

TimeOut

BARCELONA

ARA SÍ, ÉS

TIME TO EAT FEST



AQUESTA EDICIÓ ESPECIAL
DE TIME OUT BARCELONA
TE LA PODEM REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES PATROCINADORS

16 plats, 20 xefs,
1 esmorzar de forquilla, 5 DJs,
9 tallers, 4 activitats infantils,
2 concursos i molt més en
l'esdeveniment gastronòmic de l'any



MOLTS VINS

TENEN ALGUNA COSA A EXPLICAR, PERÒ MOLT POC CONTENEN UNA

HISTÒRIA COM LA D'UN **JEAN LEON**.

PERQUÈ CADA UN DELS SEUS VINS

ÉS TAMBÉ EL CAPÍTOL D'UNA HISTÒRIA FASCINANT, LA HISTÒRIA

DE **CEFERINO CARRIÓN**. EL

SANTANDERÍ QUE, AMB 19 ANYS, VA

VIATJAR COM A POLISSÓ A **NOVA YORK**

AMB UNA MALETA CARREGADA D'IL·LUSIONS I POC MÉS. A L'ARRIBAR, ES VA CANVIAR EL SEU NOM PER

SINCE 1963 JEAN LEON

A MAN A TIME A WINE

I VA TREBALLAR DEL QUE VA PODER. VA SER **TAXISTA**, AJUDANT DE CUINA I CAMBRER AL RESTAURANT DE **FRANK SINATRA**, ON VA CONÈIXER LES MÉS CONEGUDES CELEBRITATS DE **HOLLYWOOD**:

DES DE **PAUL NEWMAN** A **MARILYN MONROE**,

PASSANT PER **ZSA ZSA GABOR** O **JAMES DEAN**.

I JUNTAMENT AMB ELL, VA FER REALTAT EL SEU PRIMER GRAN SOMNI: CREAR EL RESTAURANT MÉS FAMÓS DE BERVERLY HILLS:

LA SCALA. AMB ELS ANYS, ES VA CONSOLIDAR COM EL LOCAL PREDILECTE DE LES PERSONALITATS MÉS INFLUENTS DEL CINEMA, LA MÚSICA I LA POLÍTICA, GRÀCIES AL CARISMA I LA DISCRECIÓ DE JEAN LEON. I ES VA EMBARCAR EN EL SEU SEGON GRAN ANHEL: **ELABORAR UN VI** AMB EL QUE DELECTAR LA SEVA SELECTA CLIENTELA. VA BUSCAR PER TOT EL MÓN LES TERRES QUE LI PERMETESSIN DOTAR ELS SEUS VINS D'UNA SINGULARITAT, PERSONALITAT I IDENTITAT ÚNIQUES.

I LES VA TROBAR AL **PENEDÈS**. ALLÀ, VA SUBSTITUIR ELS CEPES LOCALS PER COMENÇAR A ELABORAR ELS PRIMERS VINS DE CABERNET SAUVIGNON D'ESPANYA.

I VA ENCERTAR. TANT ÉS AIXÍ QUE **RONALD REAGAN** VA ESCOLLIR L'ANYADA 1975 DE VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA PER CELEBRAR LA SEVA INVESTIDURA A

LA **CASA BLANCA**. AVUI, JEAN LEON S'HA RENOVAT PER CONTINUAR FENT HISTÒRIA. LA HISTÒRIA DE

A MAN A TIME A WINE



Això és un festival

María José Gómez
Directora



Com millors són els ingredients, més memorables són els plats. Això ho saben els grans xefs, que mai no es cansen de reivindicar els agricultors, els ramaders i els pescadors de casa nostra, la primera balda –la més important, i també la més ignorada– d'una cadena que té com a destinació final el nostre paladar. Les creacions que han preparat els cuiners que participen en el Time to Eat Fest estan preparades amb productes catalans, molts dels quals estan identificats amb els segells IGP i DOP. Aquests setze plats són un tast de l'extraordinària diversitat i qualitat dels aliments que es produeixen ben a prop nostre. Ho celebrem com se celebren les bones notícies: amb una festassa. Brindeu i mengeu de gust, perquè això és un festival.

PER QUÈ?

Les 3 raons del Time to Eat Fest

1 Producte català
Els aliments catalans són fruit d'un paisatge excepcional, de mar i muntanya, de conreus mediterranis, vinyes i oliveres, d'un *savoir-faire* mil·lenari i d'una tradició cuidada amb detall i amb molt d'amor per productors, agricultors, pagesos, ramaders i pescadors. Ells són la base d'una de les millors cuines del món i la garantia d'una gastronomia de primeríssima qualitat.

2 Cuines d'arreu
Si d'alguna cosa estem orgullosos a Barcelona és de poder tastar la millor cuina d'arreu sense necessitat de sortir de la ciutat. Són molts els xefs internacionals que s'han instal·lat aquí, i també són molts els xefs d'aquí que han fusionat gustos del món per oferir-los als seus restaurants. I tots tenen en comú una cosa: han trobat en el producte català de temporada el millor aliat!

3 ...i Time Out!
Què seria d'un bon festival sense bona música? I sense activitats al gust de grans i petits? L'essència de Time Out és fer que tothom s'ho passi bé, i és per això que hem dissenyat una graella d'activitats que fusiona el bo i millor de la gastronomia amb un munt de propostes culturals, des de sessions de DJs, música i pintura en directe fins a tastos i tallers divertits i saborosos!

Time Out
BARCELONA

Conseller executiu
Eduard Voltas
Directora general de negoci
Mabel Mas
Directora general financera
Judith Sans
Directora comercial
Aroa Cervantes
Directora de Time Out Barcelona
María José Gómez
Branded Content Manager Spain
Begoña García Carteron

D'aquest suplement:
Portada
Marina Quer
Disseny
Leticia Ucin
Redacció
Laura Conde, Emma Granyer, Savina Muros, Belén Parra
Fotografia
Maria Dias, Irene Fernández, Scott Chasserot, Anastasia Kazakova
Correcció de textos
Joan-Lluís Quilis
Coordinació xefs
Marta Garreta
Producció esdeveniment
Blanc Produccions

Social Manager
Alba Abelló
Responsable de comunicació i Sponsor
Clara Narvión
Responsable de programàtica i AdOps digitals
Henar Pérez
CRM Specialist
Quim Almansa
Adjunta de direcció general de negoci
Vanessa González
Solucions Creatives
Carolina Martínez, Marina Quer
Comercials
Esther Andrés, Mercè Llubera
Coordinació de producció
Carme Mingo Fabregat
Administració i finances
Guillem Catena, Eduard Poch, Marta Tapia
Edita
Time Out Spain Media SL
Reservats tots els drets

Aquesta publicació no pot ésser reproduïda ni totalment ni parcialment sense consentiment del propietari. Tampoc no pot ésser transmesa per cap mitjà o mètode, ja sigui electrònic, mecànic o d'altre tipus. La revista no s'identifica necessàriament amb les opinions expressades pels seus col·laboradors.

Piça Relat, 18, 1a planta
08002 Barcelona |
Comercial i màrqueting T. 93 295 54 00
comercial.cat@timeout.com
Redacció T. 93 310 73 43
redaccio.cat@timeout.com
Administració T. 93 667 78 90

Impressió Rotoimpress
Dipòsit legal DL - B 26710-2019
ISSN ISSN - 2896 - 2101

Exemplar gratuït, prohibida la venda

Imprimim en paper reciclat i reutilitzem amb materials 100% compostables



Patrocinat per:



Amb la col·laboració de:



SIGNATURE MIXERS



Manual d'ús del festival!

Us donem les claus per moure-us pel festival sense que us perdeu cap detall. I feu fotos de tot, perquè podeu guanyar una escapada gastronòmica!



MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

Un entorn de luxe!

No podíem haver trobat un espai que ens agradés més per celebrar la primera edició del Time to Eat Fest! El Museu Marítim de Barcelona ocupa l'històric edifici de les Drassanes Reials, que van estar actives entre els segles XIII i XVIII. Un impressionant conjunt gòtic que no tan sols ofereix un sostre imponent, sinó també uns jardins encantadors on relaxar-se i gaudir. Si no el coneixíeu, aquesta és l'excusa perfecta per endinsar-vos-hi!



Carreer del Portal de Santa Madrona



Av. de les Drassanes

Els espais

El Time to Eat Fest s'estén al llarg de bona part del recinte històric del Museu Marítim. A l'entrada hi ha un guarda-roba (A), per no carregar res que us faci nosa, i les taquilles (B). A la Sala Gran (C) hi ha els xefs i els seus 16 plats, creats en exclusiva per a aquesta ocasió. Aquí també hi ha sessions de DJ en directe, un parell de tallers i un córner per als nens. A l'espai Norai (E) és on tenen lloc les xerrades, els tastos i la majoria de tallers; un lloc que canviarà de propostes al llarg de tot el dia i pel qual cal anar passant. I al jardí (D), a més de barres, taules i cadires i de racons per seure i relaxar-se, hi ha un escenari amb música en directe

al llarg de tota la jornada i una pista oberta a tots aquells que us llanceu a ballar. Atravieu-vos-hi!

