

Els premis d'EL PERIÓDICO

# Tapes d'altura per a

**Els assistents a la celebració** d'entrega de la setena edició del premi Català de l'Any, convocat per EL PERIÓDICO i TV-3, disfrutaran d'un sopar de luxe, que els oferirà sabors que difícilment oblidaran. El millor dels millors. Els tres grans espases de la cuina catalana actual, Ferran Adrià, Joan Roca i Carme Ruscalleda, junts, oferiran els seus encants culinaris. Al seu costat, joves xefs arribats de tots els racons de Catalunya, de Cambrils a la Vall de Bianya, amb les seves espectaculars propostes. Recordin els seus noms.



**FERRAN ADRIÀ EL BULLI**  
**Geni i figura entre fogons**

La seva carrera ha estat vinculada incondicionalment al progressiu i unànime reconeixement que El Bulli ha anat guanyant amb el temps. El restaurant s'ha convertit en un puntal

molt important de la gastronomia mundial mentre que el mateix Adrià ha estat reconegut com un dels grans del món. Aquesta nit ofereix el brioix Xangai.



**JOAN ROCA EL CELLER DE CAN ROCA**  
**Àpats fraternals per als paladars més exigents**

És la tercera generació d'una nissaga de cuiners i segueix treballant colze a colze amb els seus dos germans -Jordi i Josep- amb qui forma un equip perfecte per satisfer els

paladars més exigents. A la seva cuina es fon la memòria i la complicitat fraternal. El Jordi hi posa la part dolça, i el Josep, els vins. Avui ofereix anxova, tòfona i merlot.



**JORDI HERRERA**  
**MANAIRO**

El cuiner barceloní, establert al carrer de la Diputació, 424, delecta aquesta nit els comensals amb xof de vichyssoise.



**FABIÁN MARTÍN**  
**TALLER FABIÁN MARTÍN**

El pizzer català més cèlebre, establert a Llívia (Frederic Bernades, 7), mostra els seus dots culinaris amb un temptador tàrtar de tomàquet.



**XAVIER FRANCO**  
**SAÜC**

Nyoca de cap-i-pota i fruita seca, bacallà i prunes és la deliciosa aportació del xef Xavier Franco (Saüc, Lluís Pellicer, 12. Barcelona).



**CARLES TEJEDOR**  
**VIA VÉNETO**

El prestigiós restaurant barceloní (Ganduxer, 10) prepara llebre a la royal amb tatin de poma, xocolata i fruita seca.



**JORDI VILÀ**  
**ALKIMIA**

La cuina evolutiva del barceloní xef amb estrella Jordi Vilà (Indústria, 79) queda patent en el sopar de gala, en forma de Mar Endins.



**ANA I QUINTÍN**  
**AQ**

Ana Ruiz i Quintín Quinsac regenten a Tarragona el restaurant AQ (les Coques, 7). Ofereixen fals ravioli de gamba de Tarragona al ajillo.



**PERE ARPA**  
**EL REBOST D'EN PERE**

El cuiner (Àngel Guimerà, 14. Banyoles), primera estrella Michelin de la localitat gironina, prepara avui sardines amb cigrons.



**ORIOI ROVIRA**  
**ELS CASALS**

Aquest petit i innovador restaurant de l'hotel rural Els Casals, de Sagàs (Berguedà), ofereix aquesta nit botifarra del perol trufada amb patata.



**GUILLEM PLA I ORIOI IVERN**  
**HISOP**

Els xefs Guillem Pla i Oriol Ivern, del restaurant barceloní Hisop (Marimon, 9), llueixen el seu talent amb unes vieires amb ou ferrat.



**XAVI FERRATÉ**  
**BRESCA**

El restaurant Bresca (Ancora, 21. Cambrils), capitanejat per Xavi Ferraté i Alba Roig, delecta amb un parmentier d'escamarlans i romaní.



**RAFA PEÑA**  
**GRESCA**

El jove cuiner barceloní Rafa Peña (Provença, 230) delecta els comensals amb un deliciós mosaic de pop amb botifarra negra.



**ROGER MARTÍNEZ**  
**LA MIFANERA**

El jove xef del restaurant barceloní La Mifanera (Sagués, 16), especialista en arrossos del món, prepara un magnífic arros rural.

## La cita gastronòmica

## un sopar històric



**CARME RUSCALLEDA RESTAURANT SANT PAU**  
Cuina catalana i familiar amb tres estrelles

La cuinera de Sant Pol de Mar, d'esperit creatiu i intuïtiu, pot presumir que les seves merescudes tres estrelles Michelin no han fet perdre l'esperit familiar del Sant Pau, que

regenta amb el seu marit i els seus dos fills. La xef més cèlebre de Catalunya ofereix als comensals de la gala del Català de l'Any cintes, palaies i picurrelles.

## UN MENÚ MEMORABLE

Els 3 millors cuiners catalans donen l'alternativa a la nova generació

PAU  
**ARENÓS**  
PERIÒDISTA



Un banquet memorable. Se'n penediran aquells que, podent-hi anar, no hi vagin. Els convidats haurien de guardar el llibret del menú entre papers de seda i obrir-lo les tardes decaigudes i frugals per animar-se, potser a última hora dels diumenges, davant la dissortada perspectiva d'un sopar de rostolls gastronòmics. Primer, tocar el paper olorós, després delectar-se amb els dibuixos, rememorar les gaibres 30 tapes, recordar amb qui compartia la copa i la rialla, potser el coqueteig, i tornar a sentir a la boca el brioi Xangai de Ferran Adrià, l'anxova, tòfona i merlot de Joan Roca i les cintes, palaies i picurrelles de Carme Ruscalleda.

