

BARCELONA BEER FESTIVAL

Cita con la cerveza en BCN

La cuarta edición de la Barcelona Beer Festival, uno de los más importantes del sur de Europa dedicado al mundo de la cerveza, ya tiene fecha: se celebrará los días 13, 14 y 15 de marzo en el Museu Marítim, que en la pasada edición albergó a 25.000 personas. Allí se podrán probar las creaciones de más de 30 cerveceras internacionales que nunca han comercializado sus botellas

en España y también cervezas artesanas, locales y de proximidad. Gastronomía, música funky en directo y de un pinchadiscos, jornadas profesionales, conferencias, catas, talleres de cocina y maridaje, y actividades culturales vinculadas serán algunas de las propuestas que acogerá el encuentro, que tendrá más espacio disponible tras el éxito de ediciones anteriores.



VINO

Elogiado por su relación de calidad y precio

Viña Bujanda Crianza 2011. Tempranillo. DO Rioja. 5,85 euros.



La revista *Wine Spectator* ha incluido el Viña Bujanda Crianza 2011 en su lista de los 100 mejores vinos de relación calidad-precio del 2014. Tiene 90 puntos Parker y su estilo tradicional ofrece notas de frutas del bosque, cereza seca, especias y cáscara de naranja, con taninos sólidos suaves y cítricos ácidos.

NUEVO LOCAL

Para catar y maridar pan



Macxipa ha abierto un nuevo obrador en Calvet, 9 donde, además de elaborar en un horno de leña pan de lo más variado (con harinas especiales como las molidas a la piedra, siguiendo recetas antiguas...) y con distintos tipos de masa madre (incluso líquidas), organiza actividades como talleres, catas y maridajes. Esta panadería, la número 157 de Macxipa desde su fundación en 1992, es la única de la cadena que sirve hogaza de centeno, pan de espelta con malta y semillas, pan de chía y pan de quinoa.

Punta de cuchillo POR Pau Arenós

Tendencias 2016



Este año había decidido no escribir sobre lo que viene porque me parece que las tendencias son sostenidas y las olas arrastran lo mismo durante tiempo. Lo que sucedió en el 2014 comenzó a gestarse tres años antes y lo que pasará en el 2015 seguirá estando en la onda en el 2017. Cuando me llamaron de

la SER para hablar de las tendencias del 2015, les dije que me referiría a las de 2016. Esta es la lista que escribí: si yerro, sean benévolo. "Uso más cotidiano de las impresoras 3D. "Propulsados por las patatas, los insectos acabarán de dar el salto. "Cada vez habrá más menús vegetarianos entre los

menús degustación. "Seguirá la cocina de anti-cuadro, *vintage* o neopopular. Se habla de la *renaixença* de las albóndigas, aunque nunca se fueron. Me gustaría que se impusiera el porrón, y el botijo. "Más bocatas *gurmets*, con la butifarra como emblema. "Los restaurantes cobrarán la prerreserva. "Y atención a los hermanos *Adria*: en el 2015 desvelarán *Enigma* y *BulliLab* en Barcelona y un espacio para la *circocina* con el *Cirque du Soleil* en Eivissa. Y en septiembre del 2016 volverá ¡el Bulli!

Gourmet's

EL CONSIDERADO MEJOR FILETE DEL MUNDO LLEGA POR FIN A ESPAÑA

Carne fetiche

► El nuevo producto que enloquece a los gurmets es el carísimo corte de wagyu importado de Japón

FERRAN IMEDIO
BARCELONA

En un mundo globalizado, resulta difícil que algo se escape de nuestro paladar, pero aún hay productos casi imposibles de probar. Era lo que pasaba con la carne de wagyu, que no se podía importar hasta el verano pasado porque los mataderos japoneses no estaban adecuados a la normativa europea. Desde hace unos meses, se ha convertido en el nuevo fetiche de los gurmets. Como el caviar o la trufa, hay poca y es carísima. Aun así, los pocos restaurantes que la sirven no paran de recibir clientes pidiéndola.