Els 'tokens'

En el món de les criptomonedes, un token és una fitxa virtual que té un valor assignat i amb la qual es fan transaccions en una comunitat. I a l'hora de muntar aquesta primera edició del Time to Eat Fest, per a la comunitat de *timeouters* barcelonins, n'hem volgut fer un de propi. Els nostres tokens, que es poden adquirir tant a les taquilles com

a l'interior del recinte, tenen un valor de 2 euros cada un i són divisibles. Amb els tokens podreu pagar les begudes (aigua, mig token; cervesa, 1 token; vi, 1,5 tokens) i també, per descomptat, el menjar (plats, 2,5 tokens; postres, 2 tokens). I els que us sobrin, us els bescanviaran abans de marxar.

Amb wifi!

Us agrada estar connectats? Doncs al Time to Eat Fest podeu estar-ho sense patir pel consum de dades, perquè la companyia catalana Parlem ofereix wifi obert a tots els assistents. Només cal que us connecteu... i que us prepareu per navegar a tota velocitat!

Concurs de fotografia

Esperem que tingueu espai lliure als mòbils per guardar les galeries fotogràfiques, perquè us tenim preparat un supersorteig a les xarxes socials. Connecteu-vos al wifi i pengeu les fotos més xules que feu al Time to Eat Fest a Instagram, Instagram Stories i Twitter, etiquetant @timeoutbcn i @parlem_telecom amb el hashtag #TimeToEatFest. Podreu guanyar un cap de setmana gastronòmic per a dues persones al Priorat. I atenció al que inclou: dues nits al Secrets Hotel Priorat i dos àpats complets al restaurant Brichs de Falset. Participeu-hi!



Damm 2019

COM PLOT IPA

— MEDITERRANEAN
INDIA PALE ALE —



AMB LLÚPOL
DE PRADES



Complot en recomana el consum responsable 6,6º

Coses per fer

XERRADA

Menjar amb consciència

Per inaugurar aquest festival que celebra la gran qualitat dels aliments catalans comptem amb una xerrada de Teresa Jordà, consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, que ens parla sobre el nou Consell Català de l'Alimentació.

→ Espai Norai. 11 h.

TALLER

Maridatges cervesers

Si us agrada la bona cervesa i voleu descobrir quina varietat és més adient per a cada plat i amb les diferents cuines d'arreu, no us perdeu aquest taller que ofereix Damm! Podeu tastar-les per trobar la nota diferencial de cada una.

→ Espai Norai. 13 h.

MÚSICA

DJ amb gust

L'espai on se situen els xefs està ambientat amb molt bona música. Hi trobareu els DJ gallecs Mether & Zacker (12 h), que amb les seves sessions eclèctiques i desvergonyides han fet ballar molts barcelonins. Continua DJ Bru Marsé (15.30 h), amb la seva marcada identitat musical. I, per acabar, DJ La Muerta Sánchez (18 h) tancarà les sessions amb una barreja d'estils i *electrohits*.

→ Sala Gran. Tot el dia.

TAST

Vins de cinema!

Abans de ser productor vinícola, Jean Leon va triomfar a Hollywood amb el restaurant La Scala, on es donaven cita artistes com James Dean i Marilyn Monroe. Ara teniu l'oportunitat de descobrir i assaborir les diferents varietats dels vins que porten el seu nom.

→ Espai Norai. Consulta'n els horaris al punt d'informació.

TALLER

Temps de còctel

Els amants de la cocteleria podeu gaudir en aquest taller dels nous gustos de Coca-Cola Signature Mixers, quatre *mixers* premium creats per ser combinats amb alcohols foscos. Apreneu a fer còctels i, en acabat, els tastareu!

→ Espai Norai. 17 h.

MÚSICA

A la fresca

També hi ha actuacions al jardí on el trio Alice and the Wonders (12 h) ens transportarà fins al *rhythm & blues* dels anys 40 i 50. Al migdia, els DJ Bonnie and Clyde (14 h) ens portaran la millor música per ballar. I, per acabar, DJ Alliolí Olé (19 h), que ho ha petat amb les seves acolorides festes, revolucionarà l'ambient amb els millors hits catalans.

→ Jardí. Tot el dia.

TALLER

Nous combinats

Si esteu cansats dels clàssics combinats i voleu assaborir-ne noves propostes, Cointreau us sorprendrà amb quatre còctels de luxe. Receptes de sempre millorades, idees noves i un munt de combinacions per explorar i tastar!

→ Espai Norai. 19 h.

TAST

Gintònic perfecte!

Si voleu aprendre a fer el Perfect Serve de Gin MG, en aquest espai podeu elaborar vosaltres mateixos el gintònic amb la tònica premium Le Tributte i, per finalitzar, podreu tastar la vostra creació.

→ Espai Norai. 20 h.



ART

Un mural en directe!

La muralista Núria Toll du a terme un *live painting* durant l'esdeveniment, amb una temàtica per assaborir, perquè tots els amants de la pintura en pugueu gaudir en directe!

→ Sala Gran. A partir de les 12 h.

TALLER

A fotografiar!

Els amants de la fotografia tenen una cita ineludible: un taller amb Iván Moreno, fotògraf de Time Out Barcelona. Parla dels retrats de xefs com a noves estrelles mediàtiques i de la foto gastronòmica perquè us convertiu en uns cracs davant de l'objectiu!

→ Espai Norai. 16 h.

JOC

Bingo gastronòmic

El coreògraf Pere Faura ens fa una proposta ben divertida: una versió del tradicional bingo per menjar-se-la! Com serà? Doncs amb uns cartons on en comptes d'haver-hi nombres trobarem aliments catalans d'allò més nostres. Us hi atreviu? Els premis... són sorpresa!

→ Espai Norai. 18 h.



MARIN DÍAS

ESPAIS INFANTILS Tems de joc!

Els més petits també tenen al festival espais a la seva mida. A la Sala Gran hi ha un còrner especial, on trobaran tot el que cal per pintar i convertir-se en petits artistes. I al jardí, un joc de construcció amb fustes perquè juguin a ser petits arquitectes!

→ Tot el dia.

JOC AMB PREMIS Amagatalls!

L'espai del festival és tan gran i sorprenent que dona per jugar a fet i amagar. I per això hem amagat un munt de premis... que haureu de buscar! Cada hora donarem una pista perquè aconseguís els vostres. Estigueu atents!

→ Tot el dia.

XERRADA Sense residus!

La xef Ada Parellada proposa *Zero waste*, una xerrada en contra del malbaratament alimentari i que aportarà un munt d'idees per gaudir de magnífics menús amb aquells aliments que normalment es desaprofiten. Indispensable!

→ Espai Norai. 12 h.

3 TALLERS IMPERDIBLES!



↑ Costura amb infants

Vernita Studio&Shop es trasllada al festival des del seu local del Poblenou (Joncar, 27 | @vernita.studio) per oferir-nos un taller de costura creativa i estampació per a nens i nenes. La diversió i la imaginació estan garantides!

→ Sala Gran. D'11.30 a 12.45 h.



↑ Fem galetes!

Si aquest Nadal voleu tenir l'arbre més dolç, no us podeu perdre aquest taller de galetes decorades de la mà de Vahiné, especialistes en solucions pastisseres per a casa! Decoracions acolorides i delicioses per fer el vostre propi ornament comestible. Us hi apunteu?

→ Sala Gran. D'11 a 14 h i de 15 a 18.30 h.



↑ Panettone... a la catalana!

El mestre forner Daniel Jordà, al capdavant de Panes Creativos (Garrigó, 5 | panescreativos.com), proposa un *showcooking* per fer panettone de música, una innovadora variació a la catalana amb productes de proximitat.

→ Espai Norai. 15 h.



El futur de la nostra gastronomia

Parlem amb Teresa Jordà, consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, sobre el nou Consell Català de l'Alimentació

Per **Laura Conde**
Fotografia **Irene Fernández**

FAAPROXIMADAMENT UN mes va començar a treballar el Consell Català de l'Alimentació, un organisme impulsat per la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació l'objectiu del qual és, en definitiva, "aportar aliments a curt, mitjà i llarg termini a la població i que aquests aliments siguin sans, bons, segurs i de qualitat", segons explica la consellera Teresa Jordà. Un projecte ambiciós i de gran complexitat que agrupa tots els esglaons de la cadena

agroalimentària, de vegades amb interessos contraposats, per arribar a consensos que beneficiïn els pagesos, els ramaders, els pescadors, els distribuïdors, les grans i petites empreses, els restauradors, els detallistes i, sobretot, el consumidor final.

Quins són els objectius principals d'aquest organisme?

