

EM2 / CULTURA



NOCTÁMBULOS
FESTIVOS
Y CELEBRANTES

ANNA R. ALÓS

Esas inevitables fases de la pareja y la bestia en canal

SE CUECEN EN variadas texturas, las relaciones gastrosociales. La primera ha sido en Dans Le Noir, el restaurante en el que en una sala totalmente oscura sirven camareros invisibles. Y como ciego es el amor, a los productores de Vania se les antojó como el lugar *ad-hoc* para presentar el musical que estrenan esos días en el Poliorama: *T'estimo, ets perfecte, ja et canviaré*. ¡De risa! La obra, quiero decir, que dirige **Elisenda Roca**, porque una detecta todas esas fases inevitables de la pareja. Las buenas, las malas y las mediocres. Hay hasta boda, con traje de **José María Peiró**, con velo y minifalda de blonda.

Al pie de la letra se tomó la gente de Damm a **Cesc Fàbregas** cuando le escuchó decir que el *sushi* era lo suyo. Lo enrolaron en un barco y a dentelladas, casi, da cuenta el del Barça de las gambas en un video en el que comparte faenas con los pescadores y en el que es **Hideki Matsuhisa**, fundador del Shunka y del Koy Shunka, que en noviembre recibió su primera estrella Michelin, quien le sirve el *sashimi*. Hay que ver el vídeo, esta semana presentado en la Fábrica Damm, por la buena onda que deja, con el mar, la musiquita y el equipo sentado en el travesero, emulando aquella foto de los obreros sentados en la viga y con los pies colgando sobre New York.

Más crudo en el Espai Kru, el reinventado piso superior de un clásico de Barcelona, el Rías de Galicia de la familia **Iglesias**. Dos partes en la carta que dirige el *chef* paraguayo **Ever Cubilla** secundado por la peruana **Pamela Rodríguez**: crudos en la primera, cocidos en la segunda. A juzgar por la escasez de plazas libres el jueves a mediodía, está siendo un acierto. De todo lo catado, en primera fila de la memoria quedan unos erizos de febrero que tardarán un año en volver así de llenos. Así son los erizos, entre Acuario y Piscis. Uno de los atractivos de este lugar es que los platos se comparten, lo que se lleva. En el restaurante Compartir de Cadaqués lo llevan hasta en el nombre, y allí nos citaron para probar una carta emocionante. Tres figuras ex Bulli abrieron hace ocho meses este restaurante. Son **Eduard Xatruch**, **Mateu Casañas** y **Oriol Castro**. Nos tocó coincidir con el primero (no siempre están los tres), con **Marc Llach** en los fogones. En sala, **Ramón Canaleta** le pone al tema tanto entusiasmo que dan ganas de invitarle a compartir. Memorable ágape, porque esta cocina es para emocionarse.

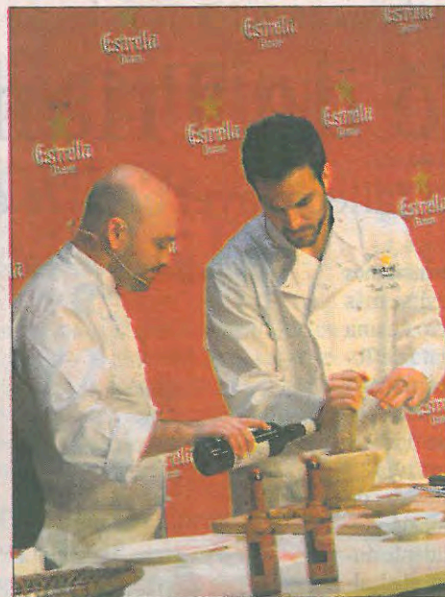
Cocido de largo recorrido: fabada y chorizitos a la sidra en Llamber, cocinada por **Francisco Heras** y con la visita de un *chef* a tratar bajo palio, **Jean Luc Figueras** a punto, por cierto, de abrir nuevo garito. Y cata de vodka en el Díme, restaurante «arrusado» en el que se come de nota muy alta. **Bob Nolet** presentaba su Ketel One servido en tetera con aquel mismo espíritu anterior, el de compartir. *Perfect Serve* se llama la liturgia de esta forma de beber el blanco transparente, considerado entre los mejores del mundo, en este caso combinado con vodka y menta. Al jefe de cocina, **Martín Vázquez**, le pillamos en la cámara sopesando un buey de 865 kilos en canal. Un rubio gallego que se le cae encima y encontramos al cocinero riendo. Con la bestia de pareja.



EL MUNDO

ASTURIAS PATRIA QUERIDA

Presentando una fabada en el restaurante Llamber del Born, el *chef* Francisco Heras junto a su amigo, el también *chef* Jean Luc Figueras y Eva Arbonés, responsable de bodega y del interiorismo de Llamber.



SANTI COGOLLUDO

SUSHI ESTRELLA

Cesc Fàbregas, forofó del *sushi* y protagonista de la nueva campaña de Damm, con el cocinero Jordi Parra en la antigua Fábrica Damm.



EL MUNDO

CADAQUÉS EMOCIONA

En el restaurante Compartir de Cadaqués, donde el ex equipo de El Bulli emociona con su cocina, Eduard Xatruch, Ramón Canaleta y Marc Llach.

VODKA EN TETERA

En el restaurante Díme, Bob Nolet, vicepresidente y heredero de la receta familiar del vodka Ketel One, que se comparte en tetera y Martín Vázquez, jefe de cocina, con una impresionante pieza de buey momentos antes de servir la comida.



SANTI COGOLLUDO



SANTI COGOLLUDO



EL MUNDO

CITA A CIEGAS

Andreu Gallén, director musical, a la izquierda, y los actores Muntsa Rius, Mercè Martínez, Jordi Vidal y Frank Capdet con Elisenda Roca, la directora. Todos en el restaurante Dans Le Noir, donde se come en total oscuridad.



EL MUNDO

CRUDO Y FRESCO

En el Espai Kru, el piso superior remodelado del Rías de Galicia, el restaurante donde el marisco ha sido protagonista durante años, uno de sus propietarios, Juan Carlos Iglesias, entre Ever Cubilla y Pamela Rodríguez, expertos en manipulación de crudos.