

icult

ESPECTÁCULOS
 CULTURA
 GENTE
 TELEVISIÓN



NOFX

RAZZMATAZZ (20.30 HORAS)

La banda de punk rock, que edita este mes nuevo disco, actúa en la sala del Poblenou con las entradas agotadas.

Un sector cultural estratégico ► El mapa que viene

Páginas 72 y 73 ►►

BCN aviva el 'boom' gastronómico con una ola de restaurantes de autor

Fermí Puig, Carles Gaig y Fabián Martín figuran entre la decena larga de proyectos en marcha

Un espectacular recinto de 720 metros en el Eixample dará brillo a la oferta de cocina asiática

FERRAN IMEDIO
 BARCELONA

Las piezas del tablero gastronómico de Barcelona se están moviendo incesantemente al calor del boom que está viviendo la gastronomía en Catalunya. Son más de un decena los chefs renombrados que abrirán nuevos establecimientos en la ciudad durante el año que viene, ampliando una oferta ya de por sí atractiva con locales de lo más variado: desde cocina tradicional catalana hasta fórmulas asiáticas, pasando por propuestas como centros culturales consagrados al vino y la gastronomía donde se podrán degustar raciones, y restaurantes en los que se podrá dormir porque han añadido un hotel a su oferta.

La cocina tradicional catalana será una de las grandes beneficiadas por las novedades. Fermí Puig (Drolma), Carles Gaig (Gaig) y los hermanos Santi y Fidel Amigó (Cal Xim, en Sant Pau de l'Ordal) darán un nuevo impulso a los platos de siempre. Puig, por ejemplo, está visitando lugares recónditos de Catalunya para recuperar recetas que se están perdiendo. «Creo que los cocineros de más renombre tenemos el deber de prestigiar al máximo una cocina tan sabia como la nuestra», explica Puig, que habla del proyecto como «la ilusión de mi vida». Entrará en funcionamiento a mediados del año que viene. Antes lo hará Gaig en la calle de Còrsega. Será entre finales de enero y principios de febrero. También tiene muchas ganas de abrir el local que será «un contrapunto a la cocina moderna que está ahora en boga». «Lo curioso es que los cocineros actuales han salido de fogones de cocina tradicional», recuerda el chef.

Y los hermanos Amigó, ante el arrasador éxito del Cal Xim de Sant Pau de l'Ordal (Alt Penedès), han decidido clonar en el Eixample la oferta: brasas exquisitas maridadas con una larga y excelente carta de vinos. Abrirá en abril con un equipo de jóvenes que se han curtido en los mejores restaurantes de Catalunya, en la esquina de la calle de Girona con la Diagonal.

La comida asiática es la otra gran corriente gastronómica que alcanzará Barcelona en los próximos meses. Ly Leap, amo del Indochine, refuerza su apuesta por este tipo de cocina con un espectacular local en la

calle de Muntaner que ocupará parte del interior de la manzana con un jardín tropical de 720 metros cuadrados presidido por un cocotero de cinco metros de altura traído especialmente de Tailandia. Tras siete meses de trabajo y papeleo, las obras del Indochine Ly Leap (así se llamará) empezarán la semana que viene con el objetivo de abrir a finales de febrero.

Albert Rauric, exjefe de cocina de El Bulli, tiene previsto empezar a servir tapas asiáticas en el Dos Palillos a partir de finales de enero o principios de febrero en el hotel Casa Camper (Elisabets, 9). «El nombre es un juego de palabras. Los palillos son una herramienta para comer en Asia, mientras que en España son los reyes de la tapa», descubre Rauric. Será un concepto más informal, más cercano al bar que al restaurante, con pequeñas raciones (tempura, rollitos...) a precios populares. Aún está realizando pruebas en el taller de El Bulli. Todo está muy cuidado. La arquitectura y el interiorismo han corrido a cargo de Jordi Tío y Fernando Amat, respectivamente, los mismos que dieron forma al hotel. América Sánchez se encargará de la imagen gráfica del local.

TAPAS Y COCA-PIZZAS // Tapas también habrá -pero españolas- en el nuevo Tapaç que inaugurará Carles Abellan en la calle de Aribau tras el verano. Será el segundo local con este nombre, que tan bien está funcionando en la calle de la Diputació. Abellan no para, ya que quiere abrir en la Boquería una tienda de productos gastronómicos relacionados con los platos y se pondrá al frente del Velódromo a partir de marzo: «Se podrán pedir tapas todo el día y comer cocina de mercado y de temporada durante los mediodías y las noches a precios popularísimos».

