

**CREACIONES ATREVIDAS**

**Frankfurts creativos**



FRANKFURTS

El mundo del frankfurt gourmet se ha quedado atrás respecto al de la hamburguesa en cuanto a oferta creativa. Para ponerle remedio, Frankie's acaba de abrir en la calle de Muntaner, 233 (frente a Luz de Gas) con una propuesta estimulante que va más allá de los clásicos de toda la vida, que también sirven allí. Frankfurts con gambas; con guacamole y mango; con ceps y trufa, o con mozzarella fresca de bifala, tomate confitado, albahaca y pesto son algunas de sus atrevidas y sorprendentes propuestas.

**Punta de cuchillo** POR **Pau Arenós**



**La novela de Carme**

La vanguardia gastronómica tiene muchas caras y la de **Carme Rusalleda** es amable. La maestra del Sant Pau se ha caracterizado por la búsqueda de lo bello, con platos en los que el sabor entra primero por los ojos. Existe una escuela felicitosa, con emplazados que parecen castillos en la arena después del paso de las olas.

Una propuesta experimental que tenía que caducar en su mesaje se ha convertido en un éxito de temporada: el menú de colores, en primavera se amustiará para que florezca otro basado en la música de baile. La de esta mujer es también una cocina de las ideas, de los platos con argumento. En mayo del año pasado, **Carme** quiso saber si se había

hecho antes: «Un menú en el que el color de los alimentos sea la inspiración, el guion y el orden del menú».

El resultado es de aplauso: jamás sacrifica el juego por el gusto. Y, como plus, ofrece algo inédito, otro modo de servir un menú degustación, formato en el que los platos están desconectados unos de otros. Del libro de cuentos ha pasado al novelón. Los capítulos que recordará: fucsia; gris; verde; amarillo; naranja y azul. Quien quiera saber a qué corresponde tendrá que ir a Sant Pol de Mar. ■

SEBASTIÀ PALADÀ / EL PERIÓDICO; NERISSA SÁDIZ



Teresa's: comida rápida flexiteriana.



4 amb 5 Mijades, inaugurado en enero.

**MESCLUM**

**LA PROPUESTA**  
**Menú degustación de la trufa**

El restaurante El Mall del hotel Crowne Plaza Barcelona (avenida de Rius i Taulet, 1-3) organiza unas jornadas gastronómicas de la trufa, con un menú degustación (49 €) que se servirá hasta el 24 de marzo.



**EL LIBRO DIGITAL**  
**Recetas de platos por menos de seis euros**

Thermomix recoge en la colección Recetas económicas, disponible en [www.mithermomix.es](http://www.mithermomix.es), diferentes recetas y técnicas para elaborar platos con un mínimo de cuatro raciones por menos de seis euros.

**LA NOVEDAD**  
**Paco Pérez ficha al barman de Boia Nit**

Manel Vehí, barman de Boia Nit (Cadaqués), servirá sus aplaudidos cócteles de autor en Doble Jaseo de Gracia, 116), de Paco Pérez.



zas asadas, al vapor, a la leña, fritas, horneadas, caramelizadas, crudas, con salsas, marinadas, adobadas, fermentadas... para «todo el que ame comer», con una carta basada en cocina mediterránea y con inspiraciones internacionales (asiáticas, indias, mexicanas, árabes, latinoamericanas, centroamericanos...). «Queremos resaltar lo interesante y rico que es el mundo de las verduras, tanto por su sabor como por todas las posibilidades que ofrecen. Un vegetariano no tiene por qué ser aburrido e insipido», proclama **Tomás Tarruella**, creador del nuevo local. ■

PERISSA SÁDIZ



► Josep Maria y Dori Freixa, en Freixa Tradició, este miércoles.

**REFERENTE GASTRONÓMICO EN BARCELONA**

**Los Freixa celebran 30 años de su restaurante**

**► Josep Maria y Dori mantienen el éxito y el prestigio**

EL BARCELONA

El 6 de febrero de 1986, uno de los restaurantes más emblemáticos de Barcelona, El racó d'en Freixa, abrió sus puertas en la calle de Sant Elies, 22. **Josep Maria y Dori Freixa** venían de triunfar a lo grande con Bel Cavalletto, en la calle de Santaló, que compartieron con un socio entre 1982 y 1986, y el éxito les siguió acompañando con el nuevo proyecto. Hasta hoy, con algunos altibajos por culpa de las crisis de 1993 y la que estamos acabando de pasar.

**Josep Maria** era un cocinero con talento que había aprendido junto a grandes de la cocina francesa como **Roger Vergé** y que había trabajado en los renombrados Jockey (Madrid) y Reno (Barcelona). «Teníamos mucho másdo, pero nos fue muy bien desde el principio», recuerda **Dori**.

**UNA DÉCADA CON RAMÓN AL FRENTE** / Al cabo de un año y medio les dieron una estrella Michelin que conservaron durante un cuarto de siglo, incluso cuando su hijo **Ramón**, entonces veinteañero, se puso al frente de los fogones. Pasaron de hacer cocina

catalana tradicional con un toque afrancesado a otra innovadora. «Fue un acto de amor enorme el que **Josep Maria** tuvo con **Ramón**. Le cedió el protagonismo». Estuvo a su lado en la cocina, y abrió Cala Dorotea en Argentina. Cuando, tras 10 años, en el 2010, el hijo volvió a Madrid para consolidarse como uno de los mejores chefs de su quinta (dos estrellas por su restaurante homónimo), el padre se puso de nuevo al frente de la navey dejó Ca la Dorotea. Le cambiaron el nombre al local (Freixa Tradició) y apostaron por la cocina catalana pura y dura. Y así hasta hoy. ■