

a
r
a
ra.cat

PETAR KUJUNDZIC / REUTERS



P 13

Alerta mundial per l'augment global de CO₂

P 04-06

CRISI SOCIALISTA

EL PSOE amenança el PSC amb el trencament

Els 'barons' branden l'espantall del divorci si els socialistes catalans no s'abstenen per investir Rajoy

Nicaragua no vol la ruptura, però ratificarà avui el vot diferencial i n'assumirà les conseqüències

DIMARTS
10 D'OCTUBRE DEL 2016
NÚMERO 2141

1,30 EUROS

DIARI EUROPEU
DE L'ANY

NATÀLIA COSTA
BARCELONA

Que la gastronomia viu un moment àlgid no és cap secret, però és potser menys evident que la inquietud d'una jove però molt ben preparada generació de cuiners està florint últimament, sobretot a Barcelona. De la mà d'una certa recuperació econòmica, la ciutat acull en el seu traçat ineludibles noves propostes que els més sibarites no poden deixar escapar. És un llistat llarg i inabastable del qual hem seleccionat 13 propostes molt interessants.

Dos Pebrots

D'Albert Raurich, excap de cuina d'El Bulli, el Dos Pebrots és un cant a la cuina catalana basada en els orígens del producte: l'equip creatiu ha fet hemeroteca cercant les receptes originals dels plats actuals, i els ofereix en el seu restaurant a partir de tècniques de cuina contemporània. Una recuperació sonada són les mamelles de truja, tan gelatinoses com gustoses. Menjar en aquest local resulta tota una experiència històrico-cultural amb un viatge en el temps fins als fogons dels antics egipcis.