És una mena de parlament de l'alimentació que ja va dissenyar la consellera Meritxell

Serret. Ella va veure que la millor defensa que podem fer dels nostres productors és vincular-los amb els consumidors. Per fer-ho, hem creat aquest organisme que agrupa pagesos i pageses, ramaders i ramaderes, pescadors i pescadores, distribució, restauració i ciutadania. La idea és que tothom se senti còmode i interpel·lat per treballar en pro de l'alimentació del país, per donar lloc a un Pacte Nacional per l'Alimentació que es presentarà d'aquí a un any.

**“No pot
ser que els
productes
que es
produeixen
al país no es
consumeix-
in al país”**

Quin és el repte principal del sector?

Posar fi a una certa desafecció cap als productors locals, que és també fruit d'una desconexió entre el món rural i el món urbà. Hem de ser capaços d'aconseguir que Barcelona i l'àrea metropolitana sàpiguin que el producte de proximitat no tan sols té més bon gust, sinó que també és més sostenible. No pot ser que els productes que es produeixen al país no es consumeixin al país, i que la nostra fruita vagi, per exemple, al Regne Unit, mentre aquí estem menjant fruita d'arreu del món.

Això consistiria a no consumir productes de temporada quan no és temporada?

Exactament. És evident que si vols menjar préssecs tot l'any pots menjar-ne, però no seran de proximitat ni vindran dels nostres pagesos. El problema és que a vegades comprem per desinformació i això és el que s'ha d'evitar. D'altra banda, sembla un tòpic, però també hem perdut el valor de la il·lusió a l'hora de consumir uns aliments determinats, com quan arriba l'època de les castanyes, i ara toca recuperar-lo.

Per què creu que s'ha produït aquesta desconexió amb el territori?

Jo diria que és un fenomen que ve de les darreres tres dècades i té a veure amb les noves dinàmiques laborals i les dificultats de conciliació. Hem perdut el plaer d'anar a comprar, de seure a taula, de preguntar al peixater pel peix de llotja en comptes de comprar-lo congelat. Si recuperem aquestes dinàmiques no tan sols millorem la nostra alimentació, sinó també el medi ambient i la vida dels productors locals.

El Consell també vol resoldre dubtes en matèria d'alimentació.

Sí, hem de ser capaços de respondre a dubtes que amoïnen el consumidor actual, com ara quanta carn es pot menjar i si és cancerígena o no. En aquest sentit, seguim la línia de científics tan reputats com el catedràtic de Nutrició Abel Marín, que diu que es pot menjar de tot de manera controlada i responsable i, si pot ser, en plat de postres.



ELS REPTES

Alguns reptes importants que es planteja el Consell Català de l'Alimentació tenen a veure amb la sostenibilitat, el relleu generacional, el despoblament rural, la desconexió entre camp i ciutat o l'alimentació a les escoles.

INVERSIÓ AL TERRITORI

“Si la societat no entén que la inversió en regadius és igual d'important que la línia 9 del metro no anem bé, però no és una inversió que depengui en exclusiva d'un departament, el d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, que al cap i a la fi gestiona només un 1% del pressupost de la Generalitat”.

EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA A LES ESCOLES

“El Departament d'Educació té un paper decisiu, ja que sovint eduquem a casa a través dels infants. Fa anys que es fa una campanya per donar fruita de temporada a les escoles, i a mitjà termini s'ha de procurar que als menjadors escolars se serveixi íntegrament producte de proximitat, com també als hospitals, als centres penitenciaris, etc.”.

RELLEU GENERACIONAL

“No té cap sentit defensar el petit productor si quan es jubila no hi ha qui continuï fent la seva feina. Per aquest motiu, bona part de les nostres polítiques estan pensades per garantir el relleu generacional i això comença per una cosa bàsica: que el sector primari sigui un sector on un es pugui guanyar dignament la vida”.

SUPORTAL JOVENT

“Des de la Generalitat estem impulsant polítiques com ara el registre de terres en desús, per ajudar a aconseguir terres tots aquells joves que volen ser pagesos o ramaders i ho tenen molt complicat si no venen de famílies de pagesos. Frenar la despoblació rural, que és un dels grans reptes, implica posar l'atenció en el jovent.

ACONSEGUEIX LA TEVA BOX AL TIME TO EAT FEST

50% de descompte
a 10 dels millors
restaurants.

Compra-la per ~~49,95 €~~
**Promoció
Black Friday 39,95 €**

50% de descompte
a 10 de les millors
hamburgueseries.

Compra-la per 19,95 €



2x1 a 10 de les cocteleries
més top de Barcelona.
Compra-la per 19,95 €



També pots triar i comprar
la teva Box a timeout.cat/box

Les pots recollir a:



TimeOut

Els xefs del festival

Us presentem els 20 xefs que ens acompanyen en aquesta primera edició del Time to Eat Fest i us parlem dels seus plats i dels productes catalans que utilitzen

Si alguna cosa ens agrada a tots els *foodies* és la gran varietat i qualitat de plats i tipus de cuines que tenim a la nostra ciutat. Els crítics gastronòmics de Time Out han seleccionat els millors de cada especialitat per portar-los a aquesta primera edició del Time to Eat Fest, i han acceptat! Tots s'han mostrat entusiasmats i ens han proposat un plat exclusiu, elaborat a mida per a l'ocasió amb una selecció dels millors productes catalans. Assaboriu-los amb gust! Per *Belén Parra*

Nandu Jubany

És un dels xefs més identificats amb el territori i un dels qui millor divulguen la cuina catalana. I ho fa també des de Barcelona

És un cuiner tot terreny. El ritme frenètic amb què Nandu Jubany entén la seva professió està en consonància amb la seva passió pel motor i la velocitat. Passa els dies d'Osona a Barcelona pertal de dura bon terme tant el seu restaurant homònim com el Pur / Impur, que va obrir araja fa un parell d'anys a la capital catalana.

La seva cuina és transparent i honesta, com el seu caràcter. Al Pur no s'amaga de res i ho mostra tot tal com és. El producte ben exposat a la vista, i el cuiner i el seu equip, a ple rendiment sota l'atenta mirada de tota la sala. Asseure's a la barra és com assolir la primera fila d'un bon concert: un espectacle! Al l'Impur, en canvi, la cuina es redueix al petit mos per acompanyar els brindis. El més important quan cuina en Nandu és deixar-lo fer i gaudir-ne!



L'esmorzar de forquilla

EL SALAT...

Amanida de ceba al cop de puny amb olives | Pa de pagès IGP Català llescat amb tomàquet de penjar, oli i sal | Llonganissa IGP de Vic i formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya | Mongetes DOP del Ganxet sortint d'olla amb rosta de cansalada i botifarra | Ou ferrat amb patates rosses i sobrassada | Capipota de vedella IGP dels Pirineus Catalans

EL DOLÇ...

Xuxo fet al moment farcit de crema | Grana de capellà amb avellana DOP de Reus

BEGUDES

Aigües minerals | Cervesa Estrella Damm | Vi Jean Leon | Moscatell Floralis de Torres

Raquel Blasco & Marc Santamaria

De la Xina a BCN

La Raquel i en Marc han cuinat al continent asiàtic i ara cuinen plats del Sud-est asiàtic amb producte català.

Són l'ànima i les cares visibles a Casa Xica, un petit gran restaurant del Poble-sec on satisfan els seus anhels gastronòmics

Marc Santamaria i Raquel Blasco van haver de marxar ben lluny per adonar-se que el seu lloc estava a casa. A Casa Xica, és clar. Aquest és el seu petit gran restaurant del Poble-Sec. Un negoci propi que es van decidir a obrir quan estaven de viatge pel Sud-est asiàtic i els meravellaven les cuines de carrer plenes de gustos, aromes i contrastos. Malàisia és la destinació que els va acabar de convèncer. Un cop a Barcelona van posar-se al servei de les seves fonts d'inspiració fins a establir una carta de plats que és també la curiositat del barri. "Ens agrada que la gent s'atreveixi a tastar coses noves", afirma orgullosa la parella. Ells també ho fan a la cuina per tal de decidir quin nou plat entra a la carta. Els canvis són constants en l'oferta, fruit del virtuosisme creatiu del xef, que no s'atura mai. Lluny d'etiquetar la seva cuina com a mera fusió, ells prefereixen detectar els orígens de les diferents propostes i recol·lectar els gustos assaborits en terres llunyanes. I ho fan sempre amb productes de proximitat de gran qualitat, amb una exquisidesa i uns preus tan ajustats que costen de creure.

→ CASA XICA. França Xica, 20. T. 93 600 58 58.

Metro: Poble Sec.

Suaus i picants

Els baos són un tipus de panets xinesos elaborats al vapor que es fan artesanalment al mateix restaurant. En aquest cas els farceixen amb porcí i pera DOP de Lleida. La fruita es fermenta fent un *kimchi* fins que pugui aportar el corresponent punt picant, capaç de contrastar amb la dolçor de la pera. La salsa barbacoa és d'estil xinès i incorpora espècies asiàtiques per acabar d'arrodonir el conjunt de la proposta. Des de Casa Xica recomanen menjar-los sempre amb les mans.



