

comer

En Solc, el nuevo restaurante del Majestic, David Romero y Luis Antonio Llamas se centran en el huerto del Maresme donde cultivan para ellos, y en otros ingredientes de proximidad

Un huerto para el Majestic

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Para llegar al nuevo Solc, en el ya centenario Majestic Hotel-Spa Barcelona (paseo de Gràcia, 68), hay que subir las escaleras que conducen a la primera planta y dejar a un lado las puertas de las dos suites de lujo que ocupan el espacio del que un día fue el restaurante Drolma. Las puertas y la nostalgia. Girar a la izquierda y llegar a la sala polivalente, que por la mañana se usa como comedor para los desayunos y después, corriendo una cortina tras la que guardan las mesas sobrantes, se convierte en el nuevo restaurante del hotel. Un comedor con unas pocas mesas en la zona interior y el resto en la zona de terraza cubierta de cristal y madera, que permite disfrutar del exterior todo el año y donde los domingos sirven un exitoso brunch.

No quieren hacer una cocina de lujo como la que en su día hizo Fer-

Cuentan con vinos de Alta Alella en cuyo proceso de vinificación ha participado el sumiller

mí Puig en Drolma y aseguran que arrancan con humildad y sin otras pretensiones que trabajar bien, a un precio razonable y con buen producto de proximidad. Aquí, advierten, no hay gran lucimiento técnico sino mimo a esos ingredientes que tratan de no intervenir en exceso. Quieren pensar tanto en los huéspedes del hotel que pueden elegir el menú o comer a la carta como en quien les visita. Para ello han confeccionado un menú por 25 euros a mediodía y uno de degustación para las noches.

David Romero, jefe ejecutivo del hotel formado junto a Salvador



En el menú

Verduras y hortalizas sobre un puré de coliflor, el pescado del día sobre una crema de acelgas, y el postre de fresas con helado de leche fresca, son algunos de los platos del menú en el nuevo restaurante.



Brugués y en El Celler de Can Roca, y el leonés Luis Antonio Llamas, el nuevo jefe de cocina, disfrutan contando el trabajo que están haciendo con la complicidad del payés que cultiva el huerto que la familia propietaria del hotel, los Soldevila, tie-

ne en el Maresme. "No es un huerto para que quede bonito en la foto", advierte David Romero, sino una finca grande, con 8 terrazas que de momento les dan guisantes, alcachofas, habitas o espinacas. Son productos que traen constante-

mente para evitar su paso por cámaras y poder servirlos lo más frescos. "Lo mismo con el pescado, que nos llega de la lonja todas las tardes".

Cuando Luis Antonio Llamas acabó sus estudios de cocina hizo las prácticas en el restaurante del

Guggenheim, antes de que se convirtiera en Neura. Allí, junto al bilbaíno Josean Alija descubrió que las verduras podían ser mucho más que un mero acompañamiento de platos. En el nuevo Solc no han querido limitarse a los productos del huerto para llegar a todo el mundo, pero sí realzarlos y darles un espacio importante en su propuesta. El menú que probamos no arranca con ese mundo vegetal (tal vez sería buena idea hacerlo) sino con una croqueta de pescado sobre la que descansa una gamba de la Barceloneta y una tostada con un tartar de ternera, preámbulo poco integrado con los primeros: la agradable ensalada con habitas crujientes, alcachofa y una pizza (demasiado escasa) de romesco, o el atractivo plato con distintas hojas y hortalizas sobre un puré de coliflor. Los guisantes con panceta son sabrosos, pero no deberían presentarse como guisantes lágrima, ni por su tamaño y ni por su textura. Les siguen un buen calamar con su tinta y una correcta paletilla de cordero lechal de Girón con humus de guisantes del Maresme y un delicado postre con fresas y helado de leche fresca.

Si el huerto será parte importante en la despensa de este nuevo restaurante que aún necesita rodaje, también serán parte importante de la bodega los vinos que Alta Alella crea para ellos y en cuyo proceso de vinificación ha colaborado su sumiller, Pablo Fernández Rodríguez. ●

Los chefs promueven la merienda con Probitas

Los alumnos del colegio público Collaso y Gil, en el Raval, y del Ausias March, en l'Hospitalet de Llobregat, tuvieron la oportunidad de aprender a preparar una buena merienda de la mano de dos maestros de lujo. Los chefs Jordi Cruz en el primero y Albert Adrià en el segundo, impartieron la semana pasada un taller impulsado por la fundación Probitas, que contribuye a asegurar la nutrición de los menores en riesgo de exclusión social. Además de enseñarles a preparar bocados sencillos y deliciosos, les animaron a preparar ellos mismos en casa la merienda con ingredientes saludables.

