

INFRAESTRUCTURAS P. 4
Alguaire sigue perdiendo vuelos
Pyrenair deja de operar en el aeropuerto de Lleida

CIUDADANOS PÁG. 5
La buena secuela de la alianza de Pepe
Un anillo da ayuda a una causa solidaria

LA TERRAZA PÁG. 7
La revolución de Tahrir y Sagarra
El escritor repasa las miradas literarias sobre Egipto

GENTE PÁGS. 8 A 11
Dos actrices contra la calumnia
Moss y Knightley, en la escena londinense



VIVIR

Domingo, 13 febrero 2011

LA VANGUARDIA



MAITE CRUZ

Nueva oferta de restauración. Albert Adrià en el 41º del Paral·lel, que abrió hace tres semanas y en el que se ofrecen cócteles y snacks creativos

La hora del cóctel

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Incansables a la hora de perseguir nuevos sabores, texturas y, sobre todo, sensaciones, los chefs han encontrado en la coctelería un estímulo. Y están dispuestos a colaborar con los barmans, con los que comparten la curiosidad y el deseo de sondear en la mezcla de ingredientes y en la búsqueda de fórmulas ingeniosas. La motivación de los primeros, que encuentran en los combinados un magnífico complemento a sus platos, y el deseo de los segundos de atraer a los clientes más gourmets han facilitado la relación entre unos y otros y han

● **La complicidad entre chefs y barmans está impulsando un boom del mundo de la coctelería**

hecho que tanto los cócteles clásicos como los creativos ganen terreno a pasos agigantados en el universo gastronómico.

Cada vez son más los restaurantes de alta cocina que optan por iniciar sus menús degustación con originales mezclas con alcohol, siguiendo la tendencia impulsada hace años desde El Bulli. También aumentan los clientes que piden un aperitivo o al-

gún combinado clásico, sobre todo el gin-tonic, el preferido de los chefs después de una buena comida. Y está de moda organizar fiestas privadas en las que se contrata a un coctelero que se adapta a los gustos de los invitados, así como regalar –sobre todo en las empresas– cursos y catas en los que se explican las diferencias entre unos destilados y otros y cómo combinarlos.

● **Barcelona acoge nuevos bares, tiendas especializadas y servicios de barmans para fiestas**

El éxito de la nueva coctelería de los hermanos Adrià en el Paral·lel, 41º, abierta hace tres semanas, ha sido apabullante. Tanto, que han decidido junto a sus socios, los hermanos Iglesias –del Rías de Galicia– tomar medidas drásticas y limitar el aforo a quienes hayan hecho su reserva a través de la web www.ticketsbar.es, tal como se informaba ayer en un artículo sobre la próxima aper-

tura del vecino Tickets, donde funcionarán con el mismo procedimiento. Albert Adrià ha descubierto un filón en el ámbito de la coctelería. “Somos unos recién llegados a este mundo –explica–. En El Bulli siempre hemos querido hacer cócteles desde la visión de un cocinero. Aquí hemos empezado con los clásicos y poco a poco iremos avanzando en ese diálogo entre el cóctel y el mundo de los snacks que iniciamos hace años”. Insiste en que no tienen prisa. Y, sobre todo, en que no han venido a enseñar nada a nadie, sino a aprender de un entorno distinto a aquel del que ellos proceden. “El objetivo es pasarlo

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>>

LA HORA DEL CÓCTEL LA OFERTA DE LOS BÁRMANS SE EXTIENDE POR BARCELONA A TRAVÉS DE NUEVAS FÓRMULAS



Bármans que siguen los pasos de los chefs

» VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

bien, aprender y que la gente encuentre calidad, algo que no es para nada sinónimo de masificación. Para ello partimos del respeto a los excelentes profesionales que hay en Barcelona: hemos abierto contando con la existencia de locales como el Ideal, el Boadas, el Dry, el Gimlet, el Tirs... Yo desconocía la forma de trabajar de los cocteleros y he descubierto pura alquimia: paladar, técnica, conocimiento... El mundo del licor está eclosionando. Primero les ha tocado a las tapas y ahora también es el turno de los cócteles: hay muchas cosas por decir”.