DOLÇA I SUCOSA DOP Pera de Lleida

Es produeixen des de l'edat mitjana amb un curós procés de conreu i selecció. Això, sumat a les característiques pròpies del sòl i la pluviometria de l'horta lleidatana, atorga a aquestes peres, amb denominació d'origen protegida, més qualitat organolèptica, i en general les peres són més dolces i sucoses respecte de les altres que es troben al mercat.



Pablo Carrizo

En un local del l'Hospitalet que és bar de tapes, servei de *catering* i assessoria gastronòmica, s'ofereix alta cuina a preus imbatibles

Una mica de tot. Això és el que trobareu en aquest establiment certament atípic de l'Hospitalet de Llobregat. És el que es van proposar la parella formada per Pablo Carrizo a la cuina i Mónica Artero a la sala quan es van disposar a obrir This & That Co. Un nom que no pot ser més descriptiu, ja que reflecteix el conjunt de serveis que ofereixen Carrizo & Artero. Això és un bar de tapes amb menú del dia a preu imbatible, servei de *catering* i assessoria gastronòmica. Cal remarcar el tema del preu, perquè és un dels motius principals del seu èxit. La fórmula que ha donat a conèixer aquest bar de barri entre el gran públic. Cuina honesta, variada i generosa per poc menys de 15 euros el menú del dia. Amb producte de temporada i elaboracions que permeten a Pablo Carrizo singularitzar cada proposta. Producte de proximitat i respecte per les temporades són dues constants al receptari del xef, qui ha treballat al costat dels millors cuiners del país. Des de Ferran i Albert Adrià fins als Roca, Berasategui o Quique Dacosta. Déu n'hi do! Amb cadascun d'ells ha conegut els secrets de l'alta cuina, que ara ell intenta *democratitzar* a preus populars.

→ THIS & THAT CO. Amadeu Torner, 41. L'Hospitalet de Llobregat.
T. 93 337 22 77. Metro: Provençana. thisandthatco.com



AMB VITAMINES A I D DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Elaborada tradicionalment amb llet de vaca de les granges de proximitat, a partir de batre i pastar la nata, i amb una gran qualitat, com certifica el fet de ser denominació d'origen protegida, la mantega és un producte alimentari altament calòric. És una important font de vitamina A, necessària per al creixement, i de vitamina D, necessària per la formació i el manteniment d'ossos i dents.



Alta cuina popular

El xef Pablo Carrizo aposta per l'alta cuina amb aliments de proximitat a preus populars.



Clàssic reeixit

Una proposta tan solvent com encertada: *roll* de costella amb carn de la millor qualitat, patata IGP de Prades i el toc cruixent necessari per a un entrepà que es menja en poques mossegades. Aquest és un plat reelaborat a partir d'un dels *best-sellers* de la darrera carta del This & That Co. La costella està feta a baixa temperatura i passada pel forn per fumar-la amb sarment abans de trossejar-la i posar-la dins del panet amb el cremós de patata, ceba i mantega.

Víctor García

El xef del Plata Bistró recupera i actualitza receptes tradicionals caigudes en desús amb producte de proximitat i de temporada

Després de voltar per diverses escoles i cuines de referència per formar-se, tastar d'aquí i d'allà i decidir com havia de ser el seu propi negoci, Víctor García ha tornat a Barcelona per obrir el Plata Bistró. Un local on posa en pràctica els seus coneixements, adquirits pel fet de treballar juntament amb mestres com Juan Mari Arzak, però també arran de la lectura de nombroses obres gastronòmiques. Molts d'aquests llibres es troben precisament a la mateixa cuina del restaurant. Al Plata Bistró, no hi ha cap dia igual. Els plats escrits a mà, de vegades pel propi Víctor, evidencien la seva predilecció per la cuina tradicional, que va aprendre també de la seva àvia terollesa. El xef la reinterpreta i l'actualitza, tot reduint els greixos i enriquint, si cal, els gustos. El bo i millor del Plata Bistró és que esdevé una extensió del mercat. En Víctor s'adapta al que troba a les diferents parades i al que rep diàriament dels seus proveïdors de confiança. Amb els diversos productes de temporada proposa nous plats que recorden receptes de sempre. D'aquesta manera, la cuina no descansa mai i el xef encara no sap el que és la rutina.

→ PLATA BISTRÓ. Sepúlveda, 23. T. 93 416 91 30.
Metro: Rocafort. platabistro.com

Tradicció actualitzada

Víctor García idea nous plats cada dia en el seu Plata Bistró.



Versió alleugerida d'un clàssic

Un dels plats que més recorda Víctor García de la seva àvia són els callos. Per això els va voler recuperar per al seu propi negoci. La seva recepta no té res a veure amb la que potser coneixem. El xef aprofita el morro, la tripa i la pota de la vedella i els cou, sense cigrons, amb un brou elaborat a partir d'ossos de pernil i un sofregit d'all, ceba, pebre vermell i oli DOP del Baix Ebre-Montsià. El resultat és molt untuós i perceptiblement diferent dels callos més clàssics.



OR LÍQUID DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

L'oli d'aquesta denominació d'origen protegida s'obté a partir de tres varietats: morruda, sevillanca i farga. El seu aspecte és net, sense vels ni terbolesa. A la boca és gustós i molt aromàtic, amb connotacions dolces que recorden la poma i l'ametlla verda. Dolçor que conviu amb tocs amargs i picants.

Jordi Vilà

És un dels grans noms de la cuina catalana contemporània, que desenvolupa amb personalitat i discreció absoluta. Com les seves noves pizzes

El xef Jordi Vilà va somiar un dia l'Alkimia i després d'una primera i fructífera etapa al carrer de la Indústria, ara ja fa uns anys que encén els seus llums i manté la seva única estrella Michelin al barri de Sant Antoni. A la primera planta d'un edifici històric que no fa res més que dignificar la seva categoria, l'Alkimia s'ha erigit en un temple del producte on es pot gaudir a foc viu de gustos purs i entenedors fins i tot per al gran públic. En un racó de la mateixa sala de l'Alkimia, el xef reserva unes quantes taules per a tots aquells que prefereixen optar per l'experiència de l'Alkostat, la versió més tradicional del receptari de Jordi Vilà. Juntament amb aquesta doble oferta gastronòmica en un mateix espai, el xef acaba d'obrir aquesta tardor una nova pizzeria. Es diu Mucho i és precisament la que vol donar també a conèixer a partir dels seus singulars enunciats de producte. No és aquesta la primera vegada que Vilà aposta pel plat italià més rodó. Al Saltimboca del barri de les Corts, el xef ja va demostrar que sap tractar amb molta cura les masses i acompanyar-les de combinacions d'ingredients força atractives.

→ MUCHO. Marià Cubí, 201. T. 93 858 61 61. FGC: Muntaner. muchoizzeria.com



JOIA TARRAGONINA DOP Avellana de Reus

Menja avellanes cantaven Els Pets i és el que tots hauriem de fer per gaudir de les seves qualitats gastronòmiques i alimentàries. L'avellana es conrea en una àmplia zona de les comarques tarragonines de l'Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, el Tarragonès i la Terra Alta, i és excepcional, tant crua com torrada.



←
L'alquimista
Als seus locals, Jordi Vilà fa una oda a la puresa dels productes.



Pizza catalana

Seguint la pauta de la nova pizzeria Mucho, aquesta és una proposta que Jordi Vilà ofereix "amb molt de gust". Segons ens explica, es compon de "la massa perfecta", formulada amb el mestre forner Xevi Ramon, i els millors ingredients. La troballa no ha estat fàcil, tal com reconeix el mateix xef, qui diu que després de més de 30 anys de recerca se sent molt orgullós del resultat. La seva darrera pizza incorpora calçot IGP de Valls escalivat, tomàquet, praliné d'avellanes DOP de Reus i alfàbrega.

Eugeni de Diego

Després d'anys i panys al Bulli, el xef ha trobat la fórmula per seduir el gran públic amb el pollastre com a producte estrella

Qui li havia de dir al xef Eugeni de Diego que, després d'erigir-se en la mà dreta de Ferran Adrià al Bulli fins al dia del seu tancament, acabaria creant una marca de referència com ja és A Pluma. El nom del local és una clara referència a les aus i, molt especialment, al pollastre. De Diego ha apostat per un dels productes més populars i consumits per tothom, amb el ferm propòsit de seduir precisament el gran públic. Als seus restaurants – n'ha obert tres a Barcelona en un any – es pot degustar el pollastre de moltes i diverses maneres; també en boníssimes croquetes casolanes. El mèrit de l'Eugeni rau en la seva capacitat per posar en valor receptes d'allò més populars i que qualsevol s'atreveiria a fer a casa seva. Amb la dedicació justa i necessària. Perquè cap de les propostes de l'A Pluma no requereix una elaboració excessiva, però sí ingredients de la màxima qualitat que permetin també el lluïment del xef. Eugeni de Diego ha aconseguit en molts pocs mesos fer-se un nom i un lloc entre la competitiva oferta gastronòmica barcelonina. A la ciutat té presència en barris tan diversos com Galvany, Gràcia i el Born.