Sergi Arola se estrenará en Barcelona con La Paninoteca d'E, que ha triunfado en Madrid, donde está a punto de abrir un cuarto local. En la capital catalana lo hará en la calle de Rosselló, 242 a principios de febrero. «Es

comida rápida de calidad basada en lo que hemos bautizado como cocapizzas, siempre con un esfuerzo en la calidad del producto y en la creatividad», apunta el chef catalán.

Si la idea de Arola es original, más aún lo es la iniciativa de Sergi de Meia, que dirigió la cocina del Reno hasta el 2003 y luego pasó por el Excellence de Andorra la Vella y de Barcelona. El chef se ha sacado de la manga Mon Vi-

nic, un centro cultural de vino y gastronomía que estará a punto a mediados de enero en la calle de la Diputació. ¿En qué consistirá? Responde De Meia: «Habrá salas de cata, biblioteca de vinos, una bodega de más de 6.000 vinos y se podrán degustar medias raciones de cocina catalana moderna y clásica francesa en dos mesas enormes de 22 metros en las que cabrán 18 personas».

COCINA CONTEMPORÁNEA // La cocina contemporánea estará bien representada por Xavier Pellicer, que a finales de enero trasladará el Abac del Born a la antigua residencia de Madrona Andreu, en la avenida del Tibidabo, 1, a finales de enero, después de tres años de trabajo. El chef, que ha ganado espacio con el cambio (tiene parking subterráneo, la cocina pasa de ocupar 35 metros cuadrados a 200, y la sala podrá acoger a 60 comensales), se han atrevido a ofrecer dos extras: 15 habitaciones de lujo repartidas por la casa, un pequeño spa y un piano bar que servirá menús de ejecutivo al mediodía («la zona está algo huérfana de restaurantes de este tipo»). Por eso, el local pasará a llamarse Abac Restaurant Hotel.

Y los gemelos Torres, Sergi y Javier, saltan el charco de vuelta a España para instalarse en el piso 24 del hotel Habitat Sky (Pere IV, 272). Convertidos en un fenómeno en Sao Paulo con el eNe y consagrados como cocineros en El Rodat de Jávea, han apostado por Barcelona: desde esa sala panorámica, los comensales contemplarán la explosión gastronómica de Barcelona. =

NUEVOS LOCALES CON FIRMA

<p>1 Còrsega, 200</p> <p>2 Muntaner, 82</p> <p>3 Pasaje de la Concepció</p> <p>4 Pere IV, 272</p>	<p>5 Elisabets, 9</p> <p>6 Diputació, 249</p> <p>7 Loreto, 22</p> <p>8 Girona, 145</p> <p>9 Rosselló, 242</p>
---	--

<p>Cocinero</p> <p>Carles Gaig</p> <p>COCINA TRADICIONAL CATALANA</p> <p>Sin nombre</p>	<p>Cocinero</p> <p>Xavi Pellicer (foto) y Ly Leap</p> <p>GASTRONOMÍA ASIÁTICA</p> <p>'Indochine Ly Leap'</p>	<p>Cocinero</p> <p>Fermí Puig</p> <p>COCINA CATALANA</p> <p>Sin nombre</p>	<p>Cocineros</p> <p>Sergi y Xavier Torres</p> <p>COCINA CONTEMPORÁNEA</p> <p>Sin nombre</p> <p>En el futuro hotel Habitat Sky</p>
<p>Cocinero</p> <p>Albert Raurich</p> <p>TAPAS ASIÁTICAS</p> <p>'Dos Palillos'</p> <p>En el hotel Casa Camper</p>	<p>Cocinero</p> <p>Sergi de Meia</p> <p>COCINA CATALANA MODERNA Y CLÁSICOS DE COCINA FRANCESA</p> <p>'Món Vinic'</p>	<p>Cocinero</p> <p>Fabián Martín</p> <p>PIZZERÍA TALLER</p> <p>Sin nombre</p>	<p>Cocinero</p> <p>Fidel y Santi Amigó</p> <p>COCINA A LA BRASA Y COCINA CATALANA</p> <p>'Cal Xim'</p>
<p>Cocinero</p> <p>Sergi Arola</p> <p>FAST FOOD DE CALIDAD (COCA-PIZZA)</p> <p>'La Paninoteca d'E Sergi Arola'</p>			

GRÁFICO: RAMÓN CURTIO