

1,20€

MARTES  
20 DE MARZO DEL 2012

CONSELL DE CENT 425-427  
BARCELONA. TEL. 93.265.53.53

www.elperiodico.com  
www.grupozeta.es

DIRECTOR  
ENRIC HERNÁNDEZ

GRUPO ZETA

el Periódico

de Catalunya

ma. 20

LA POLICÍA FRANCESA, EN ESTADO DE MÁXIMA ALERTA

PANORAMA

► Páginas 12 y 13, y editorial

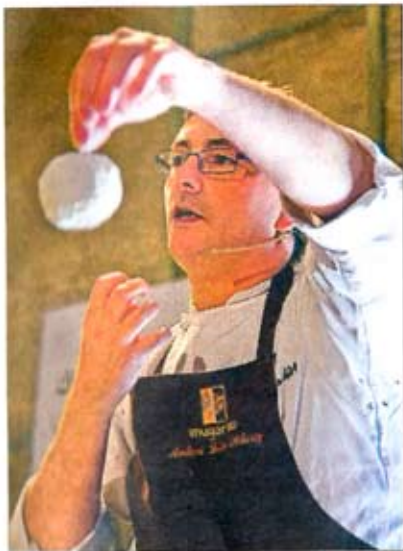
# Locura racista

**Cuatro judíos** mueren a tiros en Toulouse en la puerta de una escuela

**El arma** y la moto del agresor coinciden con las de otros tres



# Aduriz y Raurich, a cuatro manos en BCN



Un duelo bien entendido, sin rivalidades insanas, que acabó en victoria: las de los dos *oponentes*, **Andoni Luis Aduriz** (foto de arriba), que tiene dos estrellas Michelin por el Mugaritz, y **Albert Raurich** (foto de abajo), exjefe de cocina de El Bulli y ahora al mando de Dos Palillos, casa de supertapas asiáticas. Fue una comida celestial a cuatro manos en el restaurante del segundo en Ciutat Vella que se enmarcó en la jornada que montó Guzmán Gastronomía en la vecina sede del FAD.

Empezó fuerte el catalán con un *sunomono* (ensalada) de algas frescas y moluscos y respondió el vasco con un carpacho vegetal que, como siempre pasa, nadie supo descifrar que era de sandía. El sasami de pollo de corral y el shabu-shabu de pulpos de **Raurich** dieron paso a uno de los clásicos de Mugaritz, la kokotxa de bacalao; esa piel es gelatina pura. El contrataque del jefe de Dos Palillos fue picante: la genial sopa *thai* con pollo, gamba, tofu y curri rojo. El queso casero hecho con leche y lino y la chuleta a la parrilla con emul-

sión de carne asada (**Aduriz**), y el pan chino al vapor con papada de cerdo ibérico y cangrejo hicieron de broche antes de los postres.

Un *open day*, en expresión enrollada, en la que, además del ágape, hubo talleres (**Aduriz** descifró el lenguaje secreto de las plantas, **Raurich** expuso los tratamientos exóticos de

**El chef** vasco y el catalán ofrecieron una comida celestial en la que exhibieron su mejor repertorio

---

lo verde, **Ana Carolina Alvarado** explicó técnicas de esferificación, **Jau-me Biarnés**, de la Fundació Alícia, habló de tecnologías, cocina y ciencia, y el asturiano **Tino Helguera**, de los bombones), ponencias, exposición de productos, degustaciones... Un minicongreso gastronómico en el centro de Barcelona. FERRAN I MEDIO

