

el Periódico

de Catalunya

PARA GENTE COMPROMETIDA

sá. 17

TENSIÓN TRAS LA DECLARACIÓN DEL 'PRESIDENT'

PANORAMA
▶ Páginas 16 y 17

El Gobierno dice estar listo para frenar a Mas

La vicepresidenta y el ministro Catalá blanden el artículo 155 de la Constitución

Dirigentes del PP admiten la dificultad de aplicar la 'suspensión de la autonomía'

APELACIÓN AL NUEVO GOVERN

Los expertos plantean una prestación única contra la pobreza

▶ Proponen agrupar las ayudas existentes en una sola que garantice un mínimo para vivir

COSAS DE LA VIDA

▶ Páginas 28 y 29, y editorial



PREMIO RÉCORD EN POBLENOU

La Administración 328, de la calle Pere IV de Barcelona, tiene desde ayer el honor de haber sellado el boleto de la Primitiva que ha obtenido el premio más grande de la historia de este sorteo: 101 millones de euros. En la foto, la lotera Montserrat García, a la derecha, lo celebra. PANORAMA ▶ Pág. 35

LOS PUBLICITARIOS PIDEN UN DEBATE

Los bloqueadores de publicidad amenazan el negocio en la red

TEMA DEL DÍA ▶ Páginas 2 a 4 y editorial

25 años sin Gato Pérez

PRIMERA FILA
▶ Páginas 44 y 45



LA ALCALDESA RECTIFICA

El comercio obliga a Colau a ampliar los días con luces de Navidad

COSAS DE LA VIDA ▶ Páginas 34 y 35

PREMIOS VINARI

Un tinto joven, mejor catalán

Los premios Vinari, cuya gala tuvo lugar la semana pasada en Vilafranca del Penedès, coronaron el tinto joven, sin crianza, Vermell de Peguera 2013 (de la bodega Clos de Peguera, de la DO Conca de Barberà) como el mejor vino catalán del año, que recibió el Gran Vinari de Oro (en la foto, el responsable de la bodega, Xavier Nogué). Participaron en el concurso 839 referen-

cias de las 12 DO de Catalunya. Para encumbrar al ganador, se hicieron catas a ciegas eliminatorias entre mayo y julio y una final el 14 de septiembre. Los resultados se dieron a conocer en la gala. Hubo 166 premios: en cada una de las 12 categorías, un Vinari de Oro, tres de Plata y cinco de Bronce. Ramon Roqueta fue distinguido por su trayectoria.



PREMIOS VINARI / JORDI PLAY

VINO

El primer rosado de Scala Dei

Pla dels Àngels 2014. Scala Dei. Garnacha. DO Priorat. 18 euros.



Scala Dei sigue recuperando viñas históricas y ahora ha lanzado su primer rosado. La bodega más antigua del Priorat ha elaborado solo 2.000 botellas de un vino delicado, con un color muy sutil, cuya garnacha solo ha estado tres horas macerando. Destaca por tener mucha fruta roja fresca, y tonos cítricos y anisados.

Gourmet's

MESCLUM

EL LIBRO

Completa guía de champán en castellano

Guía Melend del champagne. 2016-17 (Ceodos Difusión, 25 euros) es la única en español con expertos que catan a ciegas 600 muestras de 130 bodegas.



LA INICIATIVA

Kripta Gran Añada 2006, cava solidario
Kripta Gran Añada 2006, con macabeo, xarel·lo y parellada elaborado por Agustí Torelló Mata, cuesta 80 euros. La bodega dará un euro de cada venta (solo hay 3.588 botellas) a la fundación Rosa Oriol que dirige sor Lucía Caram (en la foto, con Rosa Tous, hija de Oriol, y Gamma Torelló Mata). La botella, con forma de ánfora, está adornada con una placa que replica una etiqueta creada por Rafael Bartolozzi.



LA CITA

El Prat celebra el Quinto Tapa Pota Blava

Quinto Tapa Pota Blava es una ruta que hasta el 1 de noviembre reúne a bares y restaurantes de El Prat de Llobregat que ofrecen una tapa de pollo de la raza Pota Blava y productos del Parc Agrari del Baix Llobregat con un quinto de cerveza Moritz por 2,5 euros si es la tapa de la casa y 3,5 si lleva pollo.

