

UVE EL NILO DE AGATHA CHRISTIE El secreto del Old Cataract, el hotel que inspiró las andanzas de Hercule Poirot **PÁGINA 33**

41 ÁNGEL NIETO El ex piloto permanece «en estado grave pero no crítico» tras su accidente

26 MADRID El Ayuntamiento desbloquea la 'operación Chamartín' 25 años después

Suscríbete a **EL MUNDO** con un **20%** de descuento y llévate **GRATIS** una tablet. Llama ya al **91 275 19 88**

EL MUNDO

CATALUNYA

JUEVES 27 DE JULIO DE 2017.
AÑO XXVII. NÚMERO: 10.078.
PRECIO: 1,50 €

• Vale más un testigo de vista que diez de oídas (Plauto) •



ESCANDAYO

ANIVERSARIO DIEZ

Como cada aniversario dura por lo pronto un año, Tamae Imachi y Albert Raurich celebran la primera década de 'su' Dos Palillos mes a mes con exclusivas citas enogastronómicas en las que la cultura asiática invade de lleno el restaurante del Raval.



BELÉN PARRA

La festa grossa, por así decirlo, llegará en abril de 2018, que es cuando el referente del tapeo

Tamae Imachi y Albert Raurich celebran un aniversario de largo recorrido por los diez años de 'su' Dos Palillos.



son los cubiertos. También las plazas disponibles para cada evento, dadas las limitaciones del local y la demanda entregada de clientes de toda la vida. Son incondicionales de una manera de hacer y defender el hecho gastronómico en clave asiática como pocos se han atrevido a hacer en Barcelona. El tapeo con palillos siempre resultó la excusa para explorar una cultura culinaria que, diez años después de la apertura del Dos Palillos, cada vez nos

queda más cerca. «Hay gente que nada más conocer el programa de actos de este aniversario nos pidió reserva para acudir a todos. No podemos atender todas las peticiones, si bien hay amigos a los que no podemos negar su sitio», revela Raurich.

La sumiller japonesa y el chef

catalán se conocieron en el Bulli -Raurich era y es mano derecha de Ferran Adrià-, donde decidieron emprender una nueva vida juntos en lo personal y en lo profesional. Desde entonces forman una de las parejas mejor avenidas del panorama gastronómico local y un tándem envidiable para quienes cono-

El décimo aniversario del Dos Palillos culminará en abril de 2018 tras una cena entre Albert Raurich y Albert Adrià junto a Ferran Adrià

cuando el momento del tapas asiático que montaron Tamae Imachi y Albert Raurich cumplirá diez años. Antes y después de esa efeméride, en el restaurante se sucederán sesiones de culto enogastronómico que permitirán al celebrante acercarse a la cultura oriental desde una aproximación occidental. La próxima tendrá ya lugar en septiembre, mes elegido para el ritual Sadou o ceremonia del té japonés, con el que Imachi maridaré el menú *kaiseki* ideado por Raurich.

Este julio ha sido el turno del té chino –otra tradición, otra historia, otra cultura– y en octubre será el del sake, tan complejo y tan sugerente a la vez. En cada caso, cocina y sala están bien cubiertas cuando lo que verdaderamente escasean



EL MUNDO

con el tiempo para quienes conocen las servidumbres de la alta cocina. Hoy mantienen la sonrisa –perenne en el caso de ella–, su buena estrella y una Michelin desde 2012. Tienen por delante aún diez meses para celebrar los diez años de su primer proyecto gastronómico en común junto con colegas bullinianos y amigos como Oriol Castro (Disfrutar), Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Massimo Bottura (Osteria Francescana). Eso es poco más que un parto pero es que al Dos Palillos le queda aún vida para rato.

Dos Palillos. Elisabets, 9. Barcelona. 933 040 513. Precio medio: 50€. Precio menú degustación: 80 y 95 euros.

Los hermanos Toni y Manuel Simões no sólo han hecho bueno el de tal palo, tal astilla sino que han conseguido revalorizar aún más si cabe sus orígenes. Esa humilde taberna de barrio que para muchos continúa siendo refugio y encontró se está consolidando como bar gastronómico de los que pueden contarse con los dedos de una mano en Barcelona.

Todavía no entiendo que aparezca cual auténtico tapado entre el gran público cuando no se puede hacer mejor, aunque sea discretamente. En lugar de estar en boca de todos, sus credenciales pululan de boca a oreja cual pista gastronómi-

LA TAVERNA DEL CLÍNIC

FESTIVAL CONTINUO



ca reservada a entendidos. Porque hay que saber apreciar lo que aquí se cocina y se sirve en el plato, pero también en la copa. Producto y referencias de primera por los que no queda otra que brindar y hacer que el festín sea continuo.

Los Simões no descansan ni en agosto, así que la Taverna del Clínic alegra los días y las noches de una Barcelona desierta donde no son un espejismo la jugosísima tortilla de patatas; el refrescante gazpacho de cerezas con nava-jas; el delicado *sashimi* de ventresca de atún con caviar y manzana verde; o el ya clásico *tataki* de buey con salsa *tosazu* y setas confitadas.

El derroche es continuo.

Basta ver cómo circulan de la cocina a la barra y las mesas el marisco de Galicia; las hortalizas y legumbres que enriquecen cada mar y montaña; el tremendo arroz (negro) marinero y los postres case-ros tan bien conseguidos. La verdad es que en pocos locales afrontan la experiencia gastronómica poniendo el énfasis y el foco en todas y cada una de las partidas. Mención especial para la bodega custodiada por Manuel, cuya selección consiguió hace un año el premio Cartavi a la Mejor Carta de Vinos.

Rosselló 155. 934 104 221. Precio medio: 60€. Menú clásico barra: 30€. Menú gastronómico: 59€.