



Conquistar Montjuïc. Ciso Diago, chef; José María Parrado, empresario, y Josep María Masó, chef, en su local, de vistas privilegiadas

ARDUINO VANNUCCI

## A pesar de la crisis, abren nuevos locales en Barcelona

# «Lo que está muerto es destafar al cliente»

ANALUISAISLAS

Desde 2007, alrededor de uno de cada cinco locales de restauración ha cerrado en Cataluña, de acuerdo a los anuarios económicos de La Caixa.

La cifra podría ser mayor porque la variación de actividad no profundiza en número de cierres y aperturas. Muchos locales no volverán a ver la luz, sin embargo, de entre las cenizas, aparecen algunas propuestas muy novedosas que permiten que las cifras, ya de por sí alarmantes, no sean tan fatídicas. En Barcelona, los nuevos locales intentan sortear la crisis con base en el ingenio y la oportunidad del momento.

Ya se ha gastado mucha tinta para explicar cómo los chefs gastronómicos han decidido explorar territorios más «del día a día», o como dirían en la moda, «pret a porter», para poder seguir con sus proyectos más arriesgados pero menos lucrativos. Lo hicieron los Adrià con el Tickets, así también los hermanos Roca con el restaurante de bocadillos del hotel Omm, o la heladería del menor de los tres, Joan, Rocambolesc, en Girona. Martín Berasategui, por su parte, coordina la cocina de diversos restaurantes y una empresa de catering con el grupo Condes de Barcelona.

Hace un par de años, Paco Pérez, chef del multipremiado Miramar, en Llança (Girona), así como de la Eno-

teca del Hotel Arts, decidió bajar del olimpo y abrió junto con un par de socios una hamburguesería. Desde entonces, La Royale, y su bar «clandestino», se han ganado un sitio entre los barceloneses más exigentes. Tal fue el éxito que hace apenas unas semanas, abrieron L'Eggs, en uno de los mejores enclaves de la ciudad, los Jardinetes de Gràcia. El restaurante es una oda a los huevos, como el mítico Flash Flash lo es de la tortilla. En L'Eggs también ofrecen tortillas pero también tienen huevos pochados, revueltos, fritos, mezclados con ingredientes tan variopintos como bacalao, «espardenyas», chipirones, jamón, pato, salmorejo, foie, entre otros. Para los que no les gusta el huevo, el chef diseñó también una amplia selección de tapas, arroces y carnes.

Por su parte, el grupo de gastronomía vasca Sagardi no solo ha sobrevivido a la crisis, sino que no ha parado de crecer. En esta ciudad, abrirán un nuevo local de Orio, su marca especializada en pinchos y cocina del mar, frente al Mercat de Santa Caterina a finales de este mes. Le seguirá Pork, en la Plaza de Antonio López (a un costado de Correos) un local que, como L'Eggs, se centrará en un producto, el cerdo. «Después de la experiencia satisfactoria con la familia Rovira (de Cal Rovira) en Sagàs (Pla de Palau),

hemos decidido abrir un espacio fundamentalista del cerdo», explica López de Viñaspre. «El lujo asiático y estafar a la gente es lo que está muerto, las nuevas ideas que tengan un valor añadido sobrevivirán», agrega el hostelero. Y hablando de nuevas ideas, el grupo prepara también la apertura de un restaurante mexicano en el Born para final de año.

Otros que a pesar de la crisis parecen haber recibido un impulso son los de Cañete, que no solo abrieron un nuevo local para ampliar al de la calle Unió, a tan solo unos pasos, sino que también se propusieron conquistar Montjuïc. Rescataron un local abandonado a un costado de la Plaça de l'Armada, que tiene vistas privilegiadas al puerto y a la ciudad, y lo han convertido en todo un club gourmet, Martínez. Ofrecen un menú cerrado de 35 euros por persona, con vermut, cava o vino, entrantes y arroces incluido, en un patio que parece salido de un video musical.

«El esfuerzo por llegar ahí arriba tenemos que recompensarlo con un alto nivel de cocina», explica José Parrado, su fundador. En un momento como éste, en que la gente ha disminuido el gasto que hace fuera de casa, apuestas arriesgadas y originales como las anteriores, pero sobre todo, de calidad, se agradecen.

**INGENIO**  
Los nuevos establecimientos sortean la recesión a base de ingenio y oportunidad



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

## Una vida infinita

El espacio de tiempo que transcurre desde el nacimiento hasta la muerte es finito. Pero ciertas obras de los seres humanos que pasean por ese espacio de tiempo finito pueden adquirir la condición de infinitas. González Byass es infinito porque como grupo bodeguero posee un valor mayor que cualquier cifra. La economía nunca alcanzará a la pasión. Apóstoles, uno de sus vinos, es también infinito porque no



tiene fin. Nunca, cuando su aroma has olido, cuando un sorbo has bebido, dejará ya de estar en tu memoria, en tus recuerdos, en tu corazón. Como le sucederá con el propio autor de Apóstoles a su familia. Apóstoles, un palo cortado con treinta años de reposo en barrica y bautizado a partir de la mezcla de palomino y un suspiro de Pedro Ximénez, fue obra de Mauricio González-Gordon, que falleció hace una semana. Apóstoles es un bendito palo cortado. Ese que nombran como mezcla entre amontillado y oloroso, ese que vive entre el carácter y la dulzura, ese que es pasión, que es gozoso... Ese es una vida infinita. Mauricio González-Gordon, biznieto del fundador de González Byass y padre del actual presidente, nos acaba de dejar, pero su vida posee un valor superior. Siempre será infinita.

**APÓSTOLES**

Puntuación: 95.

Añada: 2011. Origen: D.O. Jerez. Variedades: palomino (87%) y Pedro Ximénez. Crianza: 30 años en barrica. Grado de alcohol: 20%. Bodega: González Byass. Dirección: Jerez de la Frontera (La Rioja). Teléfono: 914 903 700/901 300 003. [www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com). Precio aproximado: 55 euros.