

SUPLEMENTO GASTRONÓMICO

Gourmet's

EL PERIÓDICO DE CATALUNYA



FOTO: FERRAROTTI/AGF

|maridaje|cerveza|

NACIDA CON VOCACIÓN GASTRONÓMICA

La Estrella Damm Inedit nació con voluntad de romper tópicos, sobre todo, aquel que aseguraba que la cerveza no estaba a la altura de la alta gastronomía y, por lo tanto, no tenía motivo alguno para hacer acto de presencia en restaurantes de nivel. Nada más y nada menos que Ferran Adrià, Juli Soler y el equipo de sumilleres de El Bulli se pusieron manos a la obra para liderar una pequeña revolu-

ción que pusiera fin a esta situación de aparente inferioridad.

Y lo lograron con un copaje único, mezcla de malta de cebada y trigo, aromatizado con cilantro, piel de naranja y regaliz. La cerveza resultante muestra alta intensidad y complejidad aromática, es muy afrutada y floral en nariz, con una textura cremosa y fresca y con el carbónico delicado.

TRES CHEFS ELABORAN UN MENÚ IDEADO PARA DEGUSTAR CON UNA ESTRELLA DAMM INEDIT

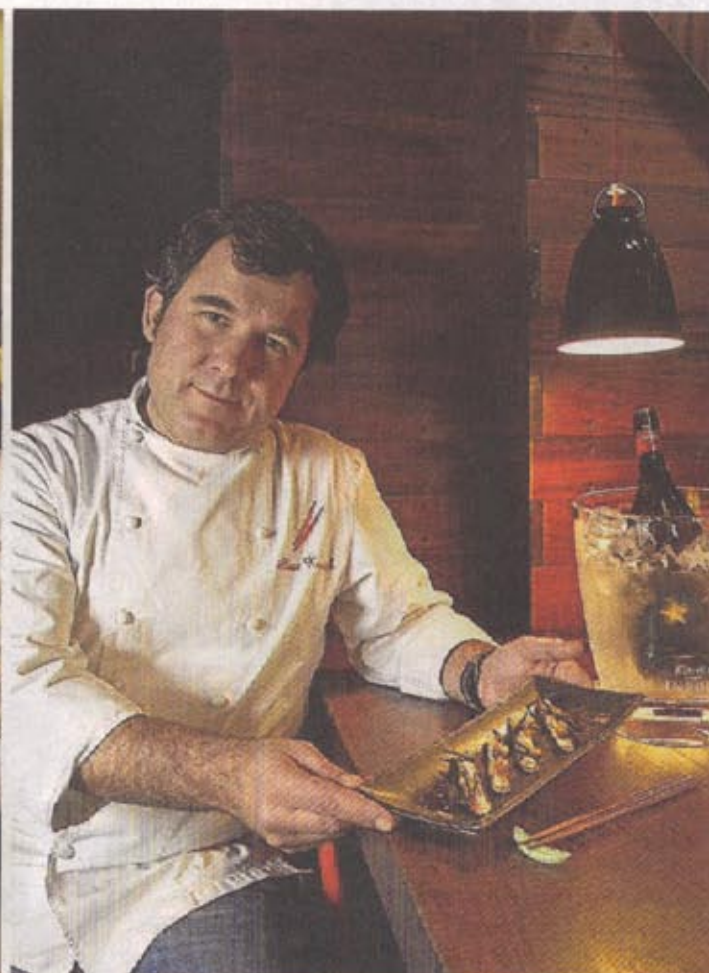
Demostración empírica



XAVIER PELLICER

Restaurante: Àbac (www.abacbarcelona.com)

