

RESTAURANTE CON HISTORIA**Casa Alfonso celebra los 80**

El restaurante Casa Alfonso celebró esta semana el 80º aniversario con una fiesta en la que se escenificaron los años 30 tanto en la calle como dentro del local, que abrió en 1934. Su actual responsable, Alfonso García, pertenece a la tercera generación de la familia (en la foto, en el centro con su padre, que también se llama Alfonso García -igual que el fundador-, soplando

las velas con el alcalde de Barcelona, Xavier Trias). Al restaurante de la calle de Roger de Llúria, 6 (junto a la plaza de Urquinaona) asistieron más de 140 invitados del mundo de la política, la cultura y el espectáculo, que probaron los platos típicos de la carta, como las croquetas (ofrecen 23 tipos, incluidas las dulces), las tapas de toda la vida, los embutidos y los quesos.



SANTI MEDINA

VINO**Un blanco fresco, ecológico y atlántico**

Lapena 2011. Dominio do Bibei. DO Ribeira Sacra. 34 €



La bodega Dominio do Bibei ha lanzado un blanco ecológico con la uva godello, una de las más características de Galicia. Se trata de una edición de pocas botellas que destaca por el potencial de guarda, la frescura, el volumen y la persistencia en boca de notas minerales y frutales.

FIESTA DE DOS DÍAS**Siglo y medio de Vega Sicilia**

EFE / R. GARCIA

Vega Sicilia, una de las bodegas más icónicas de España, celebró 150 años con dos cenas de gala el jueves y el viernes en sus instalaciones de Valbuena del Duero (Valladolid). La primera reunió a representantes de 30 grandes bodegas de todo el mundo con más de 150 años de historia, que degustaron platos de El Celler de Can Roca y Arzak (en la foto, Pablo Álvarez, consejero delegado de la bodega, entre Joan Roca y Juan Mari Arzak). La segunda cita congregó a 700 personalidades de varios ámbitos.

INICIATIVA GASTROCULTURAL**Ruta por los platos de 1714**

EL PERIÓDICO

Los actos de conmemoración del Tricentenario cuentan desde esta semana con el proyecto *Cuina 1714*, que incorpora la gastronomía a la Ruta 1714, un itinerario turístico, patrimonial y cultural por los principales escenarios de la Guerra de Sucesión de Catalunya. De momento, 25 restaurantes incorporan a sus cartas recetas de cocina catalana tradicional típicas de principios del siglo XVIII, recuperadas gracias a una investigación coordinada por la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica.

Gourmet's**'TURISMO' GASTRONÓMICO SIN SALIR DEL PAÍS****El 'Mundial' de las carnes****► Varios restaurantes se especializan en cortes llegados de cualquier parte del planeta**

FERRAN IMEDIO
BARCELONA

Durante las vacaciones, muchos disfrutan de otros sabores en sus viajes. Y si hay una comida presente en casi todo el mundo, esa es la carne. Pero no hace falta recorrer miles de kilómetros para probar la mejor o la más rara porque en nuestro país hay establecimientos que las ofrecen. El vacuno es el rey. Eso sí, también hay quien tiene en la carta animales exóticos, reclamo irresistible para intrépidos que buscan nuevos paisajes en el paladar.

Si hay que hablar de carnes, quien mejor las trabaja en Barcelona es probablemente Dani Lechuga, elegido mejor cocinero joven del 2010 por la Acadèmia Catalana de Gastronomia y del Fòrum Gastronòmic de Girona del 2011. El chef de Calderni y el flamante Bardeni fue el pionero en servir buey de la raza Angus de Nebraska («el mejor filete que he conocido por sabor y textura, tierna y firme a la vez»), tan común ahora en cualquier restaurante que se precie de tener buenas carnes. «Importa la raza, no el país de procedencia», afirma el experto, que aprendió los secretos de esta materia prima porque su padre la importaba de todos los rincones del mundo.

LA IMPORTANCIA DE LA PREPARACIÓN // Pero esas razas tienen nacionalidad. «EEUU es el país con mejor carne de bovino, tremenda. Y en Holanda e Irlanda y Dinamarca hay vacas espectaculares». Lechuga añade que, además de la procedencia y la raza, es vital la manera de preparar la carne y de cocinarla. «Es importantísimo: primero, que sean de buena calidad, después, que tengan un buen tiempo de reposo y maduración para que se sequen un poco, que estén en neveras a un grado, que apenas se



ICONNA / GLORIA SÁNCHEZ

DE TODAS PARTES ► Josep Sanitjas (El Santuari), con carnes de varias partes del mundo. A la derecha, arriba, Dani Lechuga (Calderni y Bardeni), con un filete de vaca frisón holandesa. Debajo, Paco Hernández (Filigrana), con Angus irlandés, de Nebraska, wagyu y cebón gallego.