→ A PLUMA. Santaló, 39. T. 93 499 88 64.

FGC: Muntaner. apluma.com

POTA BLAVA IGP Pollastre i capó del Prat

Aquest és un pollastre únic que cuiden criadors del Baix Llobregat, creix a l'aire lliure i és alimentat a base de productes naturals. És de carn fina i melosa, sabor intens i gust persistent a la boca, a més de rica en proteïna i amb poc contingut en greixos. La indicació geogràfica protegida garanteix la seva qualitat.



Gran volada

El xef Eugeni de Diego ha obert tres establiments A Pluma de pollastre gourmet en un any.



Un caneló de pes!

A vegades, la recepta aparentment més senzilla suposa un repte majúscul. Sobretot si es tracta d'una elaboració tan tradicional i popular com el caneló de toda la vida. El que Eugeni de Diego ha preparat per a aquesta ocasió és de pasta fresca i està farcit de pollastre IGP del Prat, rostit i barrejat amb foie i poma golden. Un caneló sens dubte de pes! La clàssica beixamel que acompanya la pasta és també casolana i se serveix generosament per poder recobrir tota la peça.

Fran López

Aquest xef de les Terres de l'Ebre integra els seus orígens en totes les seves propostes culinàries; també al Xerta de Barcelona

Tot va començar al negoci d'hostaleria familiar de Xerta, el poble de les Terres de l'Ebre on s'erigeix el patrimoni més valuós dels López: el *resort* Villa Retiro. Allà mateix es va formar com a cuiner en Fran, però també a la prestigiosa Hofmann i a diversos restaurants de París, on li van donar l'oportunitat que ell ara ofereix a la seva pròpia escola. Els joves que s'hi matriculen voldrien assolir a la llarga les virtuts (i les estrelles Michelin) del seu mentor culinari. Al l'hotel Ohla de l'Eixample, Fran López dona a conèixer i posa en safata el bo i millor del rebost de la seva terra; també al Xerta Tapes. Amb una indiscutible frescor de producte i la creativitat justa com per potenciar gustos del mar i de l'horta. A taula se succeeixen les matèries primeres que han fet del sud de Catalunya una destinació gastronòmica en si mateixa: ostres, capsets, anguila, arròs del Delta, cabra de Rasquera, garrofetes... Però també vins amb denominació d'origen i infusions autòctones de petits productors de la zona. Cuina i sala cara a cara en serveis de migdia i nit que atrauen tant el comensal barceloní com el públic d'arreu.

→ XERTA. Còrsega, 289. T. 93 737 90 80. FGC: Provença.

xertarestaurant.com

Estrella de l'Ebre

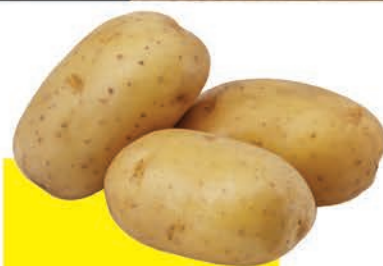
Fran López brilla al Xerta de l'hotel Ohla, i també al Villa Retiro de les Terres de l'Ebre.



Combinació guanyadora

Tot i que el xef Fran López domina especialment el tractament dels diferents peixos i mariscos, també controla el punt de carns com ara aquest xai, que ell ha decidit acompanyar amb un parmentier de patata, un clàssic de la cuina tradicional francesa. El fet que la patata sigui IGP de Prades reforça aquí el compromís de López amb els seus orígens. També és una elaboració bàsica del país veí la *demi-glace*, una salsa ben concentrada que fa encara més gustós el plat.

SCOTT CHASSEROT



TUBERCLE TARRAGONÍ IGP Patata de Prades

Sota l'emparedat de la Indicació Geogràfica Protegida, aquest producte es cultiva a la Serra de Prades, a la província de Tarragona. El seu cicle vegetatiu només permet una collita anual, per assegurar-ne una major qualitat i consistència. És de carn blanca, textura ferma, gust dolç i té un lleuger aroma a castanya.

Marc Martín & Alain Guiard

Tàndem de llarg recorregut

Martín i Guiard lideren i assessoren junts diversos locals de Barcelona.

Formen un dels tàndems més sòlids de la gastronomia barcelonina. Comparteixen cuina, però també els números d'una gestió solvent

Marc Martín i Alain Guiard es van trobar pel camí de la gastronomia i de seguida van decidir compartir cuina. Ho fan amb èxit a La Mundana de Sants, on han donat una empenta a l'hora de l'aperitiu i el vermut, però també al barri. El seu local de tapes ha significat el renaixement de cases de menjars de qualitat màxima. Amb cuines d'autor tan personals com la de La Mundana, sempre ple a vessar. D'una reduïda cuina on gairebé només hi caben un parell de cassoles en surten petites i mitjanes racions de producte de temporada. També *hits* com ara unes de les millors braves que se serveixen a Barcelona. El seu secret rau justament a saber espremer els pocs ingredients que disposen sobre el plat per obtenir un gran resultat. Tan brillant com econòmic. La seva preocupació pel bon pa i les fermentacions llargues explica igualment la bona acceptació de cada Santa Burg –un a Sants i un altre a l'Eixample–, on entrepans i coques ben amanides componen el gros de la carta. Com a assessors culinaris, Guiard i Martín han aportat el seu *know how* a hotels de categoria com ara el Neri, l'únic Relais & Châteaux de Barcelona i, més recentment, el Wittmore.

→ LA MUNDANA. Vallespir, 93.

T. 93 408 80 23. Metro: Plaça del Centre.
lamundana.cat



Reinterpretació europea

Tal com aquests xefs dominen l'anomenat *fast good*, és lògic que proposin ara un plat que es menja amb les mans. Aquesta coca d'inspiració alemanya recorda la massa *flammenkuchen* o pizza típicament germànica. S'acompanya d'un rosó de vedella de Girona fumada, que s'erigeix com l'ingredient principal de la proposta. L'oli DOP de Siurana i, també, la mostassa casolana de Guiard, que domina totes les salses, acaben arrodonint el plat que han escollit aquesta parella de xefs i empresaris.

CARN DE PRESTIGI Vedella de Girona

És un dels productes agroalimentaris gironins de la màxima qualitat i que suposa també un valor afegit al plat que la incorpora. Els animals neixen al territori que els dona nom, nom i proporcionen un tipus de carn sotmesa a rigurosos controls de qualitat i de la qual s'aprofiten gairebé totes les parts, fins i tot la cua. Amb aquesta carn es poden preparar plats tradicionals com el fricandó.



Laila Bazahm

Aquesta jove xef filipobrasilera explora igual de bé la cuina de carrer llatina i l'asiàtica en un local d'allò més autèntic

Un *hawker* és el típic lloc on se serveix menjar de carrer en nombrosos mercats del Sud-est asiàtic. El Hawker 45 és el local on Laila Bazahm cuina i serveix els seus plats d'inspiració asiàtica i influència també llatina. De cara al públic i sempre amb un somriure que omple tota la sala, ja no tan sols la barra. La xef vol que tastem les seves propostes, però també que entenguem el perquè de la tria de cada ingredient o la combinació d'ingredients que ella proposa. La frescor del producte i de les elaboracions fetes al moment és un dels seus atractius principals. També la intensitat de gust que desprenen moltes de les receptes que no deixen indiferent a ningú. Feu-ne la prova. Sobretot si us decanteu pel seu "menú sorpresa", tot un festival de matisos i contrastos a la boca. La llet de coco, les espècies, els *pho*, els curris i les fulles i les fruites més exòtiques constitueixen els pilars bàsics d'una cuina d'allò més gustosa i aromàtica. Com també ho és el producte de proximitat que Laila Bazahm ha après a treballar i tenir en compte a la seva cuina. De fet, ja versiona la mítica bomba de la Barceloneta amb una reducció al més pur estil vietnamita.

→ HAWKER 45. Casp, 45. T. 93 763 83 15.

Metro: Tetuan. hawker45.com

Mestissatge culinari

La xef Laila Bazahm explora la diversitat culinària dels seus orígens al Hawker 45.

Xup-xup asiàtic

Aquest és un estofat típicament filipí amb galtes de vedella, on la Laila Bazahm afegeix salsa d'avellanes DOP de Reus, *achiote* amb pa de pagès IGP Català i un bon rajolí d'oli DOP de les Garrigues. També es podria fer amb carn de cabra o de pollastre, així com servir-lo amb pasta de gamba i xilis picants, tal com s'acostuma a fer a les Filipines. És un plat popular que reuneix fins a tres cultures gastronòmiques i que alhora expressa la identitat i el bagatge de qui el signa.



AMB COS Oli DOP de les Garrigues

L'oli d'oliva verge extra amb denominació d'origen protegida les Garrigues és afruitat, d'oliva fresca, dens, amb cos i entrada dolça a la boca. Al tast es fan presents el gust amarg i el gust picant notòria i força equilibrada. Aquesta complexitat d'aromes i gustos es manifesta més intensament quan l'oliva és més verda.

