



[7canibales.com](http://7canibales.com)

Revista gastronómica digital



Actualidad

Redacción

29/9/2015

Barcelona Degusta, escaparate de tendencias y reunión de estrellas

**El Festival Gastronómico Popular aglutinó 200 expositores, 20 food trucks, 27 chefs, Degusta Beer Festival y BCN&CAKE**

28.000 personas se acercaron del 24 al 27 de septiembre al recinto **Montjuïc de Fira de Barcelona** con el fin de disfrutar del descubrimiento de nuevos productos y de aproximarse a la cocina de algunos de los chefs más representativos del horizonte catalán. El pabellón atesoró más de 200 stands vinculados a la gastronomía, ya fuera como producto, restauración o logística. Al hilo de los expositores se ofrecieron casi un centenar de actividades como maridajes y demostraciones, así como también se acogió, por primera vez, nuevos espacios como el salón de repostería creativa, **BCN&CAKE**; y el área de degustación de cervezas artesanas, **Degusta Beer Festival**, llevado por los pioneros organizadores del **Barcelona Beer Festival**. A su vez, en los exteriores se concentraron una veintena de food trucks que brindaron a los asistentes elaboraciones de toda índole, desde ceviches hasta butifarras.



Barcelona Degusta ha contado con el apoyo y la participación de cocineros de primera línea. Más de 6.000 personas acudieron a escuchar las innovaciones, creaciones y consejos de profesionales de alta repostería enmarcados en el **BCN&CAKE** (entre los cuales no faltaron timoneles como **Christian Escribà**, **Jordi Butrón**, **Sergi Vela**, **David Pallàs**...), así como profesionales de la alimentación, de la panadería (**Jordi Morera** y **Daniel Jordà**), de la cerveza (**Egdar Rodríguez** del **Racó d'en Cesc** se erige ya en el panorama nacional como el mejor de los voceros de la sumillería cerealística artesana).

Por supuesto la alta cocina también fue protagonista, contando con la presencia de 27 cocineros responsables de 10 estrellas Michelin. **7Caníbales** pudo deleitarse de diversas ponencias los cuatro días de festival, destacando las siguientes:

### **Carles Gaig:**

El embajador de la cocina barcelonesa aprovechó el día de la Mercè, patrona de la ciudad, para reivindicar viandas festivas como los canelones (de setas y de céleri/apionabo) y los macarrones del Cardenal, receta popularizada por **Ignasi Domènech** y elevada por el propio Gaig. Entre sus muchos consejos abogó por una estructura no al dente pero melosa.

### **Carme Ruscalleda:**

“Se debe comer un poco de todo y un mucho de nada” dictaminó la chef de Sant Pol en un showcooking donde hizo pedagogía en pro del maridaje dulce o salado, del diálogo entre el vino y el alimento, sobre todo en cuanto a los quesos, objeto de deseo de la presentación. El abanico mostrado fue amplio en cuanto leche y a su denominación, sin llegar a dogmatizar en ningún aspecto, pues “no hay uno igual, depende de con quién estés, cómo estés, cómo esté la temporada del producto...”.

[Al hilo de los quesos destacar los maridajes que en otro espacio tuvieron lugar de mano de la tienda especializada **Xerigots**, quienes trabajan en pro de conseguir su propio espacio de afinación en Vilafranca del Penedés (algo todavía infrecuente en nuestro territorio) y que ofrecieron singularidades nacionales e internacionales. Junto a ellos, comandando la voz vinícola, el sumiller **David Escofet** (elBulli, Sant Pau, DosCielos, Slow Food Italia, Slow Food España...) como heraldo de los vinos penedesencos.]

### **Joan Roca:**

El mayor de los hermanos del Celler brindó dos líneas en su discurso: la memoria y las influencias foráneas. Muy proustiana la mitad de su exposición, con vídeos incluidos, sobre la búsqueda de los sabores primigenios, aquellos cuyo mordisco comporta viajar automáticamente a “la barra del bar dels pares”. Como era de esperar, desgranó el mejor de los ejemplos del actual menú, la fantasía de papel y snacks bautizada como Rocabar, compuesta por bombón Campari con pomelo, tortilla de patata con cebolla y sobrasada, bombon de pichón, crujiente de espina de anchoa, calamares a la romana.