SECRETOS PARA DISFRUTAR DEL MEJOR ORO LÍQUIDO

Zummo para mojar pan

► Los productores de aceite de oliva virgen extra miman cada detalle desde la cosecha, que acaba de empezar

FERRAN IMEDIO
BARCELONA

Cada vez más, los estantes de las tiendas se están llenando de aceites de oliva virgen extra de altísima calidad, destinados a los paladares más gurmets. Muchos de ellos son españoles pese a que los italianos se han llevado siempre la fama y las ventas. De hecho, y no es una leyenda urbana, gran parte del oro líquido que se elabora en el país transalpino procede de olivares españoles, que siempre han dado un fruto de primerísima categoría. Entre octubre y noviembre están de cosecha. Así pues, toca saber un poco más sobre el aceite de oliva gourmet.

CÓMO SE HACE

La recolección y producción influyen

La época de recolección del aceite se lleva a cabo entre octubre y noviembre. Los mejores aceites nacen de fincas en las que los olivos tienen espacio entre unos y otros para que la luz penetre en los árboles y se miman cada paso en la elaboración para sacar todos los matices. Un buen ejemplo es La Gramanosa (la más grande del Penedès, con 70 hectáreas, más 240 en Mont-roig del Camp, en el Baix Camp). Recogen las aceitunas con máquinas vibradoras que hacen que las olivas caigan en unos paraguas para que no sufran golpes y se lleven a la almazara, donde comienza

el proceso de elaboración inmediatamente para que no se pierdan las propiedades organolépticas.

Allí, se limpian las olivas, se remojan para liberarlas de tierra y otras impurezas. En La Gramanosa hay unas instalaciones vanguardistas, las más tecnológicas de España, que permiten dar un chorro de aire para secarlas y evitar que lleven agua al molino, donde se hace una pasta, con cuchillos o martillos, según la maduración y el tipo de aceitunas; se pasa a unas batidoras con camisas refrigeradas que mantienen la temperatura óptima donde se amalgama todo (pulpa y hueso) en base a unas recetas según la aceituna y la maduración; se centrifuga para separar el aceite de los restos de aceituna (el orujo), se filtra, se guarda en depósitos en los que se inyecta nitrógeno para que el oxígeno no lo estropee... Durante el proceso, el ruido de los motores de las máquinas es ensordecedor, pero no hay humos porque se canalizan; sabido es que el aceite absorbe todos los aromas.

CÓMO CONSERVARLO

Entre 22 y 13 grados en un lugar oscuro

En casa, debe estar siempre en un lugar oscuro y fresco, ya que el calor y la luz lo estropean. Entre los 22 grados como máximo y los 13-14 como mínimo está bien, evitando siempre las oscilaciones. Hay que consumirlo antes de un año, aunque la cadu-

dad ronde los 18 meses. ¿Por qué? Pues porque puede perder algo de sabor, frescura, matices y perfume. **Carles Tejedor**, excocinero de Via Veneto y ahora investigador de aceites con su empresa Oillab, lo resume así: «Pide los mismos cuidados que el vino, pero a diferencia de este, que mejora en botella, el aceite se acaba estropeando». Por eso recomienda congelarlo en bolsas del plástico al vacío (el cristal podría romperse).

CÓMO USARLO EN LA COCINA

Para todo: ensaladas, escabeches, frituras...

Carles Gaig lo tiene clarísimo. Hay que usarlo para todo. «Es más caro, pero la diferencia entre de gasto entre uno bueno y uno excelente es pequeña porque no usas tanta cantidad. En un plato que sirvo en mis restaurantes a lo mejor la repercusión es de 30 céntimos», explica. Cuando el cocinero dice que usa un aceite de altísima calidad para todo (en este caso, La Gramanosa), quiere decir que no hace excepciones. Que lo usa incluso para freír. «Aguanta mucho más la temperatura [hasta los 180 grados no se altera ni degrada], lo que permite una fritura mucho mejor y más crujiente en un rebozado, por ejemplo; a los otros les cuesta más y acaban empapando la vianda de aceite más que friéndola», apunta. Y añade: «Si ese aceite lo cuidas y filtras los sedimentos que hayan quedado, puedes usarlo tres o cua-



Los aceites para gurmets de Finca La Gramanosa, en exposición.

tro veces más». De hecho, el aceite de oliva virgen extra es el que menos sustancias tóxicas libera porque tolera las altas temperaturas.

«Para ensaladas, los aceites de oliva arbequina con un punto de picual que le da más chispa y picante al plato, y para bases, platos fríos delicados, escabeches... el de arbequina, que es más fino».

