

CONGRÉS DE GASTRONOMIA

Sant Sebastià s'italianitza'

San Sebastián Gastronomika, que se celebrarà del 5 al 8 d'octubre, tindrà com a país convidat Itàlia, amb conferències i exhibicions de xefs que sumen 30 estrelles Michelin, com els tri Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura i Niko Romito. No faltaran pizzers de prestigi com Enzo Coccia. La quota nacional arribarà de la mà d'il·lustres cognoms com Ar-

zak, Aduriz, Berasategui, Arbelaitz, Subijana, Atxa, Alija, Roca, Ruscalleda, Dacosta, Paniego, Pérez, Freixa, León. En aquest congrés, un dels més importants del món, es retrà un homenatge pòstum a Pedro Arregui (Elkano) i s'entregarà el Guerdón de Oro per la tasca de sala a Didier Fertilatti, de Quique Dacosta Restaurante. A la foto, Aduriz, Bottura i Roca.



EFE / ZUPI

VI
Un cava de premi

De Nit 2011.
Raventós i Blanc.
DO Penedès.
15,05 €.



Mai un espumós espanyol ha obtingut millor resultat en els premis de la revista britànica *Decanter*: 95 punts i una medalla d'or. Elaborat amb xareflo, macabeu, parellada i monastrell, té color rosa pàl·lid, amb notes de roses seques, llevats i fonoll.

Gourmet's

MESCLUM

LA COL·LECCIÓ

Jaime Beriestain llança una línia gourmet

El restaurant de l'interiorista Jaime Beriestain ha llançat una línia de productes gourmet composta per mels i melmelades, oli i Bericianias.



EL 'GADGET'

Una maleta amb cine, ginebra i llaminadures

La Ginebra 5th ha llançat tres maletins anomenats 5th box, que contenen ginebra, llaminadures de Happy Pills i un cupó per veure cine d'estrena *on line* de Wuaki.tv. Es poden trobar en botigues especialitzades, gourmet i grans superfícies al preu recomanat de 27 euros.



EL PRODUCTE

Un vinagre fet amb pomes ecològiques

Soria Natural ha incorporat al seu catàleg un vinagre fet amb pomes ecològiques, que contenen àcids orgànics que prevenen que es desenvolupin bacteris patògens en la digestió. Costa 2,5 euros (250 mil·lilitres) i 5,65 (750).



EXITOSA CITA ORGANITZADA PER ESTRELLA DAMM

'We love tapes!'

► Cinc xefs conquisten Londres en un congrés sobre platillos

FERRAN
Imedio



¿El plat que millor representa la cuina espanyola? Uns diran que la paella; altres, que el gaspatxo; alguns respondran que la truita de patates. Ferran Adrià opina que les tapes. I a Londres hi estan d'acord. Ho va defensar el geni d'El Bulli en el primer congrés gastronòmic que se celebra a la Gran Bretanya sobre els nostres platillos i, tenint en compte l'entusiasta i convençuda resposta del públic (*we love tapes*, els va faltar dir amb la boca plena), tot apunta que els pròxims anys dir gastronomia espanyola serà sinònim de dir tapes.

També ho pensen i ho asseguren molts altres xefs. Per exemple, els altres quatre que el van acompanyar dilluns a l'exclusivíssim The Hurlingham Club durant l'Estrella Damm Gastronomy Congress, que tenia com a lema *L'art de les tapes*. Perquè la firma catalana, que es promociona a l'estranger com la cervesa de Barcelona, també ho té clar. Les tapes són exportables i mariden bé amb una birra, així que es tracta de la millor manera de conquistar el paladar i l'esperit dels britànics, perquè en la trobada de dilluns se'ls va explicar que no només és un menjar; també és un estil de vida.

Per seduir-los, van fer dues exhibicions culinàries José Pizarro (dos

restaurants a Londres, José i Pizarro), Tom Kerridge (el pub The Hand and Flowers, a Marlow, té dues estrelles Michelin), i Fran Agudo i David Gil (tots dos a Tickets, guardonat per la guia vermella). I Adrià, és clar, que va fer la seva primera aparició en un acte gastronòmic des que va tancar El Bulli.

«UNAFORMA DE VIDA» // El del Hospitalet, que no va parar de firmar autògrafs i fer-se fotos amb els fans, es va posar el vestit de professor i va pronunciar una conferència didàctica per contextualitzar el concepte *tapa*, explicant la seva història (va recordar que apareix al diccionari de la RAE del 1939). «Ara tothom parla de *street food*... ¡Però si ho vam inventar els espanyols!». I aquest invent té certes característiques: «S'ha de poder compartir; és cuina en miniatura; sovint s'elabora per unitats; es marida amb vi i cervesa; va néixer a Andalusia però s'ha convertit en universal; és alegria, una manera d'entendre la vida; va entrar en l'alta cuina el 1991 amb les racions petites del menú degustació d'El Bulli i el concepte de festa; té diferents noms a Espanya...».

En fi, un concepte gastronòmic «únic» al qual només li troba semblances a les tavernes japoneses. «Si el Japó ho ha aconseguit amb un únic tipus de menjar com el sushi, ¿per què no nosaltres amb les tapes i tota la varietat que va amb aquests platillos? Tenim un valor diferenci-



PICA-PICA

Un restaurant indi, el millor de Gran Bretanya

El primer congrés de gastronomia que va organitzar Estrella Damm a Londres va emmarcar la gala en què la revista *Restaurant* assenyala els 100 millors establiments de Gran

Bretanya. El número u va ser l'indi Gymkhana (Londres), segons els crítics que voten per a la publicació, convertida en contrapès de la guia Michelin. Hi ha dos espanyols: José, de José Pizarro (38è), i Barrafinha 47è.