José Miguel Dayas & Jan Fernández

Amor pel Japó

Chemi Dayas i Jan Fernández són els socis al capdavant de Kitsuné, el grup de restaurants d'inspiració japonesa.

Aquests dos socis i amics reten homenatge a la gastronomia japonesa amb una precisió i una fidelitat admirables als seus locals de Gràcia i Sant Cugat

La veu japonesa que dona nom a aquest grup de restaurants amb seus a Barcelona i Sant Cugat parla d'un ésser mitològic molt respectat per la seva capacitat de treball i la seva habilitat a l'hora d'acumular coneixements. Diu la llegenda que adora les coses ben fetes i que només es conforma amb la perfecció.

Doncs aquest és justament el propòsit amb el que en José Miguel Dayas 'Chemi' i Jan Fernández van engegar el seu projecte gastronòmic en comú. Junts van viatjar al continent asiàtic i tots dos es van enamorar de la cultura culinària japonesa. Per això Kitsuné està inspirat en el model tradicional dels *izakayas*, populars tavernes on els nipons seuen al voltant de les taules i comparteixen diversos plats, begudes i conversa. El local del barri de Gràcia, però, facilita també la seva finestra *bentou* per al *take away*. D'aquesta manera, el client pot tastar les seves propostes allà on vulgui. L'oferta gastronòmica és de clara inspiració japonesa i respecta fidelment el receptari tradicional amb ingredients frescos i de primera qualitat, cuinats amb la mateixa exigència amb què ho fan els japonesos.

→ KITSUNÉ. Montseny, 13.

T. 620 66 68 85. Metro: Fontana. kitsunesushi.com

Homenatge al Delta

Aquesta proposta suposa un viatge del llac japonès Hamana al delta de l'Ebre, perquè en tots dos paratges naturals hi abunden les anguilles, espècie migratòria que viu tant en aigua salada com en aigua dolça. L'anguila és un producte de proximitat que molts consideren també marisc i que al restaurant Kitsuné combinen amb arròs, també del delta de l'Ebre i amb DOP. Aquest últim ingredient, com en cada peça de sushi, és la base del mos que Chemi Dayas i Jan Fernández ens volen fer tastar en aquest festival.



PEIX BLAU

Anguila del Delta

L'anguila és un peix de gust intens i carn consistent. La seva excel·lència és conferida per la gran quantitat de vitamina A que emmagatzema dins del seu propi greix, que ajuda al creixement de l'organisme i millora la visió i l'estat de la pell. També té una quantitat destacable de vitamina E, amb activitat antioxidant.

Fran Heras

El cuiner asturià descobreix i recrea al Llamber del Born l'essència de la seva terra d'origen en format tapa

La idea original va néixer a Avilés, quan el que calia era implementar-la a Barcelona. Dit i fet. Després d'obrir i liderar amb èxit el Llamber asturià, el xef Fran Heras va decidir replicar-lo al barri del Born quan encara no era un barri de moda. En molt poc temps, aquesta taverna va assolir el reconeixement que mereix un professional amb tant d'ofici i tanta estima per les seves arrels com Fran Heras. No ha estat fàcil. Al mateix carrer de la Fusina han conviscut de manera irregular les cuines més diverses. Gairebé l'única que resisteix al boom d'obertures i les tendències gastro dels últims anys és el Llamber. També El Chigre 1789, del mateix propietari. En aquesta taverna gastronòmica podeu degustar la millor cuina tradicional asturiana amb producte de proximitat, tot i les lògiques excepcions provinents de la *patria querida* del xef. Una aproximació cultural i fins i tot nostàlgica per a qui no ha trencat mai els vincles entre ambdues terres. Al Llamber podeu gaudir d'una bona fabada, però també de peixos del Mediterrani i d'altres productes de temporada que són la raó de ser de la cuina de mercat que defensa Heras.

→ LLAMBER. Fusina, 5. T. 93 319 62 50.

Metro: Arc de Triomf. llamber.com

GRANS DE LUXE DOP Arròs del delta de l'Ebre

La característica principal d'aquest arròs amb denominació d'origen protegida és la seva categoria Extra. No presenta mescles de varietats i tots els grans són homogenis, sense defectes. L'etiquetatge del logotip comunitari juntament amb el de la mateixa DOP asseguren l'adquisició de l'arròs de la millor qualitat.



'Astur' i català

El xef Fran Heras elabora clàssics de la cuina asturiana amb producte mediterrani a la taverna Llamber.



Mar i muntanya

Un dels ingredients més preuats del rebost mediterrani és l'arròs. També un dels que més s'agraeix trobar a les cartes de tavernes gastronòmiques com Llamber. Després d'una sòlida formació al costat dels millors xefs de casa nostra, Fran Heras també ha esdevingut un artista en l'elaboració d'arrossos. En aquesta ocasió, el xef s'ha decantat pel DOP del delta de l'Ebre en un mar i muntanya que combina pop de roca i cansalada catalana, amb el toc sempre adequat d'una fruita seca com el festuc.

Ivan Surinder

Els seus orígens indis el delaten i d'aquí que es decidís a cuinar el que ha tastat i ha après a elaborar des de ben petit a casa

Si haguéssim de triar una paraula per definir l'estat d'ànim que provoca l'estil culinari d'Ivan Surinder, seria sens dubte alegria. Ja no ho diem només perquè llueixi sempre un envejable somriure, sinó també perquè cuina amb una passió i un sentiment que es traslladen als seus plats. Amb convicció i personalitat. Ho fa a un Tandoor tan colorista i confortable com les seves propostes. Perquè l'anomenada *confort food* de Surinder és la que fa venir salivera i la que satisfà el comensal en un sol moso o una sola cullerada. No cal ser ni de bon tros un expert en l'Índia ni tenir un màster de cuina asiàtica per entendre i gaudir-ne. Elaborada amb força llegums i farcida de moltíssimes espècies, el millor de la cuina d'Ivan Surinder és que no deixa indiferent a ningú que la tasta. És tan curós amb el receptari tradicional i els seus intensos gustos com amb les possibles al·lèrgies del comensal. Per això mateix, a la seva carta no hi poden faltar mai la samosa, el pollastre *tandoori* o un bon curri. Tots els plats que cuina són excepcionals i per això aposta ara per fer-los també per emportar al seu nou Mirch Indian Garito.

→ TANDOOR. Aragó, 8. T. 93 425 32 06. Metro: Tarragona.
restaurantetandoor.com

Exotisme indi
Ivan Surinder lidera el restaurant de cuina índia més contemporani de Barcelona.



El més suau

El curri vegetal del xef Ivan Surinder aprofita tant els primers calçots IGP de Valls de la temporada com la carnosa mongeta DOP del Ganxet i el sempre imprescindible oli d'oliva, en aquest cas, de DOP de l'Empordà. El curri és un plat omnipresent a la cuina asiàtica que s'elabora a partir de llet de coco i una barreja d'espècies. La varietat verda seria la més lleugera a l'hora de complementar carns o bé hortalisses i llegums, com proposa aquí Ivan Surinder. Un plat únic de cullera supergustós.

CARNOSA I NUTRITIVA DOP Mongeta del Ganxet

Cremositat elevada. En forma de ronyó i un ganxet a un dels extrems que n'és el tret característic que li dona nom, aquesta mongeta blanca té un gust suau, fi i persistent. De grandària mitjana, la seva cremositat és elevada. La pell és lleugerament rugosa i poc perceptible un cop la mongeta està cuinada. Si és protegida, la seva qualitat és extra.



Stefano Mazza

Aquest italià proposa un viatge per diversos universos culinaris del Sud-est asiàtic a partir de tapes elaborades també amb producte mediterrani

Stefano Mazza va estudiar disseny industrial i va ser director d'art en una agència de Milà abans de voler dedicar-se de ple a la cuina. Ho va fer precisament a Barcelona, després de nombrosos i freqüents viatges al continent asiàtic, que és el seu paradís gastronòmic. El Last Monkey de Stefano Mazza presenta una cuina viatjada que respon als coneixements i els interessos del cuiner, entusiasta del Sud-est asiàtic. Mitjançant tapes de racions tan petites com econòmiques, el xef proposa un recorregut per totes aquelles cultures llunyanes que tant li agrada visitar dins la seva minúscula cuina. Amb enunciats de producte majoritàriament mediterrani, on l'enginy rau en els diferents tocs asiàtics que distingeixen aquest restaurant de Sant Antoni. Admirador confés del xef nord-americà d'origen vietnamita Thang Pham, de qui va aprendre a ser més agosarat i fins i tot irreverent a l'hora de cuinar, Stefano Mazza aplica la seva vessant més creativa en plats d'alta volada. També en els seus habituals fora de carta, on s'atreveix a arriscar i sorprendre els clients més fidels.

→ LAST MONKEY. Comte Borrell, 70. T. 93 532 89 95.

