

## Trobada culinària al centre de BCN

MARIONA HOSTENCH



► Els xefs de cada restaurant, amb els organitzadors del festival i representants de l'Ajuntament de Barcelona.

# Una Rambla per devorar

► **El Tast, la gran cita de la gastronomia, comença avui i s'amplia a cinc dies**

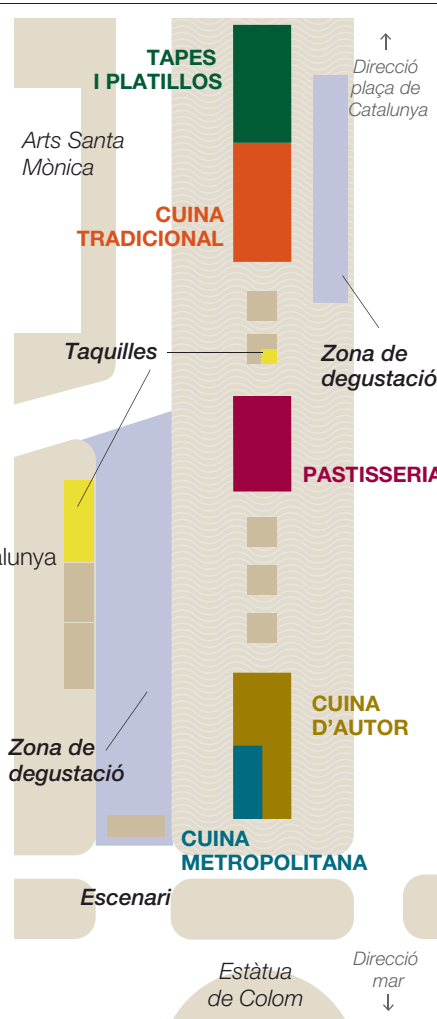
► **El festival ofereix plats amb estrelles Michelin, tallers i activitats en família**

**PATRICIA CASTÁN**  
BARCELONA

**M**olts barcelonins que un dia van renegar de la Rambla més turística necessiten una bona excusa per tornar-hi. La reconciliació se sol produir davant de l'imant de les roses i els llibres, per Sant Jordi, o davant d'alguna victòria sonada del Barça. Però l'Associació d'Amics, Veïns i Comerciants de la Rambla va descobrir ja fa uns anys que el paladar podia ser el millor dels reclams per aquest retrobament emocional. Així que la sisena edició del Tast a la Rambla no només obre les portes a descobrir en petites dosis algunes de les millors cuines de la ciutat, sinó que amplia per primera vegada el seu horitzó fins als cinc dies d'olles i paelles, aprofitant la segona Pasqua. Des d'avui i fins dilluns, el macrofestival gas-

tròmic apuja la temperatura de l'eix més visitat de Barcelona a base de fogons. El principal propòsit del muntatge culinari que orquestra l'entitat juntament amb el Grup Gsr i la col·laboració de l'ajuntament i el Govern es compleix puntualment, vist que prop del 75% del consum el fa la població local -moltes vegades desplaçada «expressament»-, mentre que la resta són turistes que solen «passar per casualitat per la zona», explica Fermín Villar, president d'Amics de la Rambla. Uns i altres poden tastar a dos queixos una selecció de platillos i postres executades per restaurants i pastisseries de renom, que es distribueixen a diverses illes en el tram final de la Rambla. En el capítol de novetats, a més de guanyar un dia de festival, destaca la integració d'una petita selecció de restaurants de l'àrea metropolitana, com La

**LA FIRA GASTRONÒMICA A LA RAMBLA**  
DEL DIJOUS 6  
AL DILLUNS 10 DE JUNY



Bonaigua de Sant Just Desvern, Follia de Sant Joan Despí o This&That Co. de l'Hospitalet. S'afegeixen a una nombrosa mostra gastronòmica de Ciutat Vella i la resta de Barcelona, a la qual aquest any, com persegueix la cita, se li ha exigit creacions que reflecteixin l'alta gastronomia de la ciutat.

**PAGAMENT EN 'TOKENS'** // Per tant, en aquesta ocasió i per quatre tokens (la moneda de canvi que equival a un euro i que es pot adquirir per endavant o a les taquilles) es podran tastar a diferents zones tapes i platerets del restaurant de l'Hotel Neri (un caneló de bacallà al pilpil), de l'Arume (tàrtar de vedella rossa gallega), del Ceconi's (cavatelli alla norcina amb tòfona o del Bar Cañete (melós de vedella amb parmentier i el seu demi glacé), entre d'altres. La cuina tradicional de Monvínic (xuixo de cremós de bacallà), la Fonda Espanya (sobao d'oli d'oliva, presa ibèrica i api), Amaya (cua de toro, bolets i trufa, sobre una coca), La Gormanda (gyozes de carn d'olla) o d'Aprop (ou a 62°C i fregit amb patata morter



**INFRAESTRUCTURA**

**El Port Fòrum presenta els seus projectes per a la zona**

EL PERIÓDICO  
SANT ADRIÀ DE BESÒS

L'empresa GestForum, que des de fa més d'un any gestiona l'oferta del Port Fòrum, a Sant Adrià de Besòs, va presentar ahir els seus plans per a l'embranchida popular de la zona inaugurada el 2003. Destaquen projectes per convertir el port en una referència en els àmbits tecnològic i del lleure, que preveuen, entre altres, la construcció d'un campus formatiu.

