempre al costat".

La joventut és el tercer ingredient de la composició, que ajuda a entendre els plats, enjogassats, que cuinen, i que aixequen somriures des que es veuen i es queixalen. El que a la carta es presenta com un ànec amb peres, que segurament és un dels símbols de la cuina de mar i muntanya de la cuina de l'Empordà, els bessons ho converteixen en un rosbif, en què certament hi ha ànec i peres, però no de la manera que tothom s'hauria imaginat.

Per acabar, al Masnou, concretament a l'últim establiment d'aquesta població, tocant a Ocata, el Tres Macarrons, del cuiner Miquel Aldana, ha rebut la primera estrella Michelin per una cuina a la qual el que més la identifica és el producte i la temporada.

## **Temporada i proximitat**

De fet, els altres tres establiments també ho ressalten. "Un cop a la setmana, al Disfrutar el peix el portaré de la llotja de Vilanova, on aniré a comprar-lo", assegura Oriol Castro. Els bessons Jordà i Giró esmenten el nom del pagès a qui li compren totes les verdures i fruites amb què cuinen per als vint comensals, la capacitat màxima del restaurant Empòrium. "No fem postres amb coco ni fruita de la passió; nosaltres el que toca de temporada i del país, ara mateix la poma golden de Girona", diu el Joan.

Al Tres Macarrons, el mateix i multiplicat per dos. La carta, sense menú de degustació, es divideix

en dos apartats: els clàssics, que inclou els plats que han fet al restaurant des que el va inaugurar Aldana juntament amb la seva parella, Núria Orra, ara fa sis anys. I els de temporada, amb plats que van canviant cada quinze dies segons els productes de mercat. "Estem situats en una comarca que ens dóna meravelles: pèsols, tomàquets, maduixes i tot el que prové del mar", diu Núria Orra, la cap de sala, que és biòloga i té el màster en aqüicultura.

Amb el premi al Tres Macarrons, Michelin també homenatja els cuiners formats a les escoles d'hostaleria, perquè Aldana va estudiar a la de Sant Pol de Mar. "La meva cuina és catalana, tradicional, i jo no diria que és creativa ni tampoc que busqui sorprendre", diu Miquel Aldana. Dit d'una altra manera, Aldana sosté que la seva cuina pretén convèncer del producte d'excel·lència que hi ha al país, i sempre seguint el receptari tradicional de la cuina catalana. "Per exemple, el Parmentier de patates amb cansalada i ou cuit amb baixa temperatura el poso en un sífó perquè sigui més lleuger", diu. A la carta no hi diu que és una escuma, "perquè no té rellevància, perquè el sífó, tècnica d'El Bulli, on es va inventar, ha fet que sigui normal". El resultat és una crema lleugera, més suau, però que no hauria pogut fer-se exactament igual sense l'invent bullinià.

## **Nandu Jubany celebra els 20 anys del restaurant**

Amb una estrella Michelin, i esperant la segona, el cuiner Nandu Jubany va celebrar dilluns passat els 20 anys del restaurant. Per al sopar de celebració va triar deu plats representatius de la trajectòria i sis postres, entre les quals va destacar *Anem a buscar tòfones*, que datava del 2009 i que representava un bosc menjable, en el qual s'havia de buscar les tòfones -amb el ganivet típic tofoner-, que eren a la base, i que eren bombons, menjables també.

Jubany, amb la seva dona i cap de sala, Anna Orte, va afirmar que han volgut celebrar els 20 anys del restaurant perquè tenen salut i perquè volen celebrar que es guanyen la vida amb l'ofici que més els agrada. Jubany va confessar que sap que no forma part del caràcter català celebrar que tot et va bé, però que ell, amb la seva família, rompia una llança perquè es fes.

Els 10 plats van fer un recorregut de mar i muntanya: sopa de carxofes amb bunyols de bacallà i cruixent de pernil ibèric i bullabessa de gamba, rap i cloïsses amb *rouille*, tots dos del 1995. O el mític arròs sec d'espardenyes amb brou d'escamarlans (del 1997) i la becada rostida amb el seu canapè i farcellet de col (del 1998).