Toda una lección de cocina y de hábitos de nutrición que forma parte de la campaña RAI Berenem junts!, con la que los chavales disfrutaron y fue una oportunidad para conversar con los conocidos chefs. Durante el 2017 la Fundació Probitas financió más de 21.000 comidas a menores en riesgo de exclusión a través de su programa RAI. / C. Jolonch

Cruz y Adrià

Jordi Cruz y Albert Adrià enseñaron a los chavales a preparar una merienda en la que no faltaron las frutas



Cocina callejera de Perú en l'Hospitalet

■ Roberto Sihuay, el chef de Ceviche 103, ha abierto en l'Hospitalet de Llobregat un restaurante de cocina popular peruana, Santa Clara (Enric Prat de la Riba, 107) en un local modesto en el que ha querido centrarse en la cocina sencilla que puede encontrarse en las calles de su país. En la carta no faltan un buen ceviche clásico, los anticuchos, el corazón de ternera adobado, la patata prensada aliñada con ají amarillo y lima, el arroz chaufa, las alitas de pollo en adobo de ají o la harina de maíz rellena de panceta.

Presentación del Tastum-Vilaseca

■ Esta semana se ha presentado el programa de la muestra gastronómica Tastum-Vilaseca, que se celebrará del 18 al 20 de mayo. Catas, degustaciones, música y actividades para los más pequeños en un encuentro para promover los vinos y la cocina de la zona en la que participarán 14 bodegas de las seis DO tarraconenses y nueve restaurantes. Asistirán reconocidos chefs como Carles Gaig, Eduard Xatruch o Fran López.

Jordi Roca crea el polo de cava

■ Se llama Anna Rocks y es el nuevo helado de Rocambolesc que ha creado el menor de los hermanos Roca tras el acuerdo entre Anna de Codorniu y las heladerías Rocambolesc. Parte del Anna Ice Edition y del nuevo Anna Ice Edition Rosé, dos cavas pensados para tomar con hielo. Es la primera vez que Jordi Roca crea un helado con cava, en esta caso con dos sabores y un formato que permite conservar al máximo las burbujas y, por su forma de flauta, brindar con el polo.

5 A TAULA

5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella



TERRA

Paseo de la Pau, 27.08600 Berga
Teléfono: 938 21 11 85
Los martes, cerrado todo el día. Noches, abierto sólo viernes y sábados
Precio medio sin vinos: 40-45 euros



CÉSAR RANGEL

A.K. Sejwal, Julio Bejares, Awa Goudiaby, Jordi Martí, Pere Venturós, Quar Boixader y Mònica Sañà

Un trayecto prodigioso

En el restaurante Terra se mantiene la fidelidad al paisaje

La comida hecha en el restaurante Terra, en Berga, nos ha sorprendido gratamente. Cuando en la culinaria hay tanta luz, y la más mínima confusión está ausente, es fácil explicar la experiencia de una comida.

Pere Venturós es el chef de esta casa. Su trayecto culinario se sustenta en un aprendizaje de una solidez concluyente. Empezó con 15 años en la tienda de platos preparados de sus padres en Berga. Iba a las tres de la mañana para cocer garbanzos. Pasó tres años en la Joviat, estuvo dos en el ÁBaC con Xavier Pellicer, y siete y medio en París -en el Plaza Athénée y en Le Meurice- con Alain Ducasse. Volvió a Berga el año pasado con 28 años y tuvo la oportunidad de coger el restaurante Sala. No se lo pensó mucho. Hace ocho meses, después de una razonable reforma, Pere abrió el restaurante con el nuevo nombre de Terra.

Comimos el lunes pasado. La

comida nos complació. La culinaria que se formula es limpia y elegante. Se cocina con gusto. Todo está muy bien ordenado. Hay compromiso colectivo. Y, sobre todo, sabiduría culinaria. Los elementos de un mismo plato se combinan y respetan. Los

RECOMENDAMOS

- Ensalada de foie y manzana.
- Espárragos confitados, cremoso de almendra, carbón de Comté.
- Guisantes, callos de bacalao y setas.
- Del mar: bacalao al pil pil; pulpo, tocino y romesco de pistachos.
- De la tierra: filete de ciervo, coliflor, berenjena y foie gras; cordero ecológico.
- Postres: pastel de chocolate con helado de cacahuete; piña asada, helado de coco y lima.
- Dos menús: el del Huerto y el de la Tierra, ambos con platos de la carta.
- Menú de mediodía (21 €, copa de vino y agua), excepto sábado y domingo.
- Durante la Patum, no se pierdan el menú basado en esta fiesta.
- La carta de vinos.