«La gente viene loca por probarla porque busca experiencias nuevas. Y tiene su lógica: se trata de la carne más cara y famosa del mundo, que nunca había podido salir de Japón hasta ahora», explica **Ignasi Elías**, uno de los responsables de *Carlota Akaneya*. Junto a *El Santuari* (en Les Masies de Voltregà, Osona) y *Koy Shunka* (Barcelona) son de los pocos establecimientos que la ofrecen a pesar del éxito que está teniendo. Hay demanda, y eso que estos cortes, que se suelen hacer a la brasa, cuestan, según el local, entre 45 y 70 euros por unos 100 gramos.

Sabedores de que es un gancho irresistible pero caro, los restauradores buscan fórmulas más económicas para darlo a conocer. En *Koy Shunka* también lo sirven en un tartar de 60 gramos por unos 25 euros (está a la brasa dentro del menú degustación, que cuesta 128 euros); en *El Santuari* hacen una tapa con 8 gramos en forma de viruta por 4,5 euros y también incluyen un filete en una parrillada para cuatro personas con carnes de Nebraska, Argentina y Dinamarca. Y *Carlota Akaneya*, que so-

PICA-PICA

Wagyu de otros países

En España ya se podía consumir wagyu, aunque no japonés, sino criado en otras partes del mundo, como Nueva Zelanda, Australia, EEUU (a veces allí los cruzan con la raza angus para que resistan mejor el clima), Argentina e incluso Burgos. No sabe igual pese a ser el mismo vacuno. «Como no estamos acostumbrados a esta carne tan diferente a nuestro gusto, muchos piden el wagyu de otros países», dice **Ignasi Elías**, de *Carlota Akaneya*.

lo usa *sumiyaki* (brasa de carbón vegetal), la incluye en un menú con otros platos que vale 59,9 euros.

Kobe es la provincia por excelencia del wagyu, la más célebre, la que mejor se ha posicionado en el mercado, pero hay otras que también lo ofrecen, con menos fama, por lo que resulta más económicas, como *Kagoshima* y *Ohmi* (la que consume el emperador tras siglos comiendo la de Kobe). Los expertos afirman que es tan buena como la de Kobe. ¿Qué es mejor para un extranjero, un vino de La Rioja, denominación de origen que conoce o le suena, o uno del Priorat? Viene a ser lo mismo en este caso. Lo que importa en realidad es

la raza, la wagyu (introducida en Japón en el siglo II como animal de carga usado en el cultivo de arroz), y cómo ha sido criada.

Esta carne destaca por una textura casi de mantequilla. Eso se debe a la grasa infiltrada en el tejido muscular. «Es mucho más tierna que cualquier otra carne. Y su sabor no es muy intenso aunque deja un gusto largo en boca. Cocinándolo a muy poca temperatura ya se funde», explica **Matsuhisa**, que luce una estrella Michelin.

CRianza ZEN // Si tiene fama es también por el halo zen que envuelve la crianza de los animales. Todo lo que haga falta y más para que vivan relajados: los masajean con sake, les dan cerveza, les ponen música, les sirven boniatos fermentados con licores, usan avispas diminutas que ahuyentan moscas y parásitos... «Cada granja tiene su técnica -afirma **Josep Sanitjas**, de *El Santuari*, conocido por sus carnes exóticas-, pero también hay mucha leyenda urbana».

Y del desconocimiento llegan también los engaños. «El otro día vi en un supermercado la carne de wagyu de Kobe barata. ¡Era mentira!», denuncia **Sanitjas**, cuyo restaurante es el único en España que pertenece a la Kobe Beef Marketing & Distribution Association, la asociación oficial que distribuye esta carne y a la que solo pertenecen otros 43 establecimientos fuera de Japón. **Matsuhisa**, que la trae de *Kagoshima*, se basa en la «confianza» en los proveedores y en el conocimiento del terreno y del producto.

Para salir de dudas, basta comprobar si lleva un sello con forma de crisantemo, la flor sagrada de Japón; es el que certifica que es wagyu de Kobe. Además, hay grados, según las



KOY SHUNKA El chef Hideki Matsuhisa, que tiene una estrella Michelin.



CARLOTA AKANEYA Ignasi Elías, Natsumi Tomita y Felipe Fernández.



► Corte de la carnicería Sanmartí 1850, de Sabadell.



EL SANTUARI El equipo del restaurante de Les Masies de Voltregà.