Las dos últimas giras del equipo fueron subrayadas como fuente de inspiración profunda, incidiendo en el ejercicio imperativo de “valorar elementos e ingredientes que nosotros no utilizamos”. Los platos que ilustraron su discurso fueron El mar: escabeche de mejillón con percebes y aire de albariño / ceviche de dorada con nabo, alga nori y salsa tarí; la caballa con encurtidos con salsa de plata de ventresca con vino blanco y la Pizzá Fainá (crujiente argentino de garbanzos, hummus, crema de queso, sofrito de tomate, albahaca y parmesano).

### **Nandu Jubany:**

El cocinero moyanés inundó de energía el espacio del Showcooking Degusta. Arroz de “cap i pota”, arroz de pichón con boletus edulis y butifarra, arroz cremoso con setas y foie, arroz de costilla de cerdo con panceta y calamar de potera... Uno a uno guió el proceso, surtió de consejos muy bien recibidos por la audiencia y brindó a éstos la posibilidad de probarlos. Su restaurante, **Jubany**, cumple este año dos décadas, pero la actitud y talento del chef garantiza el éxito categórico de las venideras.

### **Oriol Castro:**

Castro acudió a Degusta en calidad de representante del triunvirato formado junto a **Xatruch** y **Casañas**, responsables de **Disfrutar** y **Compartir**, con una ponencia que versó sobre la línea del discurso creativo y técnico del establecimiento barcelonés. La primera de sus elaboraciones diseccionadas fue la remolacha que surge de la tierra, un plato que abre su menú y que embelesó a los asistentes. Prosiguieron cada uno de los postres: bocadillo de piña y marialuisa, el cucurucho de tarta de queso, la tarta al whisky, la lionesa de café y los trampantojos de pimientos de chocolate, aceite y sal. Castro acertó en dar alternativas a las técnicas de alta gastronomía herederas todas de **elBulli**, donde ejercía el trío como jefes de cocina, en pro de la manufactura doméstica, algo que atrajo también el interés colectivo.



### **Javier y Sergio Torres:**

Los hermanos, cada vez más mediáticos pero igual de genuinos, apostaron por la temporalidad otoñal abanderando la legumbre como ingrediente estrella. Las pochas, las vainas y los garbanzos verdes fueron interpretados en clave de tradición actualizada y revisada, ahondando en la importancia del fondo, uno de los valores más cotizados de su celebrada cocina, la cual siempre desvela homenajes a la abuela Catalina, inspiradora perenne de su base creativa.

### **Paco Méndez:**

El mexicano ofreció un showcooking con algunos de los platos estrellas que sirve en **Niño Viejo**. Con las servilletas, la vajilla y los tejolotes que pueden encontrarse en el local original, 25 comensales pudieron degustar las elaboraciones que el equipo de Méndez iba preparando en directo. Platos para compartir, coloristas, sabrosos y en los que el producto es el rey. “Sin producto no hay cocina” dijo a los asistentes y, quizá por ello, el guacamole de Niño Viejo es un homenaje al sabor y a la maduración óptima de uno de los productos estelares de la ancestral gastronomía mexicana. Cebolla muy fina, lima y agua de cilantro, complementaron a la crema de aguacate en un estallido de frescor. Siguiendo a este entrante se sirvió una ensalada de nopal con flor de calabacín y una tortita de maíz con carne, chorizo y corteza de piel de cerdo. Distintas salsas pudieron acompañar al plato. El postre fue un helado de tamarindo y aguacate coronado por una fina piel de lima, cremoso y amable, cierre perfecto de la degustación.

Según los datos de los organizadores, **Alimentaria Exhibitions**, el 86% de los visitantes han manifestado estar satisfechos de su experiencia en el Barcelona Degusta, cifra similar a aquellos que lo recomendarían. La próxima edición de **Barcelona Degusta** volverá en septiembre de 2016 coincidiendo de nuevo con las fiestas de la Mercè.