

Festival gastronómico

JOAN CARLES VALERO
Día 28/05/2014

Este primer festival será una manera de popularizar la gastronomía en forma de tapa

El gobierno catalán ratificó ayer su apoyo a la candidatura para que la Unesco entronice la cocina catalana como patrimonio inmaterial de la humanidad. La gastronomía es uno de los vértices del prodigioso triángulo que completa el turismo y la industria agroalimentaria como principal tractor de la economía. Para cuadrarlo y que también los barceloneses disfruten de su principal bulevar, nace el festival «Tast a la Rambla», que del 12 al 15 de junio llevará al popular paseo a 42 de los mejores restaurantes de la ciudad, que servirán degustaciones a precios populares.

El festival gastronómico, que coincide con el Sonar y con la llegada de la Barcelona World Race procedente de Nueva York, es una iniciativa de la asociación Amics de la Rambla con el apoyo municipal y la organización de Grupo GSR, empresa especializada en congresos gastronómicos. Algunos de los participantes son: Albert Adrià (Tickets), Carles Gaig (Gaig), Paco Pérez (L'Eggs y Mirror), Nandu Jubany (Petit Comitè), Xavier Franco (Saüc), Albert Raurich (Dos Palillos), los Monje (Vía Veneto) Carles Abellán (Suculent) y los hermanos Simões (La Taverna del Clínic).

Este primer festival será una manera de popularizar la gastronomía en forma de tapa. En eso es especialista la familia Simões, que acaba de duplicar el espacio de la Taverna del Clínic tras quedarse el local contiguo. Si hasta ahora había sido lugar de peregrinaje de chefs, artistas como Gwyneth Paltrow y familiares de pacientes del cercano Hospital Clínic, como la Reina doña Sofía cuando el Rey se operó en Barcelona en 2010; la reforma ha elevado el establecimiento al olimpo de los restaurantes gastronómicos. Además de mantener el producto de calidad y de temporada, la esmerada atención y originales propuestas, los materiales nobles dan amplitud a la sala a partir de una cocina acristalada y la disposición de dos reservados, también acristalados, para los más «gourmets», uno de ellos con acceso directo a la cocina. Aunque mantienen la carta de siempre, los Simões han ampliado su oferta con dos menús, uno corto (de seis degustaciones más prepostre y postre) y otro largo (de diez).

Al escritor y ex político Ignasi Riera, autor del «Llibre d'hores del ben menjar», se lo he oído decir en varias ocasiones: en los extremos de las líneas del Metro de Barcelona es donde se degustan las mejores tapas a menores precios. El sobrino de Joan Oliver fue 15 años concejal de Cultura de Cornellà, una de las ciudades cabeceras del suburbano, como L'Hospitalet. En ambas, sus ayuntamientos promocionan rutas de tapas. Durante el festival Tast, el peregrinaje en busca de degustaciones de lujo a precios populares nos llevará a la Rambla.