

Los expertos del queso se citan en Gran Canaria y piden más pedagogía

¿Es ridícula la diferencia entre el precio de un queso artesano y uno industrial? ¿Hay que darle más relevancia a la corteza? ¿Es o no es correcto hacer la maduración lejos del lugar en que se ha elaborado? Son algunas de las preguntas que se lanzaron en el Palacio de Congresos Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria durante el primer Foro Internacional del Queso, organizado por Gastroactitud y por el Cabildo de Gran Canaria, donde se reivindicó el protagonismo que el queso merece en la gastronomía y se sugirió a los grandes chefs españoles, apasionados del parmesano, cocinan más con los quesos de su entorno. Falta pedagogía en las escuelas de cocina, en los restaurantes y en todas partes. Esa fue una de las asignaturas pendientes que se reclamaron entre expertos y aficionados.

Autenticidad, tipicidad y sabor. De todo ello habló François Bourgon, afinador de la Xavier (Toulouse), quien defendió que los quesos se pueden madurar lejos de su lugar de origen. España, recordó uno de los expertos que más han batallado por la preservación y la divulgación quesera en España, Enric Canut, no está a la cola de los países consumidores. “Hablamos de 10 kilos por persona y año, incluyendo en el cómputo los quesos industriales”. No quiso Canut demonizar la producción industrial, que pueden convivir con la exquisitez de los quesos artesanos. Sin embargo, eso sí, nunca deberían estar tan cercanos los precios entre unos y otros. “Mientras en otros productos la distancia entre lo industrial y lo artesano puede ser de hasta cinco o diez veces el precio, un queso artesano maravilloso como máximo duplica o triplica el precio de uno industrial”.

bles a recetas sencillas para adaptar la cocina de El Bulli a sus posibilidades. Tanto hoy como mañana los escenarios de El Prat y La Plaça acogerán demostraciones gratuitas y, en este último, un espacio de mercado. En el auditorio cocinarán chefs estrellados como Carles Gaig a Jordi Llobet, chef de L'Ó. Se podrán visitar los huertos o acercarse al Corner Barcelona, un espacio que mostrará los tesoros turísticos de los territorios que participan en la fiesta. Como novedad, habrá visitas al monasterio a un precio más reducido y con mayor frecuencia.●

5 A TAULA

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



BAR OMAR

Calle Amigó, 34
Barcelona
Teléfono 93-250-84-28
Cierra domingo noche y lunes
Precio medio sin vinos: 30€

Valoración

14

Confort

Bodega

Servicio

Valoración sobre 20



ANA JIMÉNEZ

Omar Díaz, propietario y cocinero de este local en Barcelona

El bistrot de Galvany

En el Bar Omar se cuida la relación calidad precio

Nuestra sección incide, una semana más, en los bares de última generación. La semana pasada les hablamos del Plata Bistro al sur del Eixample. Hoy nos desplazamos al barrio barcelonés de Galvany donde, alrededor de su prolífico mercado, se abren docenas de locales con encanto.

Omar es un cocinero experto, muy rodado como profesional pero, como él subraya, más todavía como cliente. Nacido en el seno de una familia con buenos seguidores de la cocina, consiguió desde muy joven conocer la mayoría de los grandes restaurantes del país. Esa suerte le condujo, primero, a las aulas del Sant Ignasi y, a continuación, respiró en las cocinas de Arzak, Roca, Ohm, Gresca, que –dicho sea de paso– es mucho respirar. Especialmente para un multicultural cocinero, hábil, entrenado, trabajador y simpático.

Tantas habilidades juntas tenían que dar sus frutos y su primera apuesta ha dado en la diana. Omar Díaz debe su nombre al en-

cantamiento del personaje de la novela *Doctor Zhivago* de Boris Pasternak, encarnado por el actor Omar Sharif. Omar ni luce bigote, ni tiene la tez morena, pero es, en cambio, una máquina en la cocina. Todas sus recetas, usuales y reconocibles, están tocadas con gracia y desparpajo. Cualquier producto

RECOMENDAMOS

A mediodía, una fórmula clásica con menú de dos platos y un postre. Por ejemplo, ñoquis con tartufata de primero, bacalao con alcachofas y parmentier de segundo y una espuma de crema catalana de postre. Factura: 17€ con bebida y café.

