

CUADERNO DE COCINA

POR **PAU ARENÓS**
parenos@elperiodico.com

EN LA ALACENA



UN ACEITE MILENARIO EN BOTELLA BLANCA

La K es la letra que une los textos de la página. La segunda, marca de nombre enigmático, >K, envasa un aceite prodigioso. Ya la botella blanca es un potente reclamo, pero lo es más el líquido extraído a olivos (de la variedad farga) con más de 2.000 años, monumentos vegetales e históricos de la comarca castellanense del Baix Maestrat. Al rescate del tesoro, la cooperativa Clot d'en Simó y los empresarios Xavier Balada y Salva Vives. Censados, vigilados, amados, los olivos milenarios han sobrevivido al expolio, a ser arrancados para embellecer jardines de multimillonarios.

Más restaurantes:
elperiodico.com/restaurantes



Ada Parellada, en compañía de Joan Pluvinet (a los malabares) y Santi Alegre, en Semproniana. Abajo, la tortilla de patatas K.

Una tortilla llamada K

Ada Parellada pone en buena forma gastronómica a Semproniana

Si examinas la Semproniana ves a Ada Parellada en cada rincón: pinturera, bulliciosa, abigarrada, colorista, lanzada y algo caótica. En noviembre de 1993, Ada, su marido, el arquitecto Santi Alegre, y el cocinero Joan Pluvinet invadieron el territorio de tinta de la editorial Miquel para sustituir la linotipia por el horno. Mosaico en el suelo, paredes verdes o rojo-chili, sillas desparejas, tenedores usados como servilletos, cuadros y gasas, algo moruno o mexicano en una atmósfera difícil de narrar. Pasados los JJOO y sus medallas de latón y chocolatina, este fue un restaurante de moda en la ciudad en crisis. Resiste Semproniana, en mejor forma gastronómica que antes.

No había regresado al restaurante desde finales de los 90, aún sin canas ni sotabarba, así que entré escéptico y salí convencido después de un ejercicio de posibilismo culinario. Po-

see Ada una personalidad efervescente, una impronta que deja en libros (el último, *Com fet a casa*, sobre comida envasada!), talleres para niños (el ya famoso Patacuchi, los sábados, en Semproniana), apertura (y cierre) de restaurantes... *Ada o el ardor* es una novela de Nabokov, título perfecto para esta mujer en ascuas.

El crack económico o los años o lo que sea han centrado (algo) a Ada y la carta del Semproniana, bien cocinada por Pluvinet, desprovista de sobranes, fingimientos y afectaciones. «Es más corta. Son cosas sencillas, identificables. No nos complicamos la vida ni nos metemos en cosas que no sabemos hacer». Entré en materia con el vino L'Equilibrista (buena metáfora social), el rollo de arenque y el macarrón XL relleno de *carn d'olla* y setas (una delicia). Recordé los sabores del canelón gigante, algo crudo, con butifarra negra y queso (*Braç d'un gitano moreno*, según el humor de la casa)

Semproniana

Rosselló, 148. BCN

PRECIO MEDIO (SIN VINO): 30-35 euros

TELÉFONO: 93 453 18 20

No fumador.



que había probado en versión lasaña en los años posolímpicos: «Una bomba, nuestro hit parade». Acerté con el arroz *venere* con queso mahón y sobrasada, convencida Ada de que lo detestaría (¿por qué?) y le di nota alta a la tortilla de patatas con fuagrás servida en cazuelita. Grasa, suave, envuelta en aromas de tomillo. Màrius Serra les ha regalado un *enigmàrius*: llama K a ese plato. *K-sola*.

Se empeñó la *mestressa* –posee el gen fondista Parellada– en que probase un plato de la carta de mediodía (a precio económico), el saleroso *rostit de cap de l'lom* con salsa de anchoas, y aún tuvo espacio para el *roastbeef* de secreto, que necesita correcciones como el Ferrari de Alonso. Helado de canela, pastel de manzana y *delirium tremens*. No es el estado en el que salí sino una *ganache* de chocolate.

«¿Qué pretendemos? Un lugar cómodo, divertido y desacomplejado». Pues no es otra cosa. ≡

RESTAURANTES

POR **DAVID NOGUERA** dnoguera@elperiodico.com

CLAUDIO PERRONE

HASTA 25 €

Ejemplo tailandés

Thai Gracia
Còrsega, 381. BCN

HORARIO: De lunes a domingo, de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. **TELÉFONO:** 93 459 35 91. No se puede fumar.
www.restaurant-thai-gracia.com



La larga carta del Thai Gracia, con presencia de genuinos productos de Tailandia, es un muestrario honesto de una gastronomía muy variada. En una atmós-

fera relajada y espiritual que acompaña la multiplicidad de sabores (*currys*, salteados, cocina al vapor, cocciones en leche de coco...), se come genuino y bien. Aunque tiene es-

pecialidades notables, como el pollo al curry, lo mejor es empezar por el completo menú degustación a 21 euros (sin bebida ni postre, a partir de dos personas). ≡

ENTRE 25 Y 45 €

Francés inspirado

L'Office
Villarroel, 227. BCN

HORARIO: lun., de 13.30 a 16 h; de mart. a sáb., de 13.30 a 16 y de 20.45 a 23; dom., cerrado. **TEL:** 93 444 22 88. Se puede fumar. www.officebcn.com



Con experiencia en grandes restaurantes y en la renovación del negocio familiar en Francia, el chef Jerome Perraudin se estableció en Barcelona en el

2005 para abrir este local, similar a un *bistrot* parisino (comida al momento, con platos con pocos elementos y bien elaborados), con una carta dinámica que toma como inspiración las

cocinas vasca y bernesesa. Interesante carta de vinos y de postres, y apañado menú los mediodías laborables a 16 euros, que asciende a 20 el sábado y a 24 por la noche. ≡

CLAUDIO PERRONE