«El aceite tiene que acompañar, como el vino, no pasar por encima de lo que hay en el plato. Por eso, a mí particularmente me gusta la finura de la arbequina». La acidez alta del aceite hace que no sea bueno

EN EL MANDARIN ORIENTAL

Ángel León y sus diálogos



Ángel León ya tiene agendados los diálogos gastronómicos que mostrará en el restaurante Mandarin del Mandarin Oriental con chefs estrellas este otoño/invierno. El chef del mar (dos estrellas por Apiciante, en El Puerto de Santa María) dirige la gastronomía del hotel salvo el Momento, el Mestizaje de Carnes Escalfada. Con ella comenzó en julio este ciclo (fideo, que retomará el jueves con Francis Paulego, Seguirán Josean Aliza (5 de noviembre), Rodrigo de la Calle (14 de enero) y Pepe Sella (febrero).

Punta de cuchillo con Pau Arenós



Ly, chef y florista

Ly es gallega el mejor tallador de Barcelona: el tallador de la calle de Montaner. El espacio es impresionante en una ciudad de comedores discretos. Recrea una selva: con me está todo el día.

El secreto de Ly es tener una floristería, aunque la respuesta, sorprendente por casual, repeta el día

muchos viernes. Ly, cuyas pequeñas personalidades se ven en la calle de Montaner, el espacio es impresionante en una ciudad de comedores discretos. Recrea una selva: con me está todo el día.

Su plato nunca ha caído en la rutina de los secretarios bodegados sino que ha añadido un gusto a los ingredientes del arte de vivir, que plan-

ta en la creación de un libro de Gerardo. Con el nuevo menú avanza. La recreación de un crisolito con pasta filo y langostinos artesanales para todos los momentos y el pequeño de pasta de arroz en dos texturas, una líquida de acción y picante.

Artista del mortero y el wok, se dedica en la tecnología gusto con la cocina al vacío, que aplica al pollo macerado y a la ternera, cuyo sabor definitivo es un plato icónico.

Ly es renovación. Y van... Un hombre que ha vivido, al menos, seis vidas. ■



Las olivas recién cosechadas llegan, el martes, a la almazara de La Gramanosa.



Carlos Gaig, preparando una receta con aceite de oliva virgen extra.

para vivir, cuando es oliva ligera entre la acidez de 0,2 a 0,3. De todos modos -apunta Tejedor-, la mejor manera es tomarlo crudo sobre lo que nos gusta: la raya bien, sea fría o caliente.

CÓMO CATAILO

Que pique al principio y que no rasque al final

Un consejo antes de probarlo: hay que probarlo. Ponerlo en un vaso o en una copa, ponerlo en contacto con la palma de la mano para que

coja temperatura, taparlo y, acto seguido, acercar la nariz y desmenuarlo. Entonces empujar los dedos, que pueden ser más afilados, flexibles o recordar a almendras, a tomate, a manzana, a alcañón, a hierba recién cortada... Por eso cada aceite gourmet tiene sus planes.

Cuando se cata directamente, se aconseja tomarse un trago y aspirar aire por la boca; el efecto de esta acción es que se nota cómo pica en el paladar. Porque si pica es señal de que es bueno. Pero, según Tejedor, debe picar al principio pero no rasca al final. ■

seis propuestas 'top'



FINCA LA GRAMANOSA
Arbecuna,
9,5 € (500 ml).



BARGALLO
Premium Arbecuna,
12 euros (500 ml).



AUDECASSA
Arbecuna,
17 € (500 ml).



LA SANTA
Morisca,
11 € (500 ml).



CASTILLO DE CANENA
Pical biodinámico,
18 € (500 ml).



ORO BAILÉN
Reserva Familiar
Pical, 10 € (500 ml).

MESCLUM

EL RESTAURANTE Hofmann se renueva esta temporada

Hofmann (La Granada del Penedès, 14-16), con una estrella Michelin, ofrece carta e interiorismo, con una entrada independiente para Raül Hofmann, una propuesta más informal.



EL FICHAJE Carlos Tejedor, al mando de Speakeasy

Javier de las Muelas, dueño de Speakeasy, el clandestino de Dry Martini, tiene motivos para estar contento. Ha fichado a Carlos Tejedor (activo en Via Veneto) para el restaurante y The Academy, y la coctelería ha sido elegida entre los 50 mejores bares del mundo (42). Es el único español de la lista.

LA PROPUESTA

Cena a cuatro manos en Espai Kru

Los chefs de Espai Kru y el de Bincho (Singapore), Eber Cubela y el japonés Asei Masashi, ofrecieron dos cenas la semana pasada en las que ambos sirvieron sus especialidades: pescado y marisco el primero, y pollo el segundo.