CARNES SELECTES PUJOL Carnicería barcelonesa.

calidades que tenga la carne, como la textura, el grado de grasa, el color. La A5 y B5 son la máxima puntuación, siendo la A1 y B1 las más bajas. Cuando sacrifican una ternera o ternero en Kobe, un experto comprueba si la *marmoración* (la grasa infiltrada) pasa del nivel 5 (de 12); si es así, le coloca el sello del crisantemo. Si no lo alcanza, se le llama *Tajima*; aunque proceda de Kobe. A partir del nivel 8, logra la calificación A5 o B5.

El wagyu también se puede conseguir en alguna que otra carnicería. **Carnes Selectes Pujol** (calle de Sant Antoni Maria Claret, 33) es uno de los establecimientos, aunque no siempre tiene disponible porque

pueden importar poca cantidad y a menudo se les acaba antes de que vuelvan a comprar las piezas, en su caso de *Tajima*. «El kilo cuesta menos de 300 euros, por lo que un buen entrecot sale por unos 170. No lo vendemos cada día, pero no está mal la demanda que hay», cuentan los responsables del local.

En el Mercat Central de Sabadell, *Sanmartí 1850*, sexta generación de especialistas en carnes rojas y aves también sirve carne de wagyu. Una A5 con nivel 11 de infiltración, aunque no de Kobe, sino de *Kagoshima* y *Gunma*; cuesta unos 320 euros el kilo, puntualiza **Alex Castany**. Es el precio de la exclusividad. ▬

MESCLUM

LA PROPUESTA

De Meia se apunta al 'esmorzar de forquilla' Sergi de Meia se apunta a los *esmorzars de forquilla* con su filosofía: cocina tradicional catalana, ecológica y 100% de proximidad. Ofrece platos como *escudella barrejada*, morro y tripa con garbanzos, pies de cerdo, butifarra negra con *pa amb tomàquet*...

EL LIBRO

Recetas depurativas de 'smoothies'

La editorial Lunweg ha lanzado *Smoothies. La solución antioxidante*, que recoge 66 recetas de batidos de vegetales y frutas de lo más nutritivo y saludable, que además ayudan a depurar el cuerpo y adelgazar.



EL PRODUCTO

Tres aderezos para celebrar San Valentín

Ingredientes lanza para San Valentín Hilos de chili (para chocolates, pescados, carnes y sopas) y Frambuesa Smooth (chocolates, yogures, carnes, ensaladas). 3,99 euros.



► Josep, Jordi y Joan Roca, en un fotograma de 'Cooking up a tribute'.

'ROAD COOKING MOVIE'

Los Roca, en la Berlinale

► El documental sobre la gira americana se estrena el 10 de febrero en el festival

F.I.
BARCELONA

Que los hermanos **Joan, Josep** y **Jordi Roca** regentan un restaurante de cine no tiene discusión. Tres estrellas Michelin, considerado el segundo mejor del mundo... Pero es que ahora, además, las *aventuras* de los hermanos se han convertido en carne de película. De documental. Se titula *Cooking up a tribute* y es una especie de *road movie* que sigue la gira americana que los responsables de El Celler de Can Roca hicieron el pasado verano. Se estrenará el 10 de febrero en la Berlinale, dentro de la sección *Culinary Cinema*. No es, por tanto, una obra menor.

El trío participará en un coloquio tras la proyección del filme, que sus productores (BBVA Contenidos) definen como *road cooking movie*. La cinta dirigida por **Luis González** y **Andrea Gómez** es en realidad un homenaje a las cocinas americanas por su aportación a la gastronomía mundial.

Los **Roca** cerraron el restaurante cinco semanas para cocinar y participar en proyectos sociales en Houston, Dallas, México DF, Monterrey, Bogotá y Lima, demostrando que la gastronomía es un motor de desarrollo social y económico. «Un reto, un atrevimiento, un acto de valentía vestido de responsabilidad y código ético», resume **Josep**.

«HEMOS APRENDIDO MUCHO Y BIEN» // Los datos lo dicen: sirvieron casi 50.000 platos para más de 2.700 personas, con 56 creaciones nuevas adaptadas a la gastronomía del país que visitaban, usando 200 ingredientes y 29 vinos de cada país. «Hemos aprendido mucho y bien. Ya estamos aplicando eso a nuestra cocina», explica **Joan**. También han enseñado: impartieron formación a más de 7.000 estudiantes de hostelería y seleccionaron a 13 de ellos para las becas de formación en la cocina de El Celler y la recién abierta *Masia*. ▬