

CURSO DE COCTELERÍA EN EL CETT

'Académico' De las Muelas



EL PERIÓDICO

El CETT (centro adscrito a la Universitat de Barcelona que da cursos de hostelería, turismo y gastronomía) impartirá de noviembre de este año a mayo del próximo el primer diploma de extensión universitaria en Coctelería y Mixología de España. El curso ha sido concebido por Javier de las Muelas, empresario (Dry Martini, The Academy, Speakeasy, Gimlet...), bartender y mixólogo. Hay un comité asesor formado por personalidades de la coctelería, el teatro, el diseño, la economía, la sumillería y la gastronomía.

Punta de cuchillo POR Pau Arenós

Lentejas a 165 euros



La alta cocina francesa necesita que la quieran: periódicamente los chefs organizan actos de autohomenaje, patrocinados por el Estado, en busca de palmaditas en la espalda. Que no se les amustien las crestas. Jamás las autoridades españolas han apoyado a los cocineros locales con el ardor del Elíseo: debe de ser

el único sector de la cultura que no es reconocido como tal ni recibe subvención.

El último acto de desagravio y bombo sucedió el 19 de marzo en el palacio de Versalles y sentó al ministro de Asuntos Exteriores y a 650 invitados. El impulsor fue Alain Ducasse, de profesión, sus estrellas Michelin, que no tiene suficiente con ser rico y diri-

gir 24 restaurantes en distintos husos horarios, sino que además quiere doblegar cocinas y cocineros. «¿Quién quiere una cocina experimental o mutante?». En su tiempo, la *nouvelle cuisine* fue experimental, o mutante. Pero, ¿alguien lo recuerda? «Solo la [cocina] francesa podía organizar una operación así».

Que te confiten en grasa de pato, Ducasse. Y a ver si dejas de servir cocina aburrida. Las lentejas con caviar del Plaza Athénée cuestan 165 euros. El plato de lentejas más caro y obscuro del mundo. ≡

MESCLUM

EL RECONOCIMIENTO Roca, Gaig, Torras y Valentí, distinguidos

Discípulos Escoffier Internacional, asociación gastronómica con 25.000 afiliados, distinguió a Joan Roca (foto), Carles Gaig, Roser Torras y Enrique Valentí.



LA CITA 'Food trucks' en los nuevos Encants

El mercado de *street food* Van Van llega este fin de semana a los nuevos Encants coincidiendo con la inauguración de la remozada plaza de las Glòries. Habrá 20 camiones que servirán platos de todo el mundo. Mañana se fusionará con el Lost & Found Market.



LA INICIATIVA Cartas en braille en L'Eggs y La Royale

Los restaurantes La Royale y L'Eggs by Paco Pérez, y sus respectivos reservados, Black y Doble, incorporan cartas en braille para ayudar a las personas ciegas. Mapp4all ha diseñado e imprimido las cartas con la ayuda del servicio de bibliografía de la ONCE.

FERRAN NADEU



▶▶ Joao Alcântara y su socio y amigo, Dani Alves, la noche del jueves en el espacio El Altar, de Barcelona.

CENAS ITINERANTES CON PLATOS CREATIVOS Y SALUDABLES

Un cocinero brasileño con nivel 'Champions'

▶ Joao Alcântara, chef de Alves, divulga la cocina de su país

F. IMEDIO BARCELONA

Dani Alves tiene el morro fino. Es uno de los gurmets del vestuario del Barça, el tipo al que sus compañeros le piden consejo cuando quieren ir de restaurantes (los envía a Gresca, a Espai Kru, a Shunka, a Dos Cielos, a Roca Bar...). Por eso contrató los servicios de Joao Alcântara, uno de los chefs más populares de Brasil (allí es una *celebrity* gracias al programa de TV *Homens gourmet*), al que se rindió cuando probó su cocina moderna brasileña y saludable. Al lateral azulgrana, que tiene *saudade* de la gastronomía de su país pese a llevar 12 años en España, se le abrió el cielo cuando lo fichó. «Cada día me sorprende con algo nuevo. ¿Por qué no compartir los platos de mi país,

tan desconocidos aún, con el resto del mundo?». Dicho y hecho. Se alió con Alcântara y crearon Fogo, empresa que ofrece cocina a domicilio, cáterings, talleres de cocina y, ahora, cenas itinerantes. Una al mes: la primera, el 30 de abril en Barcelona; luego visitarán Madrid (mayo), Brasil (junio) y Girona (julio). Ágapes para 40 personas, que podrán reservar mesa a través del teléfono y el *e-mail* de su web (www.alquimiafogo.com). Del éxito de la iniciativa dependerá si abren un restaurante. «Buscamos la excelencia. Hay que ir poco a poco», dice el crack, acostumbrado a correr a toda velocidad por la banda.

Alcântara, que se mira en el espejo de su compatriota Alex Atala, Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz y Michel Bras, quiere ser el primer gran

embajador de su cocina en el mundo. Puede: tiene talento, es audaz y, sobre todo, inteligente, pues a las sabrosas y a menudo exóticas recetas de su país incorpora también productos de aquí, siempre con un toque de modernidad (dados de tapioca y calamar, gazpacho de açaí -un fruto de una palmera brasileña-...). Además, le añade el factor saludable, ya que él debe cuidar su alimentación (es diabético) y la de su jefe, atleta de élite.

Alves tiene un cocinero personal de nivel de *Champions*. Y sabe que si Fogo funciona su socio y amigo no podrá seguir cocinando solo para él. «No me importa. Significará que hemos logrado divulgar la cocina brasileña creativa y saludable. Algo bueno que dejamos al mundo». ≡

maneras para lograr las formas buscadas. «Cada año aumentamos nuestro zoo. No tenemos más remedio que ampliarlo porque a los niños les encantan los animales, mucho más que las casitas de chocolate», explica la cocinera.

Otro crack, Oriol Balaguer, ha hecho elefantes, vacas, ratoncitos... Y en el catálogo de Chocolat Factory, con más de 40 monas, no faltan pingüinos, además de cerdos, ovejas, ranas, conejos, gallinas que ha montado Jordi Farrés.

Este año, las monas son animales, pero no muerden; deben ser mordidos, comidos, disfrutados. ≡

▶▶ Dinosaurio de Mey Hoffman.



▶▶ Simios de Christian Escrivà.