

## GASTRONOMÍA

Barcelona Degusta volvió a acoger ayer a aficionados que pudieron comprar y probar productos o asistir a demostraciones de los chefs

# Mirar, aprender y degustar



Carles Abellán reinterpretó ayer algunos de los platos de la cocina barcelonesa, como la zarzuela de pescado y marisco

ROSER VIALALLONCA

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

Fiesta de la cocina dulce y de la salada; de la popular y de la alta gastronomía; de las furgonetas de comida o *food trucks* y de la pastelería americana, de los panes artesanos y de las marcas; del vino, del queso, del chocolate o del pan. Tras un paréntesis de varios años, ayer volvió Barcelona Degusta, una cita popular que muchos aficionados echaban de menos y que puede visitarse en el pabellón número 1 de la Fira, en la plaza Espanya, hasta el día 27. Como el regreso se producía en plena Mercè, no podían faltar platos para la ocasión, como los canelones de Festa Major que el cocinero Carles Gaig elaboró ante el público en la primera de-

mostración del día, o la zarzuela, el olvidado guiso mariner que Carles Abellán reivindicó y reinterpretó.

Ingredientes, platos y estrellas de la cocina compartieron protagonismo en la feria, en la que los visitantes tuvieron tiempo de observar, comprar, degustar y atender a las ponencias o asistir a talleres, como el que impartió Carme Ruscalleda en el espacio Degusta Experience. Lo hicieron en torno a una barra delimitada con un cordón, que los separaba de un montón de curiosos que no querían desaprovechar la oportunidad de escuchar las explicaciones de la cocinera más estrellada del planeta. Ruscalleda habló de productos, de paisaje y de su equipo. Y recordó, cuando se le preguntó sobre las estrellas, que mantenerlas re-



La feria cuenta con un espacio para las furgonetas de comida

ROSER VIALALLONCA

SANTI TERRAZA  
Barcelona

No siempre es necesario que actúen las mejores colles del país para ofrecer un buen espectáculo casteller. Así se puso de manifiesto ayer en la plaza Sant Jaume, en la diada de la Mercè con las seis colles de la ciudad, que ofrecieron sus mejores repertorios, lejos de la gama extra de otras jornadas, pero también meritorios y agradecidos por una afición poco entendida en castells y deseosa de aplaudir cualquier construcción. Pero el programa que se vio en Sant Jaume no fue, ni mucho menos, pequeño. Los cinco castells

La plaza Sant Jaume vibra con la construcción de cinco castells de nou en las fiestas de la Mercè

## Las colles locales alzan el nivel

de nueve que se completaron colocaron el nivel en la franja alta, en una diada en la que sólo hubo una única caída entre las veinte construcciones que se probaron, una tendencia radicalmente diferente a la vivida en Tarragona en una Santa Tecla caracterizada por diferentes éxitos, pero también por la llenya.

Los Castellars de Barcelona y los Castellars de Sants ejecutaron los mismos castells: el tres y el quatre de nou amb folre y el quatre de vuit amb l'agulla, si bien a los de Sants les quedó este último en coronado. La colla decana de la ciudad también descargó el pilar de sis. Los Castellars de la Vila de Gràcia –que el

año pasado se convirtieron en la colla revelación– completaron el tres de nou amb folre y el cinc de vuit, pero dejaron el quatre de nou amb folre en intento desmontado.

También salieron exitosos los Castellars del Poble Sec, que descargaron el quatre de vuit –el primero que realizan en la plaza

quiere un trabajo incesante. “Las ha de sudar todo el equipo”.

En Barcelona Degusta hay espacio para las demostraciones, para una propuesta infantil (Degusta Kids) y para las furgonetas de comida, situadas al aire libre. El mayor homenaje a la cocina barcelonesa llegó ayer de la mano de Carles Abellán, quien prepara un libro sobre los platos que configuran la cocina de su ciudad. Preparó una versión actualizada de la zarzuela, además de *pilota de rostit* con pollo de El Prat, o sepia con guisantes. “Es un plato que está presente desde el siglo I y que apenas se ha modificado”. El chef recordó que muchos ingredientes que creemos relativamente nuevos, como el jengibre, no los son. “En el siglo XVIII había muchísimo en El Prat”.

El apartado dulce del BCN & Cake, que ha pasado a formar par-

Las ponencias y productos del BCN & Cake son uno de los atractivos de esta edición

te del Barcelona Degusta, contó ayer con las demostraciones de David Pallàs y con la ponencia de Jordi Butrón, quien tras el éxito de la escuela de Espai Sucre en Barcelona y en México se prepara para abrir nueva escuela en Colombia. Butrón explicó el método educativo con el que pretenden dotar de criterio a cocineros para ser creativos. Un sistema, señaló, que se centra en tres aspectos: “El conocimiento para saber elegir los ingredientes adecuados, la elección de la técnica, partiendo de esos ingredientes que ya forman parte de la propia biblioteca personal del sabor, y el emplatado”.

Pasteles clásicos, artfulugios para los aficionados a los *cupcakes* o la primera pastelería vegana en Barcelona, que acaba de abrir en Gràcia, La Besàvia, compartían espacio en el BCN & Cake en una mezcla de estilos y estéticas. En Barcelona Degusta hay ideas para todos los gustos: mañana Joan Roca mostrará aperitivos y *snacks*, Ada Pererellada se basará en la cocina de fiambrea, Nandu Jubany explicará los secretos de los arroces de interior y los gemelos Javier y Sergio Torres ofrecerán sugerencias para sacar el mejor partido a las legumbres. En la fiesta del sabor y de la despensa, todo cabe: es la ocasión para mirar, escuchar y degustar.●

Sant Jaume–, los Castellars de la Sagrada Família –que se anotaron tres castells de la gama alta de siete– y la Jove de Barcelona, que firmó su mejor actuación.

En Tarragona, las fiestas de Santa Tecla se cerraron con el tradicional pilar caminant, en el que las colles recorren los más de 300 metros que separan la catedral del Ayuntamiento. Fueron las dos colles del barrio –unos pletóricos y eficientes Castellars de Sant Pere i Sant Pau y los Xiquets del Serrallo– las que consiguieron llegar al final. La Jove y los Xiquets cayeron a medio camino. Los pilars caminant son seguidos por miles de espectadores entre máxima expectación.●