EN LOS HOTELES. A los establecimientos clásicos y a los que hace tiempo que están de moda –como el Coppelia Club o el Milano,

entre otros– se suman las barras de los nuevos hoteles. Ahora que los barceloneses se han habituado a disfrutar de la comida de los buenos restaurantes emplazados en ellos, también han encontrado en el confort de esos espacios un lugar donde relajarse y tomar una copa. El más nuevo, el hotel Ohla, que abrirá próximamente sus puertas en la Vía Laietana –frente al Palau de la Música–, cuenta con una atractiva coctelería que lleva el nombre de Boutique Bar. Se ocupa de la gestión el chef Xavier Franco, que última el trasladado a este hotel de su restaurante Saüc, y ofician los bármans italianos Giuseppe Santamaria y Massimo La Rocca. Franco reconoce haber encontrado en la coctelería numerosas similitudes con la cocina: “El movimiento que hoy viven los bármans es parecido al que protago-

nizamos hace unos años los cocineros. Ellos también buscan temporalidad –trabajan con frutas, verduras–, y se preocupan por todos los detalles, desde los sabores hasta los recipientes en los que servirán las preparaciones”.

Cuando Giuseppe Santamaria repasa los requisitos que cree necesarios para ser un buen profesional en su ámbito, habla de pasión, trabajo, constancia, de búsqueda continua. “Son –según el chef– los mismos que debemos reunir nosotros en la cocina”. Santamaria ha trabajado en Madrid, donde la coctelería también atraviesa un momento de éxito. “Aquí la gente tal vez salga menos, pero busca establecimientos con los que se identifique, un espacio propio”. Los dos bármans italianos del Boutique Bar, que pronto abrirá sus puertas, cuentan que han recorrido tiendas de

GIUSEPPE SANTAMARIA
“Pasión, trabajo y búsqueda constante son la base de un buen barman”

JAVIER DE LAS MUELAS
“Algunos se quedan con el color del cóctel y un bar con alma es mucho más que eso”

HÉCTOR HENCHE
“Hemos ido a remolque de los cocineros; nos ha faltado formación”

antigüedades del casco viejo de la ciudad para encontrar copas de los años 50 y que han cuidado cada detalle para asegurarse el éxito del local.

LUGARES CON ALMA. Si hay alguien que conoce los requisitos para que una coctelería funcione es el barman y empresario Javier de las Muelas, respetado internacionalmente y obsesionado desde hace años por acercar su trabajo al ámbito de la alta gastronomía. Para él, un bar (a él le gusta hablar de parroquia, de liturgia, de feligreses) “debe tener alma; ha de haber magia”. Y eso se tiene o no se tiene. Sabe que, aun siendo fundamental, el cóctel es un elemento más de una experiencia global, la que vives cuando vas a un lugar especial. Cree De las Muelas que la transformación del papel de la mujer en la sociedad y su acceso a los espacios de la coctelería que antes eran eminentemente masculinos es una de las claves del progreso de este sector. “Se han aligerado de alcohol las preparaciones y se ha renovado el aspecto de los locales”. Sabe que hay un boom, pero que no todo son maravillas. “La persona que tiene una necesidad de beber no es el referente de los valores que yo suscribo. Pero me interesan quienes buscan

Glamur en el Boutique Bar

En el hotel Ohla (Vía Laietana, 49), que abrirá próximamente, los barmans Giuseppe Santamaría y Massimo La Rocca ultiman los detalles del Boutique Bar, la coctelería de cuya gestión se ocupa el chef Xavier Franco

Una copa en el Moments

Como en muchos restaurantes de alta cocina, en el Moments del hotel Mandarin Oriental, cada vez son más los clientes que completan la experiencia gastronómica tomando un cóctel de aperitivo o un combinado después de los postres. También son cada vez más los hoteles, como este, que disponen de coctelería propia



MARC ARIAS

Gimlet, clásico con alma.

El empresario y barman Javier de las Muelas en el Gimlet (Santaló, 46), uno de los establecimientos que ha logrado convertir en un clásico. Mas allá de las modas, De las Muelas, reconocido internacionalmente, defiende tanto la inclusión de la coctelería en el mundo de la gastronomía como el mérito de crear bares con alma



ALEX GARCIA

La variedad en Gin Corner

El escocés Mike Cruickshank ha abierto recientemente el Gin Corner (Rocafort, 19), una minúscula tienda situada junto a su coctelería XixBar (reconocida por la variedad de gin-tonics).