ALBERT BERTRAN

JOSEP GARCIA



abran para que no entre aire». Lechuga toca la sabrosa vaca charolesa, la tiernísima ternera blanca belga (cuece las carrilleras durante 36 horas a 58 grados para lograr una textura y consistencia inauditas), el sedoso y tan de moda wagyu (no de Japón, que no se puede importar, sino de EEUU)...

Una demostración de que se puede comer muy buena carne, y no solo en los numerosos establecimientos argentinos, famosos por sus cortes. Hay muchos otros lugares donde comer carne internacional. En la americana, con la de buey Black Angus traída directamente de una granja de Arkansas como gancho. Otro restaurante de hotel, el Filigrana, en los bajos del Catalonia Barcelona Plaza (Tarragona, 99), tiene en su carta un plato con carnes del mundo a la brasa (wagyu criado en Sudamérica, Angus de Nebraska, Angus irlandés y cebón gallego) por el éxito que tenían las jornadas gastronómicas en torno a ellas.

También el argentino Puerto Madero (París, 175) tiene como reclamo una carta con Angus, Nebraska y wagyu. Casa Paloma (Casanova, 209) apuesta por el Angus criado en Argentina, el wagyu y el Frisian centro-europeo.

COCODRILLO, PITÓN, CEBRA... // Pero quien quiera ir más allá, a los confines de la gastronomía mundial, debe pisar El Santuari (Les Masies de Voltregà). Quizá valga la pena entrenarse en locales como Goliard (Progrés, 6), que llevan años ofreciendo canguro, o quizá sea mejor ir directamente a probar su carta: cocodrilo, serpiente pitón, canguro, antilope, búfalo, bisonte, gacela, kudú, oryx, emú, avestruz, cebra, ñu, impala, guanaco, waipiti... Pocos locales en Europa ofrecen una carta así. El plato más exitoso, además de los insectos, es el reno de Laponia. ¿A qué sabe el cocodrilo? «A mezcla de pollo, marisco y rape. Es muy tierna», cuenta su dueño, Josep Sanitjas. ¿Cómo preparan el camello? «Cuesta cocinarlo porque es muy duro, como el pitón. Lo estofamos al curri». =

