

Y sin embargo, se mueve

Buena acogida de Mercat de Mercats; Gran fiesta 25 aniversario de Rías de Galicia; Restaurantes solidarios; Arguiñano en BCN Kitchen y La Lola se va a Las Arenas.

E pur si muove!

Texto: Mayte Díez

Ambiente familiar y de buen rollo, también en la larga cola para adquirir los tickets-degustación, atraído el público por el espectáculo pauloviano: 31 puestos de los mercados municipales, 51 productores de proximidad –aceites, quesos, embutidos, con D.O.P. e I.G.P.–, 16 bodegas, 12 bares y restaurantes “de mercado” y 27 cocineros en acción. Irresistible. La segunda edición de **Mercat de Mercats** (evento participado por el Instituto Municipal de Mercados la Diputación de Barcelona, el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Rural, el Consorcio de Comercio, Artesanía y Moda de Cataluña a través de **Prodeca**, varias empresas del sector privado y el **Grup Gsr**, responsable del concepto, diseño y coordinación), recibió 230.000 visitantes. De los diferentes discursos pronunciados en la presentación oficial a esta cronista le cautivaron las palabras del chef **Fermí Puig**. “2011 ha sido un año duro para la gastronomía: murió **Santi Santamaría** y cerró **elBulli**” –dijo– y el auditorio contuvo la respiración. Habló del inevitable sentimiento de orfandad y de la gran herencia recibida, animando a instituciones y profesionales a trabajar en pro de la cocina catalana para que a través de su Corpus sea declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Nada dijo **Puig** del cierre del **Drolma** (12 años dirigiendo la cocina del restaurante del hotel **Majestic**), los salones a punto de convertirse en lujosas suites con vistas al Pº de Gràcia. Habrá otro restaurante, más modesto, con acceso directo desde la calle y menús de mediodía. Reinventarse o cerrar. El 20 de mayo de 2012, fecha en que se cumplen los 20 años de la final de Wembley (Barça campeón de Europa), a **Fermí Puig** le gustaría inaugurar restaurante propio: pequeño, informal, de tapas y platillos. Quedamos a la espera.

Fiesta de otoño

Sus padres llegaron a Barcelona, dijo un emocionado **Juan Carlos Iglesias**, con una mano delante y otra detrás. En 25 años levantaron el restaurante-marisquería **Rías de Galicia** (www.riasdegalicia.com), proveen a lo más granado de la restauración catalana y forman sociedad con los **Adrià** en **Tickets y 41º**. Las instalaciones de la antigua fábrica de **Estrella-Damm** (Roselló, 515), acogieron a los más de 600 invitados. El alcalde **Xavier Trias**, su predecesor **Jordi Hereu** –ya nos hemos acostumbrado a verles juntos–, el conseller

de Agricultura, **Josep Maria Pelegrí**, y un largo cortejo de chefs –**Abellán**, los **Adrià**, **Raül Balam Ruscalle**, los **Freixa**, **Albert Raurich**, **Isidre Gironés**, **Josep Monje**, **Gaig**, **Montse Estruch**...– acompañaron a la familia **Iglesias**. Los pasteleros **Christian Escrivà** y **Patricia**, con licencia matrimonial desde esa misma mañana, presentaron la tarta del 25 aniversario.

50 céntimos por tapa

Albert Adrià ha sido uno de los impulsores del proyecto **Tapa Solidaria del Casal dels Infants**, iniciativa a la que se han sumado 58 restaurantes de la ciudad: **Arola**, **Cata 181**, **Dos Palillos**, **El Regulador (Hotel Baguès)**, **Freixa Tradició**, **Grupo Tragaluz**, **Hofmann**, **Loidi**, **Monvínic**, **Pinotxo**, **Rías de Galicia**, **Shunka**, **Suquet de l'Almirall**, **Tapaç 24**, **Xiringuito Escrivà**... El objetivo es luchar contra la pobreza en Barcelona. Hasta el 30 de enero, los establecimientos adscritos destinarán 0,50 € de la venta de una tapa a esta causa cuyos beneficios se dedicarán a dar soporte a los barrios donde viven niños en situación de precariedad y exclusión. Al acto de presentación asistieron el alcalde **Trias**, **Dani Jorquera**, presidente del **Casal dels Infants**, y un numeroso grupo de cocineros que participan en el proyecto solidario.

Armonía vecinal

Quim Vila, **Vila Viniteca** (www.vilaviniteca.es) sugirió presentar el vino **K5 Arguiñano**, del que será distribuidor, en **BCN Kitchen** (www.bcnkitchen.com). El monovarietal de hondarribi zuri (D.O. GetariakoTxakolina), es el primer fruto de la bodega **K-5** (www.txakolina-k5.com), creada por un quinteto de amigos abanderado por el cocinero vasco. **Karlos** y el enólogo **Lauren Rosillo** hablaban del vino: amarillo limón, brillante, con aromas minerales y frutales, de paso agradable, mientras **Eva Arguiñano** preparaba tapas en la *kitchen* de BCN. **Daniel Jiménez**, ingeniero industrial reciclado, se mostraba agradecido a los vecinos del Born por la desinteresada promoción de su recién inaugurado espacio gastronómico: cursos de cocina, talleres, catas, presentaciones, showcookings... Muy buenas perspectivas para la temporada otoño-invierno.

El nuevo LaLola

Primer **Lola**: diseño –con el preceptivo lavamanos unisex–, gente guapa, copas, música y tapeo. Quiso el chef auxiliar a una joven que buscaba la manera de abrir el grifo con un rumboso “*pisa el pedal, reina*”, a lo que doña **Cristina**



BCN Kitchen.



Rías de Galicia.



Interior diáfano en LaLola.

respondió "sólo infanta, gracias", sonriendo al ver la cara de pasmo de *Quim Marqués*.

LaLola (www.laloladelasarenas.com), "cocina sin complejos", dicen sus artífices, tiene talante popular, sin otra etiqueta que el buen producto en manos de tres profesionales y socios: *Quim Marqués* chef del **Suquet de l'Almirall**, *Manel Marqués* —el apellido es pura coincidencia— su segundo de cocina, y *Nacho Prats*, enólogo, autor de cavas, blancos y tintos Made in LaLola (12-15 €). 360 m² con terraza panorámica, diseñados por el estudio **Xuclà**, sofás de *Philippe Starck*, mural del artista *Enric Sant*, iconos del ilustrador *Juan Linares*, se integran en el estilo fresco y dinámico de la oferta culinaria. Tres tigres algo picantes (4,50 €), pimientos del Padró con calamares del huerto (5 €), *Freak&do* (12 €), costillas de cabrito de Segovia rebozadas (9,50 €), pollo al ajillo y romero (8 €), y el plato más caro: almejas con judiones de La Granja (14 €). Las vistas, desde la planta superior de Las Arenas, la plaza de toros transformada en centro comercial, son gratis. Tranquilos los pro-taurinos. La Monumental sigue entera. □



Presentación de la Tapa Solidaria del Casals.



Segunda edición de Mercat de Mercats.