

● ESCANDAYO | BELÉN PARRA



## 'GALETTES', CÓCTELES Y VICEVERSA

Ahora ya tienen un Chulapio para cada uno: el de la calle Ample y el de la calle Botella. Ambos en el Raval. Álvaro Riquelme y Marc Serracanta se conocieron en Barcelona sin ser ni uno ni otro de Barcelona, pero conectaron e hicieron pronto de la ciudad su particular tierra de las oportunidades. Juntos lideran una de las propuestas más singulares de la noche barcelonesa al aunar copas con *papeo*. Un *papeo* sin excesivas complicaciones al optar por *crêpes* y *galettes* como principal reclamo gastronómico en sus locales del Raval, que hoy por hoy consideran «mejor mercado y mejor zona que el Born». Sobre todo por el ambiente y el perfil de cliente que buscan.

El de la *crêperie* no es un modelo que haya conseguido arraigar o adaptarse a los gustos y/o las preferencias de consumo de los barceloneses, pero Álvaro y Marc siempre creyeron en este nicho de mercado y siguen creyendo en él ante la apertura del nuevo Chulapio. «Es cierto que falta cultura y conocimiento acerca de cómo se elaboran tanto las *crêpes* como las *galettes* y por qué resultan una excelente opción para comer o cenar, como ocurre en el país vecino», advierte Marc.



Álvaro Riquelme y Marc Serracanta, cara a cara, frente a su nuevo local en la calle Botella del Raval barcelonés. EL MUNDO

Por eso ellos se prestan a corregir la falta de información al respecto si bien cada vez más mujeres, que son «mayoría» entre su clientela, saben distinguir entre unas y otras. En Chulapio toman la Bretaña francesa como referencia para elaborarlas *comme il faut* y procurar, poco a poco, inculcar su consumo a cualquier hora del día. «La *galette* es más fina y de un color más tostado porque se elabora con harina de trigo sarraceno y la nuestra es una receta tan exclusiva que sólo Álvaro la conoce al cien por cien», esgrime Marc. «¡No la revela ni bajo presiones!», bromea.

Está en el ánimo de ambos propiciar la degustación desde un mayor conocimiento por parte del consumidor. Dulces y/o saladas; unas y/u otras, también para celíacos, constituyen el *ser o no ser* de una marca que no apuesta precisamente por la noche para llenar el estómago de aquéllos que ya acaban la fiesta sino para satisfacer a cuantos saben apreciar una buena masa junto con ingredientes de calidad maridados con el cóctel más apropiado. Porque aquí el bocado complementa al trago y viceversa.

Mientras algunos restaurantes proponen comer o cenar directamente en la Mesa del Chef, hay otros, como el Petit Comitè asesorado por Nandu Jubany, que van más allá y ofrecen directamente tener al chef a disposición del cliente. No ya sólo para que explique pormenorizadamente cada elaboración, sino para cocinar frente al comensal

e incluso para invitar a éste a defenderse entre fogones y utensilios varios. El chef en cuestión, Fran Jiménez, recibe en uno de los apartamentos de lujo de la Murmuri Residence para desgranar uno a

uno los platos de un menú que puede haber sido previamente pactado o que, por el contrario, puede coger totalmente por sorpresa.

Lo único que queda claro de inicio es que la minuta recogerá algunos de los clásicos de la cocina de Jubany entre los que se encuentra sin duda ese canelón de Fiesta Mayor con crema de setas que es tanto o más sublime que el arroz cremoso de gamba roja ligado sin mantequilla ni parmesano. Para chuparse los dedos a falta de poder chupar las cabezas de las gambas... Se trata de una opción de comida o cena a la carta que además se complementa con los servicios propios de un apartamento tipo *suite* en el que proseguir la sobremesa con la consabida copa de después, el posible cigarrillo o puro al aire libre y la música al gusto de cada uno. El capricho, bodega incluida, no cuesta menos de 300 euros por comensal.

Rambla de Catalunya, 104. Barcelona.

JOAN C. MARTÍN

ENÓLOGO Y ESCRITOR

## «Cato vinos cuando ya llevo 3 horas despierto»

Firma la guía *Supervinos 2015* de los caldos con la mejor relación calidad-precio en supermercados.

**Pregunta.**— ¿Qué distingue a un vinazo y a un supervino?

**Respuesta.**— Un supervino es un vino muy bueno que por su origen y calidad responde al tipismo de su zona pero la bodega ofrece la garantía de que la calidad es mucho mayor que su precio. En cambio, un vinazo es aquél que sea lo que sea y valga lo que valga te acuerdas de él porque te ha producido una gran satisfacción beberlo.

**P.**— ¿Por qué se menosprecia el vino del súper?

**R.**— Hoy los lineales del supermercado ofrecen diversidad tanto en tipo como en origen y han ganado mucho en calidad a buen precio.

**P.**— ¿Cuál es el mejor vino por el menor precio?

**R.**— El vino más barato de mejor calidad diaria es Castillo de Liria. Pero de los vinos catados, el más económico con la máxima puntuación es el Palacio de León, un tinto barrica espléndido.

**P.**— Y un supervino catalán...

**R.**— Cataluña tiene 37 *supervinos*, incluyendo los cavas, por lo que tiene un alto nivel cualitativo. Va por delante de las otras regiones en la creación de la denominación de origen Catalunya, cuyo posicionamiento garantiza fidelidad y visibilidad en los lineales. No puedo quedarme con ninguno porque hay al menos ocho referencias catalanas en la guía con la máxima puntuación.

**P.**— Recomiende un supervino con el que sorprender y quedar bien estas Navidades...

**R.**— El Cesilia Rosé, un rosado extraordinario procedente de Novelda. Es una fantasía caleidoscópica. Lo puedes poner con un arroz marinero o un guiso porque es un vino con estructura glicérica, ha pasado por barrica y tiene una estructura muy especial.

**P.**— ¿Y otro para regalar en un amigo invisible?

**R.**— Regalaría el Atalaya do Mar Godello, un vino gallego, moderno y divertido por 3,10 euros.

**P.**— ¿El mejor supervino de pequeños productores?

**R.**— Es el Primun Bobal. El resultado del trabajo de un grupo de enólogos de Requena que se empeñaron en sacar su variedad autóctona del ostracismo. Vale 6,30 euros y es muy fresco. Una sorpresa para el que lo prueba.

**P.**— ¿Cuál es el número apropiado de caldos que probar en una sola cata?

**R.**— Si son tintos sólo cato seis; ocho si son crianza. Si se trata de vinos blancos, cato hasta 12 y rosados, ocho. Ése es el umbral. Siempre cato a primera hora de la mañana, sobre las nueve, cuando ya llevo unas tres horas despierto.



## PETIT COMITÈ COCINA TAMBIÉN EN UNA 'SUITE'