

INICIATIVA DELS COMERCIANTS

El passeig de Gràcia popularitza la seva millor gastronomia

► La tercera edició del Passeig de Gourmets reuneix aquest any 21 restaurants

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

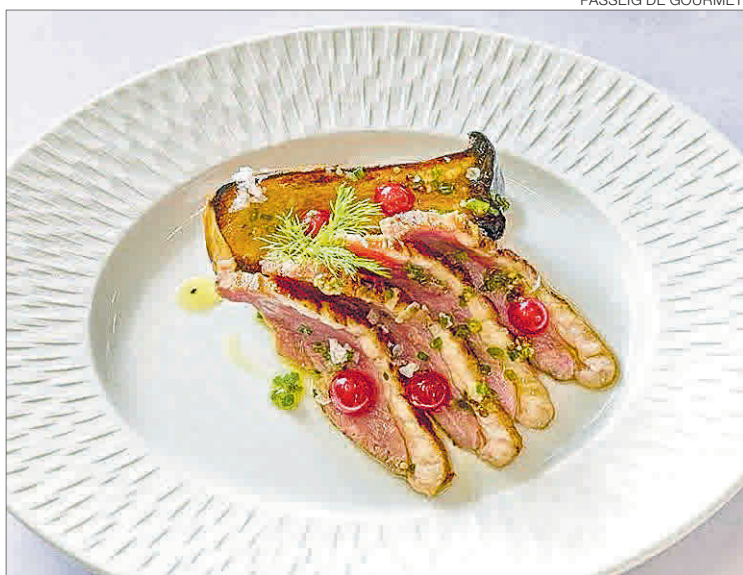
Un platillo de capipota amb cigrons i llagostins o un de rosbif de magret d'ànec amb bolets de card confitats i glacejats, per obrir boca. Afegits a una copa de cava o una cervesa, per 7 euros, es convertiran des d'aquest divendres fins al dia 22 en l'excusa perfecta per descobrir els sabors que amaga el passeig de Gràcia. A més a més d'aquestes propostes de l'hotel Majestic o de Casa Fuster, respectivament, el festival Passeig de Gourmets arriba al tercer any de vida amb un rècord de participació al reunir 21 restaurants i molts dels millors xefs de la ciutat.

Aquests onze dies de cuina vertiginosa volen acostar a la ciutadania el talent i el repertori de plats que fa especial aquest eix d'or de les compres de Barcelona. Com resumeix Luis Sans, president de l'Associació Passeig de Gràcia, que ha instigat la iniciativa, el vial del shopping no té parangó a l'integrar a les seves files les marques top del luxe, les grans cadenes populars, la millor gastronomia local i també l'oferta cultural. Però potser les joies dels seus fogons són desconegudes per a molts barcelonins que aquests dies tindran de passada l'oportunitat d'endinsar-se en els seus millors hotels. La majoria de participants són ciutadans o catalans que hi acudeixen expressament, mentre que els turistes tenen una presència molt secundària en aquest cas.

RECORREGUT ATÒMIC // I és que la temptació s'amaga quasi sempre en establiments de cinc estrelles. Per això, una de les seves grans xefs, Carme Ruscalleda (Moments, a l'hotel Mandarin Oriental) ja va destacar el mes passat com a portaveu del col·lectiu durant la seva presentació que la cita del paladar era una ostentació de talent i també una constatació de com la gastronomia «suma i acosta la gent». Per a mostra, les dades



► Xefs participants en el Passeig de Gourmets, que arrencarà divendres.



► Exemple d'un dels platillos.

Els millors xefs creen platillos i menús a preus especials, i també hi ha tallers i xerrades

del 2019, amb 12.000 platillos servits i 4.000 menús degustació, que ara esperen superar.

La cara més popular del muntatge és la Ruta de Platillos, que permetrà tastar des de divendres (en format d'una mica més de mitja ració) la cuina de Martín Berasategui, Nandu Jubany o Aurelio Morales, entre d'altres, recorrent els 14 establiments participants. En alguns casos se serveixen als bars dels hotels, no pas als seus restaurants principals. El llistat ja accelera les glàndules salivals. Per citar-ne alguns exemples: Alma Barcelona (calçots en tempura amb romesco), Claris Hotel & Spa (crema de céleri,

anisats, pop, rovell i kimchi), Café de la Pedrera (còctel de salmó marinat amb esfera de iogurt), H10 Casa Mimosa (caneló de melós de vedella amb beixamel trufada), Santa Eulalia (The Bistrot, cors de carxofa amb vinagreta de jabugo, formatge manxec i oli trufat), restaurant Filet (filet stroganoff amb cruixent d'arròs pilaf).

La segona pota de Gourmets són els menús degustació que han elaborat alguns dels establiments, amb un preu tancat de 50 euros, per sota del cost habitual. Mentre que l'experiència top són els duos de cuiners elaborant sopars a quatre mans. En aquesta ocasió, a Casa Fuster hi haurà una gran nit de cuina catalana (Oriol Canillas s'afegeix a Marc Ribas); a La Terraza del Claris es promet avantguarda i vistes de vertigen (Aurelio Morales s'alia amb el també estrellat Miguel Ángel Mayor); al Virens (hotel Almanac) el duo l'integren Sergio Ruiz i Rodrigo de la Calle, especialista en vegetals de proximitat i creador de la gastrobotànica; a l'Oria (Monument Hotel) Barcelona i Bilbao van agafats de la mà amb Martín Berasategui i Xabi Goikoetxea; mentre que al Solc, del Majestic, la tradició catalana la firmaran Nandu Jubany i Fina Puigdevall (del biestrellat Les Cols, d'Olot). També hi haurà tallers i xerrades. ≡



XAVIER GONZÁLEZ



CARRER OBERT
Oferta d'activitats d'oci i educatives durant el tancament del carrer d'Aragó, ahir.

el paral·lel València, on els cops de clàxon de vehicles embussats (perquè no podien girar a la dreta) o els semàfors atapeïts pels cotxes que no podien avançar, en van fastiguejar diumenge més d'un. «No pot ser que perquè uns passin el dia jugant a pilota o menjant un bocata en una cadira de càmping al mig del carrer, els altres hàgim de suportar aquestes molèsties», protestava l'Antonieta, que viu a prop del xamfrà amb el carrer de Nàpols.

Malgrat les queixes d'aquesta senyora (i d'altres ciutadans) l'ajuntament té previst mantenir l'Obrim Carrers cada primer cap de setmana de mes en diferents vies troncales. Les restriccions de vehicles, aquest cap de setmana, es van portar a terme dissabte a Gran de Gràcia, Via Laietana i Creu Coberta i, diumenge, a Aragó. La mesura ha permès habilitar per a ús ciutadà un espai de 209.780 metres quadrats de carrers, pels quals han deixat de passar una mitjana de 100.000 vehicles. I, sobretot, reduir fums. ≡