Metro: Sant Antoni. lastmonkey-bcn.com

CEBA NOSTRADA IGP Calçot de Valls

Aquesta particular ceba, tendra i dolça, es prepara al foc i se serveix amb salsa romesco. La indicació geogràfica protegida Calçot de Valls es distingeix pel seu gust i el cultiu del producte s'estén per quatre comarques tarragonines. I cada cop en són més els productors que el cultiven.



Italià o asiàtic?

El Last Monkey d'Stefano Mazza es presenta com un deliciós viatge per cuines llunyanes.



Mos italoasiàtic

Stefano Mazza domina a la perfecció la cocció de la pasta i de masses com la de la seva gyoza, que ell serveix farcida de cansalada i bolets. El seu toc més personal l'aporten dues salses: una de calçots IGP de Valls, que incorpora també formatge parmesà, i una altra de salsa carbonara, on trobem tant rovell d'ou com petits trossos de carbonara. Un plat ben gustós que es menja en dues mossegades i amb el qual el xef reivindica d'alguna manera tant els seus orígens com la seva passió gastronòmica.

Stefano Colombo



Dos en un

Max Colombo i el seu germà Stefano practiquen una cuina de producte que té cura de cada temporada.

Amb el seu germà bessó, aquests italians gestionen una cuina de proximitat d'arrels definides, on donen el seu particular *twist* a cada producte

Els ja coneguts com a *xemei* (bessons en italià i nom amb el qual van batejar també el seu primer restaurant a Barcelona) no tan sols exploren la seva cuina d'origen (veneciana, en el seu cas), sinó que també saben apropiarse a la cultura gastronòmica d'*acollida* amb curiositat, respecte i ganes de dir-hi la seva. En els seus plats s'identifiquen bé els productes i els gustos, que els Colombo saben ressaltar amb el seu característic punt *canalla*. Cada proposta se serveix en racions generoses i no inclou mai més de dos o tres ingredients. Veureu de seguida que els dos germans entenen la gastronomia com un fet cultural i, alhora, una font de diversió.

Couen la pasta *al dente*, reben les millors peces de tòfona de la màxima qualitat, cuiden escrupolosament les temporades i cuinen com ja ho feia la *nonna* o, fins i tot, l'àvia. Després d'establir les bases del que ha de ser una bona *osteria* al Poble-sec, van voler apostar per la pizza, els plats per compartir i els vins naturals.

La seva connexió amb l'ofici artesà i els petits productors es posa de manifest a cada Can Pizza, al bar Brutal i a l'immens Frankie Gallo Cha Cha Cha del Raval.

→ FRANKIE GALLO CHA CHA CHA.

Marques de Barberà, 15. T. 93 159 42 50. M: Liceu.

frankiegallochachacha.com



Explosió de tardor

Si hi ha un producte que s'associa irremediablement amb la tardor, aquest és el moniato. Els Colombo proposen fer-lo al forn per mantenir intactes les seves propietats i donar encara una vivesa més gran al color i la textura. El serveixen acompanyat d'una cremosa mousse de formatges DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya i el toc cruixent de l'avellana torrada DOP de Reus. Una proposta que suposa tota una declaració d'amor i d'intencions vers el que s'entén com a veritable cuina de temporada.



PRODUCTE CENTENARI DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Es va començar a elaborar l'any 1915, a partir de la llet fresca de vaca de raça frisona recollida diàriament, i encara avui dia es continua fent així. La pasta és de color ivori, de textura tendra i cremosa, aroma penetrant i un gust suau molt característic.

Miquel Coulibaly

Aquest pastisser artesà i cuiner autodidacte demostra la seva versatilitat i la de la xocolata i el cafè al barri del Poblenou

Probablement, no hi ha cap altre professional de la cuina, també dolça, que generi ara mateix tanta expectació com el xef, també pastisser, Miquel Coulibaly. Tots els seus projectes aconsegueixen el favor del públic, que l'acompanya fidelment en cada nova obertura. Amb anterioritat va obrir el brevíssim Mr. Brown al centre de Barcelona i ara és l'artífex de la nova Cafeteria Industrial del Poblenou. Miquel Coulibaly torna així a l'escena gastronòmica barcelonina que tant el necessita. Sobretot per la seva acusada sensibilitat, el seu perfeccionisme i un afany creatiu fora de dubte. La seva empremadoria és igualment admirable. Perquè Coulibaly es reinventa cada vegada. Amb la xocolata, líquida i sòlida, amb el cafè o amb les masses, cruixents o toves com la del seu pa de pessic d'aigua amb farina exòtica. El més difícil, com sempre passa amb les creacions de Coulibaly, serà decantar-se per un gust o un altre. L'interiorisme de la Cafeteria Industrial es correspon amb el sentit de l'estètica del seu anfitrió, qui també va cursar Belles Arts.

→ CAFETERIA INDUSTRIAL. Pallars, 154. T. 93 027 71 49.

Metro: Llacuna.

Xocolata i cafè

La passió que sent Miquel Coulibaly per aquests dos productes es pot assaborir a la Cafeteria Industrial.

POTENCIADOR DE GUSTOS

Oli DOP Siurana

Dolç i alhora amarg. Aquest oli s'elabora a partir de la varietat d'oliva arbequina, considerada una de les millors del món, tant per la seva producció com per la qualitat de l'oli. El resultat són ors líquids molt equilibrats, amb un punt dolç, amarg i picant. Aporta una sensació molt agradable al paladar i potencia qualsevol gust.



Contrastos experimentals

El pa de pessic, que incorpora l'aigua com a ingredient principal de la recepta, és més esponjós i lleuger del que és habitual. Com que Coulibaly practica la cuina experimental, té sentit que en aquest cas hagi provat de fer-lo de dos gustos ben diferenciats. El de romaní i pera DOP de Lleida és més aromàtic afruitat; mentre que el de cacau verd i oli DOP de Siurana és força més intens. Tots dos podrien acompanyar-se d'una beguda calenta (cafè o xocolata, per exemple).

Takashi Ochiai

El veterà mestre pastisser japonès ha sabut adaptar al paladar occidental les delícies d'Orient que elabora i ven a Ochiai

Gelats 'japo'

Ochiai s'ha deixat assessorar pel mestre Mattiello Veneto per formular els seus nous gelats d'autor.



Takashi Ochiai va néixer a Nigata, un petit poble de costa al nord-est del Japó. Va aprendre pastisseria a Tòquio i després a diferents escoles a Bèlgica i Londres, ciutat on va conèixer la seva dona, la Carme.

A principis dels anys 80, tots dos es van traslladar a Barcelona i van obrir el seu propi establiment. Primer només elaboraven dolços tradicionals catalans però, de mica en mica, van introduir receptes i ingredients japonesos, juntament amb postres franceses. Així van convertir Ochiai en un referent de la pastisseria d'autor amb reminiscències orientals. El 2013 van

guanyar el premi al millor croissant d'Espanya i, el 2014, Takashi Ochiai va ser guardonat amb

el premi al millor mestre pastisser, atorgat per la Generalitat. Fa més de 30 anys que el xef elabora dolços de tradició japonesa al cor de l'Eixample.

La seva darrera creació és Kurimi, una gelateria d'alta cuina que ofereix gelats artesans de tradició italiana i inspiració japonesa amb l'assessorament de Mattiello Veneto. Tots estan elaborats amb productes de temporada i sabors per satisfer tots els gustos –yuzu, gingebre, xocolata *guanaja*...–, que se serveixen en terrina o en plat.

→ KURIMU. Comte d'Urgell, 110. T. 93 453 63 83.

Metro: Urgell. ochiaipastisseria.com



Temptació dolça

Takashi Ochiai treballa molt bé la xocolata en les textures més diverses. Ho ha demostrat i ho demostra en totes les seves elaboracions tradicionals, però també en les més innovadores, com ara els gelats artesans que ha creat sota la marca Kurimu. En aquesta ocasió, la pastisseria opta per oferir una mousse de xocolata amb poma IGP de Girona caramelitzada i cruixent de torró, que suposa un gran esclat de textures a la boca. Unes postres de temporada lleugeres i ben gustoses.



QUALITAT EXCEL·LENT

IGP Poma de Girona

La indicació geogràfica protegida va néixer el 2001 per a les varietats *golden*, *red delicious*, *royal gala* i *granny smith*, tot i que els pomaris conservats tenen inventariats i plantats més d'un centenar de varietats ancestrals i locals. Aquestes pomes encara serveixen per elaborar un receptari ric a base de guisats, rostits o farciments.