¿Quina és la grandesa de l'esdeveniment? La foto irrepètible. Atenció els catalants, perquè aquesta imatge és un retrat del futur. Els

27 platets dibuixen, amb punts de llum, el mapa de Catalunya. S'han d'anotar els noms dels xefs per seguir el rastre cruixent, de sucre i sal. Difícilment tornarà a passar a causa de la complexitat de reunir-los: una feina de bojos i d' enamorats de la gran cuina.

En escena, els tres grans grandíssims -Adrià, Ruscalleda i Roca- i, guardant-los l'esquena però demanant pas, amables i fermes, representants de la nova generació de xefs. Se simbolitzarà l'alternativa. La llista és equilibrada.

Primer, els joves ja beneïts, coronats per la Michelin i les altres guies: Nandu Jubany, Ramon Freixa, Jordi Vilà, Isabel Juncà, Romain Fornell, Xavier Franco, Àlex Garés i Pere Arpa, els tres últims, amb l'estrella acabada de concedir i ben lluent. Segueixen els caps de grans cases en procés de renovació i explosió: Marc Gascons i Carles Tejedor. A continuació, hi tenim els cuiners que, sense cap més capital que la intel·ligència i l'esforç, han obert peti-

tes cases (els *bistronòmics*), els millors menjadors que tindrà aquest país durant els anys vinents: Xavi Ferraté, Guillem Pla i Oriol Ivern, Jordi Herrera, Oriol Rovira, Ana Ruiz, Albert Ventura, Roger Martínez, Víctor Quintillà i Rafa Peña, que va ser elegit pels lectors d'EL PERIÒDICO com el xef revelació del 2006. I la sorpresa inesperada d'un pizzer heterodox: Fabián

**¿Quina és la grandesa de l'esdeveniment? La fotografia irrepètible**

Martín. A les postres, un cop més, harmonia entre joventut i experiència: Christian Escribà, Oriol Balaguer, Enric Rovira i Núria Gironés.

Per si no queda clar l'impacte, és com alinear en un partit -del segle, del mil·lenni, de la història moderna- Kubala, Cruyff, Guardiola, Koeman, Ronaldinho i Messi. I que tots sis facin gols.



**MARC GASCONS**  
ELS TINARS

Els afortunats comensals disfrutaran d'una amanida de cansalada i tòfona, directa des de Llagostera (Ctra. Girona-St. Feliu de Guixols km 25).



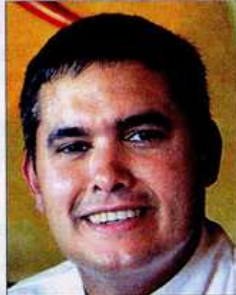
**ISABEL JUNCÀ**  
CA L'ENRIC

Aquest restaurant regentat pels germans Juncà, situat a la carretera de Camprodon (Vall de Bianya), ofereix una magnífica sopa de becada.



**ROMAIN FORNELL**  
CAELIS

El sorprenent Romain Fornell, jove xef del restaurant de l'Hotel Palace (Gran Via, 668), prepara un iogurt de fuagràs amb musli de fruita seca.



**CAN JUBANY**  
NANDU JUBANY

Els comensals disfrutaran d'un arròs de becada amb cansalada, fet com abans, segons el mateix Jubany (Ctra. Sant Hilari, s/n Calldetenes).



**ALBERT VENTURA**  
COURE

La cuina de mercat amb tocs moderns d'Albert Ventura al Coure (Passatge Marimon, 20) es reflecteix avui en unes anxoves del Cantàbric.



**RAMON FREIXA**  
RAMON FREIXA

El Racó d'en Freixa, al barceloní carrer de Sant Elies, 22, delecta el públic amb un caneló de bou de mar amb mostassa verda.



**ÀLEX GARÉS**  
LASARTE

El jove xef Àlex Garés, deixeble de Martín Berasategui, prepara marmia de cogombre i curri amb tàrtar de tonyina al carbó i olives.



**VÍCTOR QUINTILLÀ**  
LLUERNA

Pollastre de pota negra en dues coccions serà l'aportació de Víctor Quintillà, xef del Lluerna (Rafael Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet).

## LES POSTRES



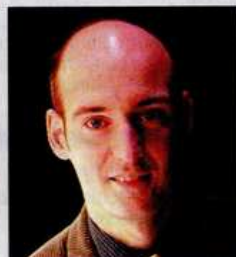
**CHRISTIAN ESCRIBÀ**  
PASTISSERIA ESCRIBÀ

Quarta generació de pastissers, Christian Escribà (Gran Via, 546) ofereix un temptador panell de dolços.



**NÚRIA GIRONÉS**  
CA L'ISIDRE

La xef barcelonina (les Flors, 12) combina cuina tradicional i contemporània. Sorpren amb un gintònic en textures.



**ENRIC ROVIRA**  
ENRIC ROVIRA

Aquest apassionat de la xocolata de Castellbell i el Vilar (Sant Jeroni, 17) ofereix les xocolates per al cafè.



**ORIO BALAGUER**  
ORIO BALAGUER

El selecte pastisser barceloní (plaça de Sant Gregori Taumaturg, 2) s'encarrega del còctel dolç.