En ella vende todo tipo de ginebras y asesora a particulares y profesionales del mundo de la restauración. También organiza cursos y catas



ALEX GARCIA

Servicios a domicilio.

Hace unos meses que Carles Bonnin montó la empresa Bars7 Barcelona, desde la que ofrece la preparación de cócteles en fiestas privadas o actos de empresas. Además, asesora a otros profesionales. Considera que la coctelería atraviesa un boom y que el tiempo pondrá las cosas en su sitio y sobrevivirán los locales de mayor calidad



BARS7 BARCELONA

creado la empresa Bars7t Barcelona (www.bars7barcelona.com). “La gente quiere estar cómoda en casa, poder fumar si lo desea y disfrutar de una copas con los amigos. A la hora de salir, muchos eligen ir de tapas y se ahorran un dinero en la comida, pero las copas, el día en que van de fiesta, no las perdonan. Por eso muchos locales de tapas han sumado la coctelería a su oferta”.

EN EL RESTAURANTE. Tanto cocineros como barmans cuentan con una gama de productos cada vez más amplia para ofrecer en sus establecimientos. En restaurantes como los barceloneses Moments o Dos Cielos –ambos han obtenido la primera estrella en la guía Michelin 2011– aseguran que cada vez más clientes se deleitan tomando un cóctel de aperitivo o un clásico gin-tonic tras la comida. En el primero cuentan

CARLES BONNIN

“Cuando salen de fiesta algunos ahorran en la cena, pero no perdonan la copa”

JORDI CIURANETA

“En el Moments vemos que cada vez más se pide un cóctel en el restaurante”

CHARLES ROLLS

“En Barcelona, como en otras ciudades, se bebe menos y se busca más calidad”

con una barra en la terraza en la que cuando llega el buen tiempo preparan las bebidas, mientras que ahora suelen servir las preparaciones en la mesa. Jordi Ciuraneta, que dirige la sala del Moments, constata que es una costumbre que va a más. “Nosotros mismos, cuando vamos como clientes a un buen restaurante, disfrutamos con un combinado bien preparado”. Charles Rolls, creador y copropietario de la marca de tónica Fever Tree junto a Tim Warrillow –la que más triunfa entre los gourmets amantes del gin-tonic–, explica que cada vez hay más ginebras entre las que elegir, entre las que hay niveles muy distintos de calidad.

De todas maneras, este empresario que ha decidido instalarse durante un tiempo en Barcelona, ciudad de la que se confiesa apasionado, considera que el nivel de los bares es elevado y el interés gastronómico extraordinario, y constata que, como en otras ciudades, en general cada vez se bebe menos cantidad y mejor calidad. La oferta de destilados es más amplia, el ejemplo está en el éxito del Gin Corner, una minúscula tienda cerca del Paral·lel en la que ofrecen todo tipo de ginebras y en la que asesora a particulares y chefs. Mike Cruickshank, propietario de la coctelería XixBar, ha decidido abrirla convencido de que la fiebre de los gin-tonics y la pasión por la coctelería no será pasajera. ●

esos lugares con magia, en los que la gente se relaja, donde se oyen susurros y risas, y de fondo el sonido de la coctelera cuando el barman la agita. El cóctel a veces es la excusa”. Desconfía de las Muelas de los booms casi tanto como de la improvisación. “Algunos se quedan sólo con el color del cóctel y un bar es mucho más que eso. Detrás ha de haber un proyecto. Debes saber lo que buscas. Pero veo muchas ganas en las generaciones que se están formando en las escuelas”.

FIESTAS CON BARMAN. Hace poco más de cinco años Héctor Henche abrió en Barcelona el primer catering de coctelería en España, Fizz Bartenders (www.fizzbartenders.com). “Vamos a remolque de los chefs y hemos aprendido en sus cocinas, pero todavía nos queda mucho camino por recorrer para poner nuestra coctelería al nivel de la de otros países, porque nos falta una base formativa”. A pesar de ello, Barcelona es, para Henche, la cuna de la coctelería en España y una ciudad en la que hay una cultura arraigada sobre el tema. “Barcelona tiene un nivel alto, y lo tendrá más”, asegura Carles Bonnin, que desde hace unos meses se dedica también a preparar cócteles para fiestas privadas, para lo que ha