

# Delicias de Barcelona

**ÉXITO.** Tradición y modernidad se dan cita en las mesas de una de las grandes ciudades gastronómicas del planeta, respaldada por las tiendas especializadas y los cocineros jóvenes

RAFAEL GARCÍA SANTOS

Analizábamos la semana pasada las cocinas de Madrid y las dificultades que entrañaba, hace no mucho tiempo, encontrar una coquinaría acorde con los tiempos en la capital de los callos y el tapeo. La conclusión era esperanzadora: comienzan a encenderse las luces en Madrid. La siguiente pregunta es lógica: ¿Y Barcelona? Y no es una cuestión con recochineo, como la que se hace, por ejemplo, de ciudades como Lisboa. ¿Lisboa? Imposible; sólo existe esa respuesta, salvo que quien la conteste sea un verdadero e incorregible tragaldabas o un sujeto que tenga interés en mentir.

Luego se puede entrar a puntualizar -hasta es aconsejable- sobre cualquier ciudad. Por muy grande que sea, conviene concretar y precisar. El titular en el caso de Roma no es otro que La Cúpula (+39.0635092152) en alta cocina moderna, dos buenos restaurantes en la cuestión tradicional -Il Convidio Troiani (+39.066869432) y Ágata e Romeo (+39.064-466115)- y Gatta Mangiona (+39.065346702), en pizzas. A partir de aquí, ya se trata de pedir peras al olmo.

Pero volvamos a Barcelona, una de las grandes ciudades gastronómicas del mundo. En tiendas, sin ir más lejos, no tiene parangón: abundantes y selectas, incluso en varias se puede comer bien. Muy recomendables son Casa Pepe y Ravell. No existen templos gastronómicos, pero esto no puede extrañar a nadie, pues cada día se encuentran menos y en las grandes capitales resulta todavía más difícil que en cualquier otro lugar.

Todo ello no es óbice, y éste es uno de los grandes elogios que se pueden hacer a la ciudad, para que se le identifique con la alta cocina moderna; filosofía arraigada y hasta imperante. Eso es determinante. Hasta el



**ESTILOS.** Vainilla, tahití y pera del Gaig.

punto de que nadie es nada en este mundo si no te asocian con elaboración e innovación en el plato. Claro que tampoco debemos ser extremistas y, si hay dinero, no hay nada mejor que dejarse tentar por las ostras especiales, almejas gigantes o berberechos al vapor de Rías de Galicia, una de las primerísimas marisquerías del mundo. Es a Barcelona lo que Combarro a Madrid; per-

cebes a 'go go'.

## Tres en un minuto

En tradición y en materia prima, Ca l'Isidre es un establecimiento donde los robellons con butifarra, espardenyes salteadas, bacalao con sanfaina, cabrito asado a las especias y callos con garbanzos terminan por provocar vítores. Hay jóvenes que van haciendo

## DIRECCIONES

**Rías de Galicia:** Lleida, 7. ☎ 934248152  
**Ca l'Isidre:** Les Flors, 12. ☎ 934411139  
**Saüc:** Ptge. Lluís Pellicer, 12.  
☎ 934291017  
**Drolma:** Pg. de Gràcia, 68. ☎ 934967710  
**Gaig:** Aragó 214. ☎ 934291017  
**Hisop:** Ptge Marimon, 9. ☎ 932413233  
**Alkimia:** Carrer de la Indústria 79.  
☎ 932076115  
**Abac:** Rec 79. ☎ 933196600  
**Coure:** Passatge Marimón, 20.  
☎ 932007532



**ARMONÍA.** Judías del Gatzet cocinadas en el Alkimia.

camino al andar. Tres, a un minuto de la Diagonal. Con precios asumibles, con menús en los que el cliente percibe que recibe más que lo que paga. El más asentado es el Saüc, cocina evolutiva segura. El más rupturista, el Hisop, con las ventajas e inconvenientes que conlleva. Y el más incipiente, Coure, con un inmenso futuro y un presente en el día a día garantizado. Nunca hay mesa.

Los gourmets tienen en su agenda cuatro nombres en los que les gustaría comer todos los días. Claro que uno de ellos niega esta posibilidad, bien porque no hay suficiente crédito en la Visa para afrontar un menú diario, bien porque el paladar del comensal gusta de bocados sencillos: el encopetamiento, el academicismo, la solidez, la efectividad, el refinamiento suculento, el derroche burgués y también de producto se hallan en Drolma.

También lujoso, con identidad local y personal, evolutivo y con una convincente calidez gustativa, es el Gaig, que ha renovado local. La alta cocina con más literatura y platos más sorprendentes se halla en Abac. Y el otro apasionado y apasionante testimonio de la culinaria sorprendente tiene por nombre Alkimia; creaciones con raigambre.