sabores se complementan. Hay criterio y refinamiento. La naturaleza como propósito. La tierra, como nombre y compromiso. La cocina de Pere mantiene una absoluta fidelidad al paisaje y un afecto ilimitado por lo que es local y próximo. Cocina moderna y serena sin paralogismos ni ambigüedad. Sin banalidades. Da la sensación de que en la cabeza de Pere nada es incierto ni impensado. Que nada pasa sin querer. Que todo está previsto y que nada es casual. El horizonte de esta casa es concreto y preciso, está claro y se percibe.

En la sala, Mònica Sañà -pareja de Pere- y Jordi Martí atienden al cliente con profesionalidad. En la cocina, al lado de Pere, Ajay Kumar Sejwal es su mano derecha. "Me rodea gente buena. Tengo un equipo formidable", dice Pere.

Cocinero esencial y brillante, todo lo que hace es consecuente e inteligible. Es el resultado de la sabiduría culinaria que lo ha precedido. Este equipo va por buen camino.●

Valoración	16
Confort	★★★
Bodega	★★★
Servicio	★★★

Valoración sobre 20

CAN BONASTRE

Can Bonastre Wine Resort es mucho más que una bodega dedicada a la producción de uva y elaboración de vino. Esta empresa familiar está situada en el límite este de la DO Penedés, entre los municipios de Masquefa y Piera, con la imponente silueta de la montaña de Montserrat en el horizonte. En sus instalaciones cuentan con un restaurante, un hotel, un spa, sala de conferencias y, como no, una moderna bodega perfectamente equipada. Todas estas instalaciones están rodeadas de 100 hectáreas de viñedos, conformando el idílico paisaje vinícola de esta histórica finca, cuyos orígenes documentados se remontan al siglo XVI. En los últimos años el reputado enólogo Agustí Torelló Sibill es el encargado de asesorar en la elaboración de la amplia gama de vinos blancos, rosados, tintos y espumosos de la bodega, gracias a las trece variedades de uva plantadas en la finca. Vinos de finca únicos que pueden disfrutarse en un relajante entorno vitícola y gastronómico.

NARA

Un vino tinto de crianza cuya base son uvas de la variedad syrah, de la viña Cal Bartomeu, complementado con cabernet



sauvignon y merlot. Las sensaciones de frutas negras y rojas quedan matizadas con los aromas tostados y los recuerdos de especias dulces que aportan los 14 meses de crianza. Un vino complejo, carnoso, untuoso y de buena persistencia. (17€)

NUTRICIÓN

Normas básicas ante la hinchazón abdominal

MAGDA CARLAS Barcelona

Llámesese hinchazón abdominal, gases o meteorismo, el caso es que es un problema frecuente y una sensación que puede resultar muy molesta. Sin embargo, cuando no hay enfermedad subyacente es relativamente fácil de solucionar o de mejorar. Comer sin prisas, masticar correctamente y procurar un

ambiente tranquilo durante la comida pueden ayudar muchísimo. Por cierto, cuando se tiene meteorismo no es bueno hablar mucho mientras se come. El estrés, como era de esperar, es nefasto. Las malas compañías de mesa también.

Otra cosa es la dieta. Un exceso de vegetales crudos, de legumbres o de verduras como las coles, la cebolla o el pimiento pueden produ-

SUGERENCIA

Postre de piña

Cortar unas dos o tres rodajas de piña natural quitando la parte central.

Mezclar un poco de azúcar moreno con canela en polvo. Colocar las rodajas de piña en una bandeja de horno y aderezar con un poco de zumo de limón diluido.

Finalmente espolvorear el azúcar por encima de las rodajas. Asar a 220 grados durante 10-15 minutos, según el grosor de las rodajas. Es un postre ligero, digestivo y delicioso.

cir meteorismo en personas predispuestas. Las comidas muy ricas en grasas o muy condimentadas también. Lo mismo que un exceso de fibra. El tabaco, el exceso de café o alcohol tampoco ayudan. Al contrario que las infusiones de manzanilla, anís o menta que son buenas para la hinchazón. Por supuesto, evitar las bebidas con gas, las muy frías o muy calientes. Y masticar chicle durante un tiempo excesivo, aún más si se trata de un chicle con sorbitol. Y ya por último, no olvidar que a veces detrás de la hinchazón persistente puede haber problemas más serios.●



PROBITAS