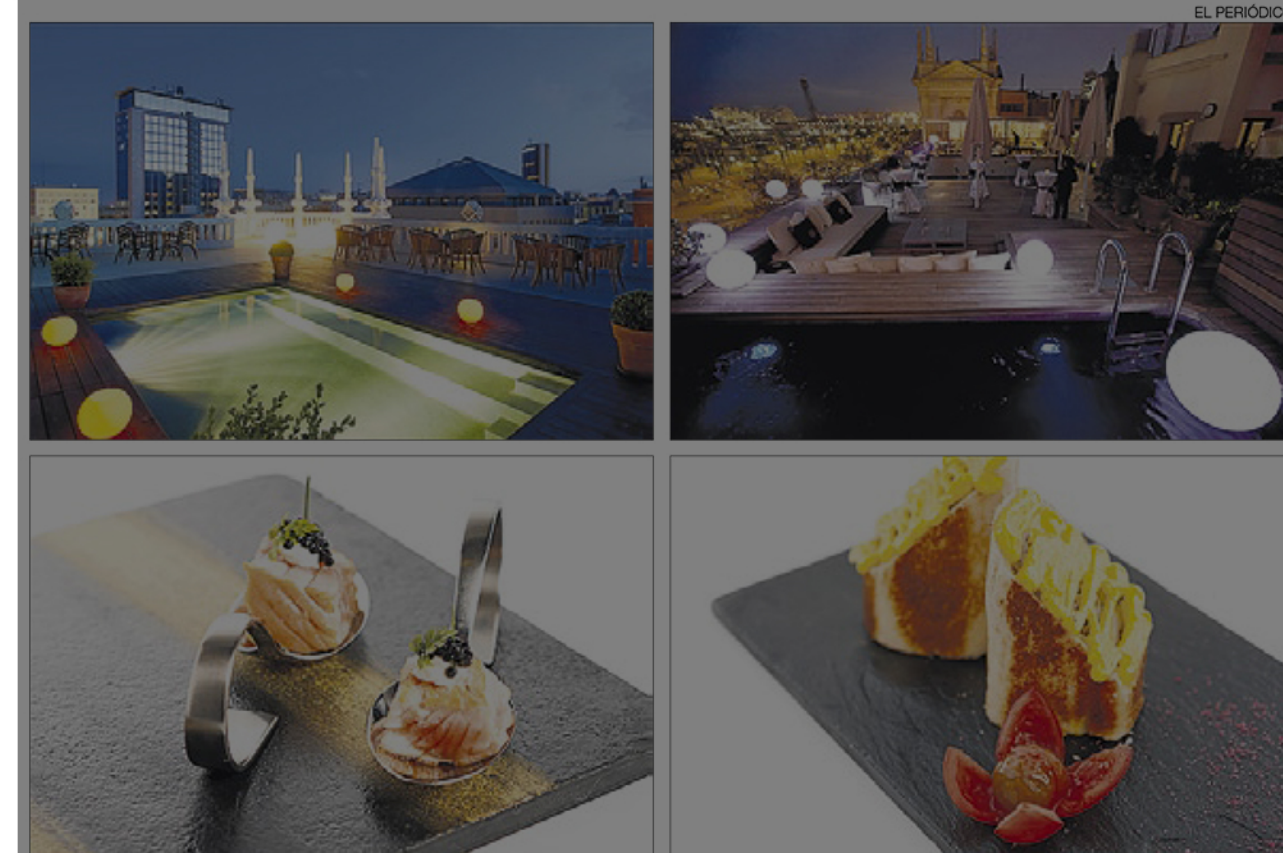
MESCLUM

LA COCINA
Via Veneto sirve la comida de Cap Roig
El Festival de Cap Roig, que acabará el 15 de agosto, incorpora a su oferta musical un *hit* gastronómico: la cocina de Via Veneto (una estrella Michelin). Sirve comida informal en dos espacios y un menú degustación en otro.



LA DEGUSTACIÓN
Helados en el Festival Jardins de Pedralbes
Todos los espectadores que acudieron al Festival Jardins de Pedralbes degustaron de forma gratuita una selección de helados de Gelatelli-Caprisimo, la nueva marca de helados gourmet con ingredientes 100% naturales que solo se vende en los supermercados Lidl.

LA EXPANSIÓN
Javier de las Muelas aterriza en Brasil
Javier de las Muelas ha abierto un Dry Martini en Río de Janeiro, dentro del Sheraton Rio Hotel & Resort.



EL PERIÓDICO

► A la izquierda, terraza del Casa Fuster con una de las tapas que sirven (debajo). Al lado, el Duquesa de Cardona.

INICIATIVA CON VISTAS**Una terraza, tres tapas y una cerveza****► 'Vespres Inedit's' permite disfrutar en 30 hoteles**

F.I.
BARCELONA

Que no sufra quien se quede en Barcelona durante las próximas semanas. Hay donde relajarse y olvidarse de la canícula estival. En lo alto de los hoteles, por ejemplo, donde el fresquito y las vistas se maridan hasta el 3 de agosto con una cerveza y buena gastronomía. Una propuesta de Damm, cuya cerveza gourmet, la Inèdit, se ofrece en 30 establecimientos de cuatro y cinco estrellas junto con las propuestas de sus respectivos chefs. De ahí el nombre de la iniciativa: *Vespres Inedit's*.

La oferta consiste en tres tapas de autor y una botella de 75 centilitros de Inèdit, creada en el 2008 por el equipo de sumilleres de El Bulli y los maestros cerveceros de Damm, por 20 euros.

APLICACIÓN EN IOS Y ANDROID // La lista de los hoteles que participan en esta iniciativa es realmente selecta: América, H10 Art Gallery, Barcelona Center, Grand Hotel Central, Barcelona Princess, B-Hotel, Casa Fuster, H10 Casanova, Condes de Barcelona, Cram, Duquesa de Cardona, España,

Gallery, Granvía, Silken Gran Hotel Havana Barcelona, Hilton Barcelona, SB Icaria Barcelona, Indigo, H10 Itaca, Miramar Barcelona, Montcada, Ohla, Pestana Arena Barcelona, SB Plaza Europa, H10 Port Vell, Pulitzer, Rey Juan Carlos I, Vincici Gala, W y SB Diagonal Zero Barcelona.

Hay más información en la aplicación, tanto en Android como en iOS, de Gastronosfera, que sorteará una cena para dos personas en uno de los hoteles participantes de *Vespres Inedit's* entre quienes voten en su Facebook en cuál de los 30 terrazas les gustaría estar. =