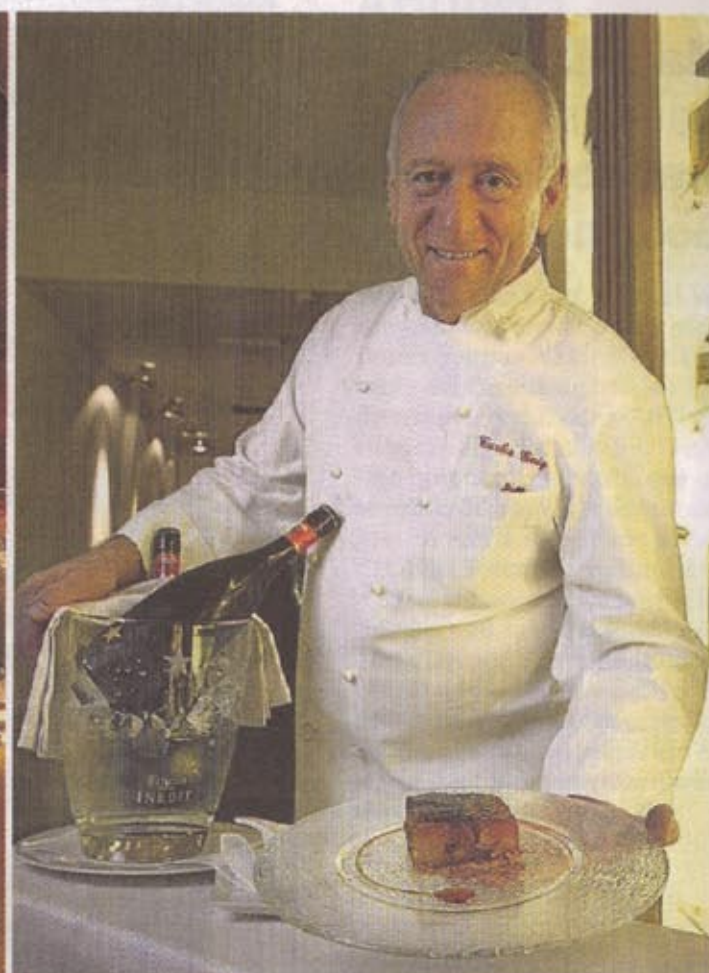
Primer plato: Tartar de buey de mar



ALBERT RAURICH

Restaurante: Dos Palillos (www.dospalillos.com)

Segundo plato: Japo burger y navajas thai



CARLES GAIG

Restaurante: Fonda Gaig (www.fondagaig.com)

Postre: Tarta tatin con crema de leche

LOS PREJUICIOS están para romperlos. La Estrella Damm Inedit ha conseguido introducirse en la alta gastronomía de la mano de un copaje que logra combinar con todo tipo de gustos, en especial con aquellos más difíciles de integrar, como los amargos, los ácidos, los ahumados o los agridulces. Algo que permite ampliar la paleta de opciones no solo a los cocineros, sino también a los comensales, que ya pueden atreverse a descartar la carta de vinos a favor de una cerveza sin miedo a salir del local por piernas. No obstante, una cosa son las palabras y otra, los hechos. Por eso, Damm ha recurrido a la ayuda de tres reconocidos chefs -Xavier Pellicer, Albert Raurich y Carles Gaig- para que confeccionen un menú que maride a la perfección con la cerveza y sirva como demostración empírica de este salto gastronómico. Eso sí, cada uno se

ha concentrado en un plato y, por este motivo, es preciso emprender una ruta a través de los tres restaurantes barceloneses para ir comprobando si la Inedit realmente mantiene el tipo.

TARTAR DE BUEY DE MAR

La primera parada tiene lugar en la zona alta de Barcelona, donde el Àbac fusiona los conceptos de restaurante, hotel y lounge bar. De los fogones se encarga Xavier Pellicer, que practica una cocina de autor en la que el respeto al gusto de cada alimento y el dominio de las nuevas técnicas comparten protagonismo a partes iguales, en una concepción de la gastronomía que ha sido reconocida con dos estrellas Michelin. Pellicer propone para comenzar un tartar de buey de mar con champiñones y aguacates, coronado por un sorbete de lima y albahaca que ofrece un contrapun-

to helado sorprendente y que se queda incrustado en el recuerdo.

Una receta escogida porque la Estrella Damm Inedit marida bien con los sabores más ácidos, como la lima, ya que su textura delicada suaviza las sensaciones y el carbónico realiza el efecto refrescante. De la misma forma, la cerveza también se integra sin dificultades con las ensaladas o salsas de cítricos, frutas ácidas o tomates verdes.

JAPO BURGUER Y NAVAJAS THAI

De Sant Gervasi al Raval y de la cocina de herencia catalana a las influencias orientales. Albert Raurich fue jefe de cocina de El Bulli desde 1999 hasta el 2007, cuando decidió independizarse en busca de la fusión entre las tapas españolas y las pequeñas raciones asiáticas, ayudado por Takeshi Somekawa. Por este motivo, bautizó a su restaurante Dos Palillos, simbolizan-

do la unión entre el palillo de vermut de toda la vida y los utensilios estrella de la cocina oriental.

Para maridar con la Inedit presenta la llamada japo burger, una mini hamburguesa con pan chino, donde la ternera se mezcla con el jengibre, la soja o la salsa de tonkasu. La cerveza ideada por el equipo de sumilleres de El Bulli, precisamente, contrarresta los sabores picantes y produce sensaciones envolventes cuando interactúa con los gustos agridulces, especialmente en el caso de la cocina asiática. Algo que también se puede comprobar en la segunda propuesta del Dos Palillos: navajas con escabeche thai, elaborado con ajo, hojas de lima kefir, jengibre o curri.

TARTA TATÍN

El reto más complicado recae en Carles Gaig, y no es otro que idear un postre que también pueda com-

binar sin estridencias con la Estrella Damm Inedit. El chef, uno de los principales responsables de la renovación gastronómica de la cocina catalana, divide su tiempo entre el restaurante Gaig, algo más abierto a la innovación, y la Fonda Gaig, orientado a bucear en las recetas de toda la vida.

La Inèdit dinamiza los productos untuosos con su frescor y recuerdo cítrico, además de acompañar bien a las texturas grasas gracias a su cremosidad. Pero un postre dulce ya son palabras mayores, si bien Carles Gaig resuelve la papeleta con gran habilidad mediante una tradicional tarta tatín con crema de leche. El punto diferencial, sin embargo, consiste en finalizar la cocción al horno de las manzanas y el caramelo vertiendo 300 centímetros cúbicos de Inedit. Un truco de veterano para superar la prueba con nota.