

EL PAÍS



Aniversario

www.elpais.com

EL PERIÓDICO GLOBAL

VIERNES 14 DE OCTUBRE DE 2016 | Año XLI | Número 14.346 | EDICIÓN CATALUÑA | Precio: 1,50 euros

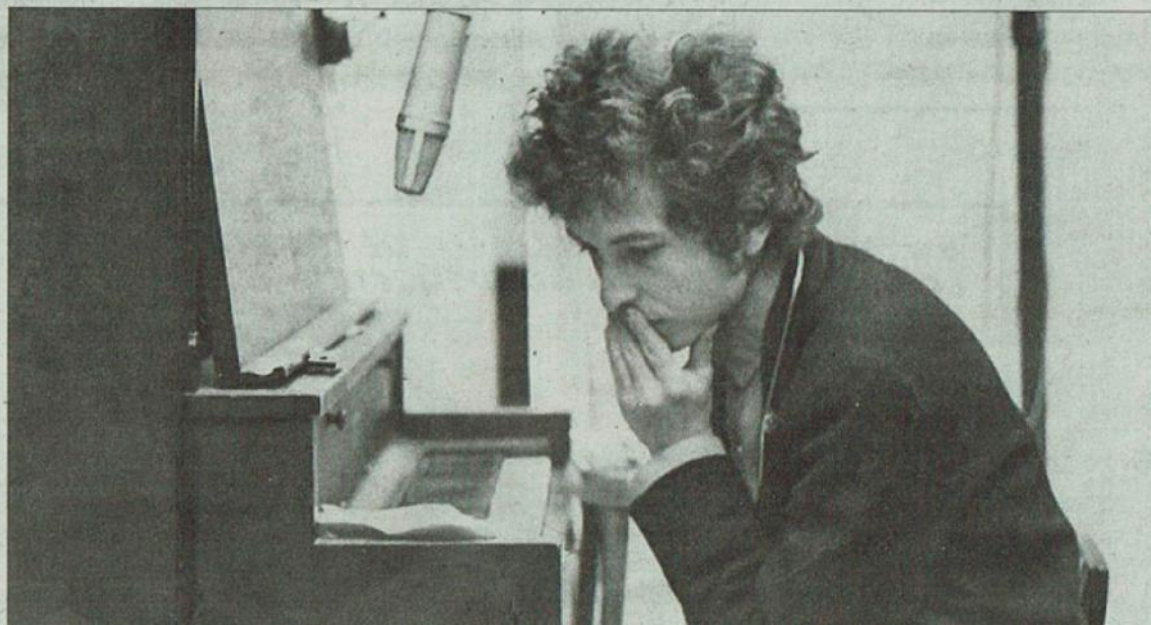
Correa confiesa ante el tribunal el cobro de mordidas para el PP

“Me pasaba el día en Génova. Estaba más tiempo allí que en mi despacho”

FERNANDO J. PÉREZ, Madrid

Francisco Correa, supuesto cerebro de la red Gürtel, aseguró ayer en la Audiencia Nacional que cobró sobornos de empresarios a cambio de intermediar en la concesión de contratos públicos a partir de la llegada del PP al Gobierno en 1996, y que se repartió los beneficios —un 2% o 3% de cada contrato— con el gerente del PP, Luis Bárcenas, sentado también en el banquillo y a la espera de otras causas. Bárcenas, aseguró Correa, le dijo que destinaría los fondos al partido.

