



**265 €/mes\*** PER DRIVE  
Entrada: 5.874 €. 48 cuotas. Última cuota: 10.364 €. TAE: 7,72%

**DESCÚBRELO** **PRUÉBALO**

Barcelona La Ciudad de la Cultura \*Ver condiciones en la web

Ocio | 24/09/2015 - 19:09h



Barcelona Degusta Barcelona.cat

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

Barcelona está de Fiesta Mayor y los aficionados a la cocina celebran, además, el inicio de **Barcelona Degusta**, una cita popular que la ciudad recupera tras un paréntesis de varios años. Un rato antes de que el pabellón 1 de la Fira en plaza Espanya abriera sus puertas, a las doce, ya empezaba a oler a comida y algunos de los expositores ultimaban los detalles para mostrar, de la forma más vistosas, sus productos.

Desde una haima con repostería árabe a las más coloridas pastelerías; puestos de aceites de oliva, de embutidos, de artilugios de cocina y una amplia propuesta dedicado al mundo dulce, porque BCN&Cake se ha sumado a Barcelona Degusta, que se podrá visitar hasta el día 27.

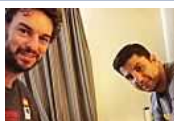
Hay espacio para mirar, para comprar, degustar, asistir a demostraciones o disfrutar, al aire libre, de la cocina sobre ruedas representada, entre otros, por Somiatrutes, Fileteando (El Filete Ruso), Pepa Croqueta, Butifarring, Casa Ametller, Bar; Chök, Yango o Butifarring. La fiebre del food-tuck sigue imparable aunque algunos de quienes han apostado por ello reconocen que es más un escaparate que un negocio rentable. Prueba de ello es que han sido muchas las furgonetas que no han conseguido hacerse un hueco en el área al aire libre asignado a esta oferta. Despensa y cocineros comparten protagonismo en esta cita popular que algunos echaban de menos.

Los chefs han sido protagonistas: mientras Carles Gaig ha hecho una demostración de cómo prepara sus exitosos macarrones y los canelones de Festa Major, Carme Ruscaldeda ha entusiasmado a los participantes de un taller para 25 participantes con degustación, al que se han aproximado numerosos curiosos que no querían perder la oportunidad de escuchar a la cocinera más estrellada del planeta.

David Pallàs ha explicado algunos de los secretos del chocolate y Jordi Butrón ha contado su método para dotar de recursos a los chefs a la hora de ser creativos. Y Carles Abellán ha rendido homenaje a la cocina barcelonesa, que estudia desde hace tiempo y sobre la que prepara un libro. Para ello ha cocinado una zarzuela en una versión revisada o un plato de "pilota de rostit" con pollo de El Prat.

Este viernes, Joan Roca acercará a la fira aperitivos y snacks cosmopolitas, Ada Pererellada reivindicará la cocina de fiambarrera, Nandu Jubany explicará los secretos de los arroces de interior y los gemelos Javier y Sergio Torres aportarán ideas para sacarle el mejor partido a las legumbres. Cocina e ingredientes para todos los gustos en una cita que ha vuelto con la intención de quedarse y seguir creciendo.

## Otras noticias

**Bitxo y motos llenan la nueva Tiurana****Barcelona Degusta arranca con cocineros de primer nivel al alcance del público****Pau Gasol contesta a las insinuaciones de dopaje con una foto y un mensaje****La ducha de infarto de Kate Upton**

## Contenido patrocinado

