

GASTRONOMÍA

Damm y Ferran Adrià difundirán la cultura de las tapas españolas en el mundo con el apoyo de Turespaña y la colaboración de la Fundació Alícia

Tapas planetarias

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Si los italianos han conseguido llenar el planeta de pizzerías, si los franceses han triunfado con la fórmula del bistro y los japoneses han exportado hasta el último rincón sus rollitos de sushi, ¿qué esperan los españoles para exportar la cultura de la tapa? Esa pregunta se la ha hecho un montón de veces Ferran Adrià, quien ayer, durante una comida para la prensa gastronómica servida por Nandu Jubany en la antigua fábrica Damm, celebraba que por fin una empresa haya querido apostar por emprender un proyecto serio en torno a la cocina en miniatura. Ha sido la cervecera-

unos años apostaron por este tipo de cocina, aunque de la atención que les ha prestado la prensa se han beneficiado también las casas de toda la vida". El chef explicó que las administraciones de-

El proyecto pretende dar a conocer esta modalidad y contribuir a exportar productos españoles

berán ayudar a quienes se animen a buscar socios en otros países para abrir nuevos locales, más utilizando los medios de que ya se disponen que aportando di-

nero. "Turespaña ya ha mostrado su interés en participar con nosotros en el proyecto".

El primero que se ha puesto a trabajar es el equipo de la Fundació Alícia, que ya está elaborando un estudio sobre la realidad actual de la tapa en España y su presencia fuera del país. Adrià aprovechó para pedir que quienes tengan estudios sobre este tema se pongan en contacto con la fundación, ya que "este es un proyecto abierto a toda la población".

El siguiente paso será la organización de una serie de exposiciones en diversas ciudades, que empezará en último trimestre de 2011 en Nueva York. "Habrá que trabajar con humildad pero pisando fuerte", dijo ayer Adrià, que planteó lo que supondría



Enric Crous y Ferran Adrià, ayer en la antigua fábrica Damm de Barcelona

ra más antigua del país, con la que el chef colabora desde hace tiempo, quien como parte de su política de expansión internacional de Estrella Damm, liderará una iniciativa que en palabras de su director general, Enric Crous, "es un proyecto de país en el que la firma está muy ilusionada y absolutamente abierta a acoger a quien quiera colaborar".

Crous, que insistió en que no quería ocultar su interés de aumentar la presencia Damm fuera de España -ahora en 43 países-, aseguró que esperan contribuir a "exportar el buen jamón ibérico, el excelente aceite de oliva virgen español y tantos otros productos que junto a las tapas pueden situarse en el mundo".

Adrià quiso resaltar que en Barcelona siempre ha habido buenos bares, por lo que aseguró que "es injusto que se haya atribuido todo el mérito de las tapas clásicas a los chefs creativos que hace

Dos modelos de negocio para tomar nota

■ Ferran Adrià destacó dos modelos de negocio que han triunfado en el mundo y que considera un buen ejemplo: se trata del Nobu -gracias a su modelo de restaurante hay miles de japoneses en el mundo- y el exportadísimo L'Atelier de Robuchon. Para el chef de El Bulli los nuevos locales de tapas españolas deben basarse en una oferta de tapas contemporáneas -"sería absurdo querer hacer hoy vanguardia"- y locales "de informalidad cómoda".

abrir 100.000 nuevos bares de tapas en el mundo con todo el beneficio que ello comportaría en cuanto a exportación de vino español, cerveza, jamón y otros productos. Y, puesto a soñar, lanzó una ambiciosa sugerencia: "Sería fantástico comprar una calle de Manhattan para convertirla en el mayor escaparate de la gastronomía española".

El cocinero, que explicó que se ha sumado a este proyecto de forma desinteresada, recordó que cuando hace unos años presentó lo que iba a ser la Fundació Alícia, lo tildaron de loco. "Si hoy ésta mantiene un compromiso que no hubiéramos imaginado nunca con la universidad de Harvard, ¿por qué no pensar que podemos dar a conocer al mundo las tapas?". Cuando le preguntaron a Enric Crous sobre la inversión que supondría el proyecto, éste no dudó en responder: "Invertiremos lo que sea necesario".●

PULSO CIUDADANO



XAVIER JÚRIO

La venta de calçots se ha disparado este año

Mercabarna incrementa en un 40% la venta de 'calçots'

BARCELONA ▶ El pasado febrero el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna vendió siete millones de kilos de calçots, una cifra que supone un aumento del 40% con respecto al mismo periodo del año pasado, según informaron ayer el gremio de mayoristas. La alta demanda se explica por la alta calidad del producto de esta temporada, a un precio menor. Y si se han vendido más calçots que el año pasado, es también porque se han

producido más. En este sentido, según fuentes del gremio, la excepcional campaña en el Baix Llobregat -el segundo productor después de Tarragona- garantiza que este año habrá calçots también durante todo marzo. Una buena campaña que se espera que también se dé en marzo con otro producto típico de la tradición gastronómica catalana, las alcachofas de El Prat, de las que en el 2010 se vendieron unos nueve millones de kilos. / R. Montilla

Aparece un cadáver maniatado en un piso de Sant Martí

BARCELONA ▶ Los Mossos d'Esquadra investigan el homicidio de un hombre cuyo cadáver fue hallado por la tarde con un fuerte golpe en la cabeza, maniatado y amordazado, en un entresuelo de un edificio de la calle Agricultura, en el barrio de Sant Martí. La víctima, de nacionalidad hindú o pakistaní, llevaba pocos días en la capital catalana tras ser acogido por un allegado con el que compartía vivienda desde su llegada a la ciudad. / Redacción

Veinte años por apuñalar a su abuela y quemarla viva

REUS ▶ La Audiencia de Tarragona ha condenado a 20 años de prisión a José Ramón G.Z. por asesinar a su abuela a puñaladas y quemar su piso. Los hechos ocurrieron en agosto del 2008 cuando el condenado se abalanzó sobre su abuela con un cuchillo y la apuñaló. Después prendió fuego al piso y dejó a la mujer dentro. La anciana pudo salir al balcón, desde donde fue rescatada, pero murió días después a causa de las heridas. / Redacción

Corte de la AP-7 en Garrigàs por un camión incendiado

GIRONA ▶ Un incendio en la cabina de un camión debido a una avería obligó ayer a cortar durante dos horas y media la autopista AP-7 en sentido sur, a la altura de Garrigàs. La conductora del vehículo, que transportaba placas de pladur, salió ilesa. Un total de cuatro dotaciones de los bomberos sofocaron las llamas, que calcinaron totalmente la cabina. El incidente se produjo sobre las 14.15 horas en el punto kilométrico 35 en dirección Barcelona, según informó el Servei Català de Trànsit. La circulación se restableció a las 16.45 horas. / B. Julbe

Fallece el menor sepultado en Beret por una quitanieves

LLEIDA ▶ El menor de cinco años y de nacionalidad británica que resultó herido grave tras quedar sepultado por la nieve en las pistas de la estación de Baqueira Beret, falleció ayer en el hospital de Toulouse (Francia) en el que se encontraba ingresado. El pasado 25 de febrero, los trabajos de una máquina quitanieves hicieron caer una voluminosa cantidad de nieve sobre el pequeño, que en ese momento se encontraba jugando en la zona. El niño, que permaneció alrededor de un minuto enterrado en la nieve, sufrió una parada cardiorrespiratoria. / Redacción