El líder de la trama admitió de manera general como ciertos los hechos que describe la fiscalía en su escrito de acusación. Y aseguró que todos los antiguos cargos que se sientan con él en el banqui-



Los jueces sientan a Mas en el banquillo por su desafío secesionista

El ‘expresident’ será juzgado por prevaricación y desobediencia

JESÚS GARCÍA, Barcelona

El Tribunal Superior de Justicia de Cataluña ha decidido abrir juicio oral contra Artur Mas, expresidente de la Generalitat, y dos miembros de su Gobierno, Joana Ortega e Irene Rigau, por desobediencia grave y prevaricación, al organizar la consulta independentista del 9 de noviembre de 2014. Mas se enfrenta a una solicitud de 10 años de inhabilitación, pero, al no ser acusado de malversación, se libra de una posible condena de cárcel. PÁGINA 15

Las denuncias

Nomenclátor: 10 Puntuación de 0 a 10 Establecimiento con encanto Entorno ecológico

Comer

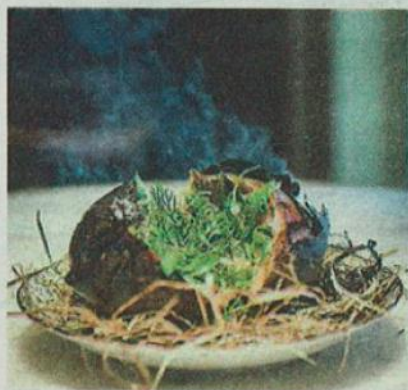
Un túnel del tiempo en la cocina

DOS PEBROTS, un proyecto barcelonés de Albert Raurich que bucea en la historia

65 Dirección: Doctor Dou, 19. Barcelona • Teléfono: 938 53 95 98 • Cierre: lunes y martes • Precio: entre 45 y 55 euros por persona. Tortilla de piñones, 7,50 euros. Salpicón de vaca, 8,50 euros. Kebab, 16 euros. Flan de pimienta, 4 euros.

Por José Carlos Capel

Los pulpos y pescados en adobo que maduran en cámaras en la segunda planta de este restaurante comparten espacio con folios pinchados en las paredes en los que se reseñan los orígenes de ciertas recetas, desde el antiguo Egipto hasta el siglo XX. Elaboraciones circunscritas al ámbito del Mediterráneo entresacadas de viejos libros de cocina, de la literatura y del proyecto de Bullipedia. Con semejante respaldo, Albert Raurich acaba de inaugurar Dos Pebrots, en cuyas cocinas se intenta poner al día recetas antiguas en formato tapas o medias raciones. Una apuesta fascinante que estrecha



lazos entre cultura y gastronomía y recuerda trabajos previos del restaurante Dinner by Heston Blumenthal, en Londres, y de Noor, del chef Paco Morales, en Córdoba.

La carta constituye un popurrí no demasiado riguroso repleto de enunciados, productos, antecedentes y técnicas. Allí donde la documentación no alcanza surge la imaginación de Raurich y de su equipo. Los boquerones en vinagre, agradables, suponen que provienen del antiguo Egipto;



Interior del restaurante Dos Pebrots, y cebolla negra con *garum*.

Valoración			
Pan	6	Aseos	7
Café	5	Servicio	6,5
Bodega	6	Cocina	6,5
Ambiente	6,5	Postres	6

to; la cebolla negra, discreta, asada y rociada con *garum* romano (resudado de los salazones cuya receta se desconoce), se imagina que procede del Neolítico, mientras que el tomate, que llegaría de América, no debería figurar en la

guarnición del succulento kebab de cordero de la vieja Persia (1.500 años antes de Cristo). Tampoco pinta nada la planta mexicana en el saganaki (queso y hierbas al horno), proveniente de la antigua Grecia. Reparos que no empañan el valor del proyecto, que habrá de afinarse en meses venideros. Resulta muy completa la tabla de curados y salazones (caballa, atún, jurel, lubina y anchoas); son correctas las patatas con alioli, y notables los puerros asados con

cerveza y vinagre, que atribuyen al antiguo Egipto. Es agradable la tortilla de piñones con miel, extraída de la obra de Re Coquinaria (siglo I después de Cristo); rotundo el salpicón de vaca citado por Cervantes; melosas las ubres de cerda que también figuran en el recetario romano, y muy finas las pencas con jamón inspiradas en el *Satiricón*, de Petronio. Platos en ocasiones de gustos y texturas chocantes que exigen predisposición por parte de los comensales.