Massimo Pignata

Des de les dues gelateries Delacrem ha aconseguit que considerem les seves creacions com a alta cuina d'autor a temperatures sota zero

Aquest italià fa possible que a Barcelona es pugui degustar un bon gelat artesà durant tot l'any, perquè la producció de gelats a Delacrem és diària. Tant en el petit obrador que hi ha a la planta baixa del seu primer establiment, com a la vista de tothom en el seu segon i espectacular local del passeig de Sant Joan. Massimo Pignata fa servir sempre producte fresc i de la millor qualitat per elaborar les seves creacions gelades. Sense colorants ni conservants. Conserva el seu gelat tal com es feia a les antigues gelateries italianes: refrigerat a una temperatura constant de -12 graus en petits pous, on s'introdueixen els recipients amb els diferents gustos. El resultat és un gelat extremadament cremós i amb un gust autèntic. Massimo Pignata va estudiar Història i Turisme, però es va enamorar de l'art i l'ofici de gelater. Aviat farà una dècada que l'amor el va portar a Barcelona, on va completar la seva formació en pastisseria i va complir el somni d'obrir negoci propi. L'any 2015, Delacrem va ser reconeguda com la millor gelateria de Catalunya i sempre se situa també entre les millors de tot l'Estat.

→ DELACREM. Passeig de Sant Joan, 59. T. 93 450 71 19.

Metro: Tetuan. delacrem.cat



REFERENT INDISCUTIBLE IGP Pa de pagès català

La IGP reconeix les característiques artesanes i tradicionals d'un pa que té una llarga història al país i que es relaciona íntimament amb una de les aportacions més famoses dels costums culinaris catalans: el pa amb tomàquet. També garanteix la qualitat d'aquest producte a tot l'àmbit de Catalunya.



Mestre gelater

L'italià Massimo Pignata elabora diàriament gelats excel·lents de gustos creatius.

Mossada irresistible

Acostumat com està a crear gustos gairebé d'un dia per l'altre, no es fa estrany que, en aquest cas, el mestre Massimo Pignata ofereixi un gelat de dos gustos: de pa de pagès IGP Català amb xocolata i oli, i de formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya amb pera DOP de Lleida. Cadascun amb una combinació d'ingredients del territori que, fins i tot, es complementen. Parelles o trios de productes força populars, dels quals Pignata crea la seva particular versió gelada. Només cal tastar-los per comprovar com es mantenen els gustos originals, tot i la formulació de la textura gelada.



Maridem!

Cada cervesa, en funció del seu estil, del gust, la intensitat i les notes gustatives, combina millor amb un tipus de plats o uns altres. Us proposem els millors maridatges que podreu fer al Time to Eat Fest, amb les varietats de cerveses Damm i els setze plats que han preparat els nostres xefs, per gaudir d'una experiència exquisida amb els cinc sentits!

Per **Emma Granyer**



COMPLIT IPA

Amb intensitat

Si us agrada la carn a la brasa, les hamburgueses de nova generació i els *pepitos* de vedella, la Complot IPA és la vostra cervesa. Aquesta India Pale Ale mediterrània és una cervesa intensa, amb notes de fruites tropicals i cítrics que potencien les seves frescors i combinen a la perfecció amb plats com el lingot de xai amb parmentier de Fran López, xef del restaurant Xerta Tapes, i el *roll* de costella amb patates de Prades que proposen Pablo Carrizo i Mónica Artero, de This&That.



INEDIT

La més versàtil

Les notes cítriques de taronja suau permeten combinar la Inedit amb tot tipus de gastronomia. De caràcter versàtil i untuosa, la maridarem amb el plat de curri vegetal de mongeta del ganxet i calçot del xef Ivan Surinder, del restaurant Tandoor, i amb el sushi d'anguila del Delta de Chemi Dayas i Jan Fernández, del Kitsuné. També amb les postres de *mochi* de Takashi Ochiai, un maridatge que donarà una textura encara més esponjosa a aquest dolç de torró i poma de Girona.



MALQUERIDA

Gustos llatins

Cervesa creada pels germans Ferran i Albert Adrià expressament per maridar amb la cuina llatina, la Malquerida té un color vermell molt característic que prové de la flor de Jamaica. Els matisos refrescants i cítrics ofereixen un maridatge atrevit amb el gelat artesà de dos gustos de Delacrem, creat per l'italià Massimo Pignata. La combinació del gust afruitat de la Malquerida i la xocolata, la pera, el formatge de l'Alt Urgell i l'oli pot ser una bomba per als cinc sentits.

BOCK-DAMM

Contudent!

Originària de Munic, de color caoba amb reflexos granats i abundant escuma marronosa, la Bock-Damm és ideal per combinar amb plats com barbacoes i guisats contundents. En aquest cas, ho maridem amb el plat de baos casolans farcits de porc, dels xefs Raquel Blasco i Marc Santamaria de Casa Xica, i també amb el *Kare-kare*, l'estofat filipí de galtes de vedella de Laila Bazahm, del Hawker 45, que entrarà en sintonia amb les carns i les aromes de les peres del primer i les avellanes del segon.



No us perdeu
el taller on podreu
tastar aquests
maridatges a
l'espai Norai
(13 h)



VOLL-DAMM

Per contrastar

Voluminosa, cremosa i amb caràcter, la Voll-Damm és una de les cerveses amb més personalitat, densa i brillant, amb una capa cromàtica torrada.

L'amargor del llúpul regala una intensa sensació refrescant, i per això la combinem amb la coca de rosbif de vedella de Marc Martín i Alain Guiard, de La Mundana, la pizza de calçot amb praliné d'avellanes de Jordi Vilà, de Mucho, els *callos* de Víctor García, del Plata Bistró, i el moniato al forn dels bessons Max i Stefano Colombo, de Frankie Gallo Cha Cha Cha.



ESTRELLA DAMM

Tot un clàssic

De sabor suau però amb personalitat, elaborada amb 100% ingredients naturals, l'Estrella Damm combina a la perfecció amb plats propis de la cuina mediterrània o elaborats a base de productes de la nostra terra. És ideal per maridar amb les *gyozas* amb salsa de calçots que proposa Stefano Mazza, del Last Monkey, i amb el caneló de pollastre del Prat d'Eugeni de Diego, d'A Pluma. I també amb el pa de pessic elaborat per Miquel Coulibaly, de la Cafeteria Industrial. Tot un gust!



DAURA

Gluten free!

Daurada, amb escuma de llarga presència i bombolles ràpides, fines i abundants. La Daura, apta per a celíacs, és una cervesa perfecta per acompanyar qualsevol plat de peix o marisc, especialment a base de pop, un aliment amb molta personalitat. Us proposem maridar-la amb l'arròs amb pop i cansalada que proposa Fran Heras, del restaurant Llamber, en una combinació que ens permetrà assaborir el gust de cereals torrats de llarg post-gust.

De còctels!

Assaboriu els dos combinats que trobareu a les barres del Time to Eat Fest, brindeu i no us perdeu els tallers on podreu tastar altres gustos!



Cointreau & Tònic

Refrescant i innovador, aquest combinat és una proposta sorprenent i ideal tant per a l'aperitiu i per acompanyar qualsevol dels plats que trobareu al festival com per brindar a mitja tarda. Creat el 1875 a la localitat francesa d'Angers, el Cointreau és ja per si mateix un *mix* d'ingredients naturals. Un licor de taronja que captura intenses aromes afrutades i cítrics, aconseguint un balanç perfecte entre dolçor i frescor, i que combinat amb la tònica ofereix tota una explosió de gustos.



Taller de gustos!

Sí us voleu convertir en els reis dels còctels i sorprendre els vostres amics i familiars les properes festes nadalenques, no us perdeu els tallers que proposen Cointreau i Gin MG (Espai Norai, 19 i 20 h). Potser no sabeu que un dels ingredients secrets més habituals dels còctels és el Cointreau. Clàssics com el Margarita, el Cosmopolitan i el Sidecar no trobarien la perfecció sense el gust del Cointreau. Ara podeu aprendre a fer aquestes receptes ideals per a ocasions especials, com també convertir-vos en els reis del gintonic. Els *bartenders* de Gin MG us explicaran com podeu aconseguir el seu *perfect serve*, aquella manera de fer que imprimeix l'excel·lència en la combinació i el fa absolutament especial. I només caldrà brindar pel bon gust!

Gin MG & Tònic

Amb més de 75 anys d'història, la ginebra espanyola Gin MG es continua elaborant amb la seva recepta original, de manera artesanal i amb productes 100% naturals, aconseguint un gust diferencial i autèntic que cal assaborir. I la millor manera de fer-ho és amb un gintonic sense artificis, només ginebra, gel, tònica i llimona. Això sí, perfectament servit. Marideu-lo amb el plat que més de gust us vingui, ja sigui salat o dolç, perquè combina amb tot tipus de sabors. Tot un plaer per al paladar!



*Gaudiu d'un consum responsable

EL GINTONIC SE TOMA
DE MUCHAS MANERAS,
NOSOTROS NOS LO
TOMAMOS MUY EN SERIO.

GIN MG. MUY GIN.

DESDE 1940



GIN MG

CASA FUNDADA
EN 1835

Productes catalans
amb denominació d'origen

Una història de plaers

Darrere dels aliments amb Denominació
d'Origen Protegida i Identificació Geogràfica
Protegida hi ha una història de plaers.
Molts plaers. Potser infinits.
Plaers per a la vista, l'olfacte i el tacte.
Plaers sonors. Plaers que passen de persona
a persona. Fins a tu.

www.unahistoriadeplaers.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