Los postres tienen un gran acierto: tatin de manzana con toffee y helado, piña con espuma de coco al curry verde y los helados de Sandro Desii. Una vez al mes, Omar abre los lunes para celebrar una experiencia especial. Cocina delante de un grupo limitado de comensales, acompañado de algún célebre chef de la ciudad, un larguísimo menú degustación con platos de alto nivel.

sabe rico, es fácil de comer y satisfactorio al paladar, incluso para los más exigentes.

Vamos a poner ejemplos: la ensaladilla rusa está especialmente bien tratada, las croquetas de *ros-tit* destacan por su sabor y perfecta textura, la ensalada de tomate se cruza acertadamente con los calamares fritos a la andaluza y unas piparras. En la cazuela de mejillones se moja pan en la salsita de vermut, las vieiras se cocinan con salsa de carne y rossinyols y la consabida pata de pulpo se presenta en una cocción perfecta con una mayonesa de kimchi.

Los canelones, el jarrete, los huevos, o el arroz mantienen el mismo nivel. Entrega y fuerza en la boca, toques ocurrentes en cocina y montones de recuerdos en la memoria.

Omar no es Sharif, pero afortunadamente para el entorno de Galvany, es un gran tipo que sabe honrar a sus clientes dando múltiples satisfacciones a la abigarrada parroquia de feligreses de este entrañable y animado barrio barcelonés.●

VINÍCOLA DEL SERRAL

En el año 1959, se fusionaron dos sindicatos agrícolas del municipio de El Serral, los orígenes de los cuales se remontaban a finales del siglo XIX y principios del XX, y se fundó así la Cooperativa Vinícola del Serral. El Serral está situado al norte de la comarca de la Conca de Barberà, y la bodega ocupa un lugar destacado en el municipio, ya que está ubicada en un extraordinario edificio histórico construido en 1914 por el arquitecto Pere Domenech i Roura, que ha sido ampliado en diversas ocasiones.

Pero el viñedo es, sin duda, el gran patrimonio de la bodega, con más de 1.000 hectáreas que pertenecen a sus socios, y en las que tienen plantadas variedades locales e internacionales. Los años 1980 fueron un momento importante para esta bodega, ya que inició la elaboración de espumosos y vinos tranquilos embotellados, iniciando una exitosa trayectoria con su conocida marca Portell, y que los ha llevado a conquistar mercados tanto nacionales como internacionales.

PORTELL ROSAT TREPAT BOTA

La uva trepat es la variedad emblemática de la Conca de Barberà, al principio gracias a los

vinos rosados y actualmente gracias a los vinos tintos. Pero en Vinícola del Serral han profundizado en las posibilidades de los vinos rosados, elaborando un rosado con crianza en barrica, que combina la fruta fresca y las notas tostadas y de especias dulces de la madera. (6€)



NUTRICIÓN

Moverse poco es tan malo como la mala alimentación

MAGDA CARLAS Barcelona

Hace pocos días un estudio publicado en *Lancet* afirmaba que había una relación clara entre una mala dieta y 11 millones de muertes al año. Es evidente que lo que comemos influye mucho en la salud. Pues bien, también hay numerosos estudios que indican que el sedentarismo aumenta la mortalidad. Y

hoy, que es el día internacional del deporte, es un buen día para reivindicar el ejercicio. Su práctica no sólo ayuda a mantener un peso sano, sino que tiene una larguísima lista de efectos beneficiosos, como mantener en forma nuestro sistema cardiovascular, regular los niveles de colesterol, disminuir los niveles de glucosa, activar nuestro sistema digestivo, aumentar el es-

LA SUGERENCIA

Boquerones al horno

Colocar los boquerones, sin espinas y abiertos, en la bandeja de horno después de lavarlos cuidadosamente.

Aderezar con un poco de aceite y posteriormente con una mezcla de pan rallado, ajo picado y perejil.

Introducir en el horno ya caliente entre 180° y 200°, unos ocho o diez minutos, y servir.

Es un plato sano, ligerísimo, fácil y de temporada. Un plato para cuidarse.

tado de ánimo, mejorar nuestra capacidad respiratoria, favorecer el retorno venoso, y un largo etcétera. Moverse no es sólo un sistema quemagrasas, sino que es imprescindible para una buena salud. Sin olvidar que la actividad física ayudará a mantener el sistema muscular en forma, tema importante cuando se pasa de los cuarenta. Unos músculos ejercitados no sólo nos dan una buena figura, sino que protegen nuestras articulaciones y permiten conservar la fuerza. En fin, que cuando hablamos de cuidarnos hay que pensar, además de en la dieta, en el ejercicio.●