Segons va explicar el director general de l'empresa, Guillermo Moreno, negocien amb el campus Diagonal-Besòs de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) per desenvolupar aquest nou campus tecnològic, del qual encara no en poden donar detalls.

**Els gestors negocien un campus tecnològic de la mà de la UPC**

GestForum, que té els drets d'explotació de més de 15.000 metres quadrats de locals, i places de pàrquing i amarratges (fins al 2031), pretén «obrir» el port a les ciutats i comarques del seu voltant i convertir-se, a partir de l'any 2020, en un espai de transmissió de coneixement que combini activitats de lleure i restauració per a tots els públics. La inversió prevista a la zona arriba als 20 milions d'euros.

«El Fòrum sempre s'ha conegut com un lloc abandonat, però volem trencar aquesta barrera i comunicar-nos amb tots els espais», va afirmar ahir Moreno, que va destacar les oportunitats que presenta per connectar-se amb Barcelona i la seva proximitat amb hotels i esdeveniments com el Primavera Sound, a més de la imminent construcció de l'hotel de Hard Rock.

Els seus plans inclouen incrementar l'oferta de locals i activitats de lleure del Port Fòrum. En l'actualitat n'hi ha un 80% d'ocupats o reservats, assegura. «Apostem per activitats inclusives, sostenibles amb el medi ambient i que optin per contractar personal local», va afegir Moreno.

En concret, tenen previst potenciar les activitats esportives. Moreno va posar com a exemple la instal·lació d'un túnel de vent, una activitat «amb una organització important a Europa» i que a Barcelona, assegura, rebria milers de visitants. ≡

i gules amb allada), entre molts altres participants; o sucumbir a la cuina d'autor d'Espai Kru, La Barra de Carles Abellán, Pur (de Nandu Jubany), Estimar, Xerta Restaurant (amb dues estrelles Michelin), Enoteca de l'Hotel Arts (amb la mateixa distinció, del xef Paco Pérez)...

Com a postres, Oriol Balaguer, Escribà, Hofmann, Canal, La Donutaria, Ochiai, L'Atelier i Espai Sucre posen el colofó a un tour addictiu que inclou barres d'aigües, refrescos, cerveses, vins i caves (entre un i quatre euros). Novament s'habilitarà una zona de taules i cadires per instal·lar-se a la zona o menjar a peu de Rambla.

En aquesta ocasió, l'organització ha inclòs opcions vegetarianes, així com la participació dels restaurants guanyadors del concurs que l'ajuntament impulsa als barris. No compten amb infraestructura com per instal·lar les cuines a la Rambla, però sí que protagonitzaran tallers, com en el cas del Bar Tomàs, de Sarrià. L'apartat de xerrades i exhibicions a l'espai Arts Santa Mònica és obert al públic i gratuït, tot i que amb un aforament limitat, i una oportunitat única per aprendre dels grans xefs del festival, o aprendre sobre maridatges i tastos.

**Cada platillo costa 4 euros i inclou la cuina d'autor, la tradicional i fins i tot la de l'àrea metropolitana**

Més enllà del més visible, el Tast inclou un concurs de tapes en establiments de la zona (Bar Lobo, Casa Guinart, Fonda España, Ultramarinos, Luzia i altres, a quatre euros), que es podran tastar fins al 10 de juny, tot i que el vencedor es donarà a conèixer dijous. I afegeix una cara més sostenible i d'integració als barris de l'entorn. El primer inclou l'entrega del premi Remenja'm a les millors iniciatives per reduir el desapropiament alimentari a Catalunya, o amb l'ús de vasos i vaixel·la biodegradables. El segon, amb la participació laboral de joves del Casal del Raval, que per alguns serà «el seu primer salari», apunta Villar.

La resta de personal, més enllà dels responsables de cuina, l'insuflen els alumnes de l'escola d'hostaleria CETT. Els cinc dies intensos també donen cabuda a les actuacions musicals a l'escenari d'Estrella Damm i espectacles familiars com La Nevera de Profit. ≡



**D'APROP** Ou a 62 °C i fregit amb patata morter i gules amb allada.



**LLAMBER** Botifarró amb calamars i salsa de rostit amb la tinta.



**BAR CAÑETE** Melós de vedella amb parmentier i el seu 'demi glacé'.



**CECCONI'S** 'Cavatelli alla norcina' amb tòfona d'estiu.



**MONVÍNIC** Xuixo de cremós de bacallà, tomàquet eco i oliva negra.



**ESTIMAR** La sea-Isichia.



**XERTA RESTAURANT** Arròs del Delta amb cap i pota.



**ENOTECA** Anguila all i pebre.



**ORIO BALAGUER** Textures de xocolata OB.



**ESPAI SUCRE** 'Cheesecake' de gerd i canyella.