

Presentación de la nueva edición de la guía gastronómica Jaguar, en Can Fabes

FREDERIC NADAL

Tras doce estrellas Michelin estaban presentes el pasado martes en los salones de **Can Fabes**, a la hora de la presentación de la nueva edición 2002-03 de la guía de restaurantes **Jaguar**, que la conocida y elitista marca de automóviles ha editado por segunda vez en España. Una decena de brillantes estrellas de la cocina, que desde el propietario del restaurante **Santi Santamaría**, al triestrellado este año **Martín Berasategui** de Lasarte, más **Hilario Arbelaz** de "Zuberoa", **Joan Roca** de "El celler de Can Roca", junto a **Jean Luc Figueras**, **Xavier Pellicer**, "Abac"; **Fermí Puig**, "Drolma", **Sergio Torres**, **Philippe Serre**, **Oscar Velasco**, forman parte de un grupo de amigos y colegas, que se sienten un tanto aunados en su filosofía de la cocina.

Para ello los responsables de marketing de **Jaguar**, convocaron a un grupo de representantes de los medios de comunica-



Las estrellas se reúnen en Can Fabes.

ción, unos por su especialidad obviamente en los motores, que tuvieron oportunidad de probar los relucientes modelos *Jaguar S-Type 2,5 y 3.0*, en las costas del Montseny, y otros por su vinculación gastronómica.

Santamaría agradeció a la firma automovilística el honor de hacer la presentación nacional de la nueva guía en su restaurante, y obviamente la presencia de tan

brillantes colegas en el buen hacer creativo en los fogones. Palabras a las que respondió el director de marketing de la marca automovilística, **Fritz Brivee**, felicitando y alabando la bondad de las viandas que se nos habían servido, formadas desde unas excelentes *gambas hervidas al estilo de Denia*, *buey de mar amb taboulé*, los ya tradicionales *cargols a la julivertada*, un excelso *bacalao con*

puré de patatas y cap i pota, para concluir con *buey con escalunyes al vino negro*, con colofón con tabla de quesos, sorbetes de la casa, frambuesas a la vainilla y el nutrido surtido de *petit fours*. Todo ello regado con un cava *Huguet Brut Nature*, albariño *Gran Bazan Ambar 2001*, *Marqués de Vargas Reserva 98* y *Juve Camps Milesime 97*. Lo dicho en conjunto una exquisitez, que hacía honor a las bondades de la casa.

En cuanto a la guía **Jaguar 2002-03**, decir que cuenta con una bella presentación, pulcramente editada, lo forman 300 páginas, con cerca de un millar de referencias de restaurantes españoles, englobados por las diversas provincias y en lo que por el mero hecho de figurar en ella, con sucinta explicación, ya es motivo de recomendación. Además en algunos casos a los sobresalientes se les clasifica con un jaguar de oro, plata y bronce respectivamente, grafismo que por sus pálidos colores, lleva un tanto a la confusión sobre todo entre los de oro y bronce, que en próximas ediciones habrá quizás de resaltarse más. Decir que la citada guía gastronómica no está a la venta, y que es una gentileza de la firma automovilística para con sus clientes y amigos.

Presentación de la "Cuina dels Ous"

Tras muchos meses de preparación, ahora sí, parece que definitivamente la denominada "Cuina dels Ous" que propone **Ramón Grivé** en su restaurante homónimo de Granollers ha comenzado a tomar buen impulso. Con la colaboración impagable del artista **Vicenç Viaplana** y del fotógrafo **Pere Cornellas**, el pasado sábado al mediodía se dio lo que podía ser el bautismo de aquellas jornadas dedicadas al huevo que están previstas se lleven a cabo en septiembre.

Lo que estaba marcado para ponerse en marcha inicialmente el pasado febrero, vio como se postergaba, con un avanzar lento. Primero con la elaboración de la carta de estas jornadas monográficas, cuya autoría pertenece al diseñador y pintor local, la posterior fabricación de un mueble a modo de "bufet", según los cánones marcados por aquél, mueble que albergará un grupo escultórico de una docena de huevos de avestruz, pintados por sendos artistas como son **Josep Maria Subirats**, **Joan Abelló**, **Martinez Lozano**, **Vicenç Viaplana**, **Jordi Pagans**, **Simó Busom**, **Enric Gelpi**, **Mireia Cayet**, **Juan Collado**, etc. que estuvieron presentes en el almuerzo presentación del sábado día 15 en los salones de "La taverna d'en Grivé", y como invitado de honor el poeta de Roda de Ter, **Miquel Martí i Pol**, que había cedido un poema titulado "Ous ferrats", para la introducción de la carta expofesa. Su presencia acompañado de su esposa y un grupo de amigos y familiares fue muy bien acogida por todos los comensales que en número de una treintena, ocuparon la bóveda del restaurante, para degustar un menú a modo de presentación en la que se dieron ya notables muestras de la "Cocina de los huevos", ofreciéndose-nos diversas presentaciones desde huevos de esturión, de codorniz, de perdiz, de gallinas del Serrat d' Ocata...

En cuanto al poema del insigne autor, extraído del libreto "Bon profit" (1999) reza así: Quan es couen, quins esclats,/els ous ferrats,/ Fins i tot, si no es vigila, /Poden fer alguns disbarats./I un cop cuits, ben presentats, /els ous ferrats,/se'ls mengen sense ganyotes,/ fins i tot els desganats. **Miquel Martí i Pol**



Ramon Grivé, junto con su familia y los artistas que han participado en la 'Cuina dels Ous'.

Pere Cornellas