

guzmán



bodega  
culinary  
center

Ruta del Vin DO Empordà  
Costa Brava  
Pirineu de Girona

CETT

Región de Investigación  
Educativa / Tecnológica

# 7 CANÍBALES

Revista Gastronómica Digital

grup gsr

## ACTUALIDAD

### Último día de Tast a la Rambla: balance, islas norte y dulcería



**Carmen Alcaraz del Blanco 12/6/2016 Comentarios**

Tast a la Rambla, la Semana de la Gastronomía de Barcelona, cierra con unos números que constatan la consolidación absoluta en su tercera edición. El primer dato a valorar es que a pesar de ser la calle más turística de España, la cita ha conseguido que **el porcentaje del visitante local sea del 80%**, un triunfo pues es el target anhelado y, como dice la regidora de Ciutat Vella, Gala Pin, el objetivo es encontrar soluciones para recuperar la vía. El Tast demuestra que sí se puede. Otros números: más de **100.000 platos consumidos entre los 600.000 paseantes** y más de **3.000 asistentes a los talleres y shooconings en el Escenario Estrella Damm**. La **creación más consumida ha sido la de Loidi by Martín Berasategui y la dulcería más disfrutada, la moldeada por Canal Patisserie**; ¿cuáles son? en la crónica del último día lo tenéis, dedicada hoy a las islas norte y dulce.



Meilan Kao enseña el bao de Kao Dim Sum

En la isla norte hondea la bandera de cocina de autor, la creativa, la inesperada. Aquí se codean nuevos rostros aterrizados en la ciudad con nativos veteranos, sedes de nueva apertura con casas ya consolidadas. El chef João Alcântara aporta un perfil nuevo con su cocina brasileira, aquí representada con un pão de queijo relleno de costilla ahumada que podrá encontrarse en Boteço Fogo, la planta inferior del Alquimia Fogo, local propiedad del futbolista Dani Alves. El argentino y empresario todoterreno Estanis Carenzo, adoptado por la capital desde hace años y también recién llegado con su Elephant, Crocodile and Monkey en el hotel Casa Bonay ha tirado de la tradición local más entrañable con su escabeche de mar y montaña con lengua de ternera. De Italia viene Giuseppe Iannotti, donde ostenta estrella Michelin, encargado hoy día de los fogones de Krésios BCN en el hotel Mercer, donde también se pueden disfrutar sus tagliolini de pescado de roca. El andaluz Rafa Zafra, bulliniano de espíritu y estrechamente ligado a los Adrià en diversos proyectos, ha fundado casa en los últimos tiempos, Estimar; y en los últimos días hace nadar en La Rambla su raya en adobo sanluqueño con alioli de ajo asado. Otra iniciativa de mirada

transveral, Spoonik de Jon Giraldo y Jaime Lieberman, quienes encandilan con su morrillo de buey con mole de salsa panela y espuma de aguacate trufado con bolita de yuca, pero también con la fiesta de su espacio ramblero. De los mares del sur también el BistrEau by Ángel León (Hotel Mandarin Barcelona) comandando por el aponentino, pero calceatense de cuna, Ismael Alonso; entre sus manos el suso de calamar, golosina salada de mordisco delicado.



El milhojas caramelizado de salmón ahumado, foie gras, cebolleta y manzana verde de Loidi by Martín Berasategui

En Loidi la cola no ha cesado ni un segundo desde el jueves, hasta el punto que su milhojas caramelizado de salmón ahumado, foie gras, cebolleta y manzana verde ha sido el plato más vendido de todo el Tast a la Rambla. Martín Berasategui puede estar orgulloso de sus equipos barceloneses, tanto éste como Fonda España (Mejor Tapa del III Concurso de Tapas y Vermut Cinzano), liderada por Germán Espinosa, se han alzado victoriosos. En Nectari\* no se han quedado cortos tampoco, la afluencia constante en su stand evidencia la calidad del tartar de langostinos de Sant Carles con patata rústica, tomate margoble y emulsión de plancton ideada por Jordi Esteve. Ever Cubilla y su equipo de Espai Kru enamoran con el ceviche de corvina del Delta del Ebro con leche de tigre de mango igual que lo hacen diariamente en el piso superior de Rías de Galicia. Los thai noddles de Albert Raurich de Dos Palillos ganaría el supuesto premio a la tapa más comentada o una de ellas, pues la sorpresa mayúscula ha sido unánime entre los barceloneses al constatar la ligereza de sus fideos y la amalgama palativa tan refrescante, compleja y sabrosa. Perfecta herencia asiática en la esquina de Kao Dim Sum, donde Josep María y Meilan junto con su equipo han moldeado cada uno de los bao servidos. El pentaestrellado Paco Pérez ha traído su chincha de huevo de L'Eggs, su local más urbanita. Un clásico eterno, Via Veneto\* dirigido en su parte culinaria por Sergio Humada, se han atrevido con una royale de pollo autóctono, el pota blava, relleno de setas y acompañado de Parmentier. Romain Fornell, que últimamente no cesa de asumir nuevos retos, ha representado a Caelis\* con el huevo frito con espuma de patata y jamón ibérico. Dos impecables arroces en la isla norte: el verde de espinacas con setas, verduras de primavera y yogur del Petit Comité de Nandu Jubany y el venere con sobrasada y queso de Mahón de la incansable Ada Parellada, jefa de Semproniana. Y, por último, pero en homenaje total a dos platos cumbres de la gastronomía de la ciudad: la bomba barcelonetera de Jordi Herrera (Manairó), aunque en su versión de bogavante y por supuesto, el canelón tradicional de Carles Gaig (Gaig\*), considerado el más alto representante de la cocina tradicional barcelonesa.



Cheesecake de Canal Pastissers

La isla del dulce, que dicho así parece extraído de un relato de Roald Dalh, se ha materializado este año para goce del barcelonés con algunos de los mejores maestros pasteleros no solo de la ciudad, también del mundo, porque nuestra dulcería es tímida pero firme en su parte mediática, pero respetada por todo el planeta por sus aportaciones vanguardistas y/o su mirada regeneradora, científica y humanista. En esta edición han sido siete los maestros embajadores de nuestro patrimonio. Oriol Balaguer y el Ferrero exótico. El 'fresh' de manzana de Jordi Butrón, alma de Espai Sucre. El éclair de crema catalana con láminas de caramelo crujiente de Bubó. El siempre inesperado Christian Escrivà con los muslitos de 'bollo' al vermut Miró ('bollastre' en catalán, juego de palabras entre 'pollastre', pollo, y bollo). Fernando Madrid (Chök) da una vuelta al cronut de Dominique Ansel con su precioso krönut acompañado de fresas naturales, arándanos y frambuesas. Los mochis de té verde o fresa convencen y vencen siempre, qué golosina, maestro Takashi Ochiai. Y el postre más vendido, el que más ha congestionado esa parte de la Rambla, el cheesecake de Canal Patisser, rojo caperucita, pura ráfaga helada bajo este sol de justicia.

Y retumba la batucada que anuncia el fin de esta edición. El Tast a La Rambla volverá el próximo año, pero La Rambla es para vivirla cada día.



El ceviche de Espai Kru

