



FRANCESC GULLAMET

[ GURMETIZADOS ]

## Disfrutar con el 'calçot' fino

Los 3 artistas del premiado restaurante elevan un icono popular a plato de vanguardia

**EL ADMIRABLE TRABAJO** del trío de Disfrutar: tres años, dos estrellas –tendrían que ser tres para completar el juego de la trinidad: y porque lo merecen– y 266 platos, y muchos otros que archivaron por imperfectos. Solo en el 2017, 90 creaciones: entendamos que hay cocineros que se creen tocados por los dioses y que, con una carrera trompetera, jamás alcanzarán ese guarismo.

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas lideran un equipo con gente capaz, y joven y comprometida: el jefe de cocina, Nil Dolcet; el jefe de sala, Toni Boada, y el sumiller, Rubén Pol, que abre vinos tan singulares como el chileno Villalobos, procedente de un viñedo

silvestre con cepas arborescentes. Estamos en temporada de *calçots* y la alta cocina se quema poco con este plato identitario de Catalunya, sin duda el más singular. Los grandes chefs tienen que mancharse las manos.

Encontrar una trilogía del *calçot* en un establecimiento de vanguardia es como si tu tío soltero se hiciera una cresta punk. En tres pases, una *calçotada* urbana y limpia para señoritos con manicura. Consomé de la cebolla quemada y *katsuobushi* (ahúman la copa ante el cliente con virutas de roble). Un crujiente a la manera de una neula relleno con puré de *calçot* y romesco. Y un ravioli (*obulato*) de romesco con pasta de avellana y almendra frita.

Lo comprometido no es servir caviar, sino *calçot*, Vestir lo popular con la magnificencia que merece. — **Pau Arenós**

T  
Vinos

Cariñena de  
Costers del Segre



FINCA BARQUERES 2015  
Tomàs Cusiné  
PVP: 20,90 €

Quim Vila

Después de muchos años de aprendizaje y conocimiento del territorio y vinificando en diferentes zonas de la denominación de origen Costers del Segre, la última apuesta de Tomàs Cusiné en su bodega de Vilosell es la recuperación de la cariñena. Finca Barqueres 2015 proviene de una parcela de 1,3 hectáreas plantada en una vertiente a 713 metros de altitud y orientación noroeste, y del que se han embotellado 6.624 unidades.

Su color es granate profundo. En nariz es fragante, con intensas notas de frutas rojas como la zarzaparrilla, las hierbas mediterráneas y un sutil toque especiado. En boca está relleno de todo, con fruta, especias y un tanino aterciopelado que envuelve el paladar con una textura sedosa. Seductor final que recuerda a chocolate y frutas rojas.