

SOPAR DE L'ANY

El evento reunió en el TNC a grandes nombres de la gastronomía catalana

Los productos de los patrocinadores completaron el menú de la velada

Los combinados pusieron el broche de oro en la parte final del acontecimiento

Noche para el recuerdo

El Català de l'Any dio paso a una cena de lujo orquestada por nueve reconocidos cocineros

Ilustres invitados degustaron las diferentes especialidades en un ambiente distendido

Alberto González | MONOGRÁFICOS

Comer, lo que se dice comer, bien poco pudo. Sor Lucía Caram –ganadora del premio Català de l'Any 2014– se centró en atender a los numerosos invitados que, durante la cena posterior a la gala, se le acercaban para felicitarla por el merecido premio, plantarle un par de besos y hacerse el selfi de turno, al que ella respondía con predisposición y una amplia sonrisa. “¿Le traigo alguno de los platos?”, le preguntó un joven. “No, no, solo un poco de agua”, respondió ella, mientras a su lado un camarero cargaba con una bandeja repleta de gofres de patata con *steak tartar*. Eso sí es rehuir la tentación.

A pocos metros, en los vestíbulos laterales del Teatre Nacional de Catalunya (TNC), los equipos de los nueve cocineros participantes en el Sopar de l'Any trabajaban contra reloj, con la presión que impone este examen anual. Porque pocas veces uno puede cocinar para Artur Mas, Pedro Sánchez, Jordi Évole, Josep Maria Bartomeu o Xavier Trias –entre otros muchos rostros de la política, el deporte, la empresa o el mundo de la comunicación y el espectáculo–, todos reunidos y bien avenidos en una misma sala. Es lo que tiene el buen comer, que reconcilia a todas las partes y predispone a la charla informal (todo lo informal que permite un traje de etiqueta). Al ambiente distendido también contribuyeron los vinos de Torres o los Martini Royale, concurridas barras

desde que se levantara la veda. Con la chispa en el cuerpo era fácil acercarse a cualquiera de los invitados vip y entablar con ellos una conversación. Y es que el Sopar de l'Any sigue siendo un campo abonado para las relaciones públicas y la ampliación de la red de contactos.

Pero, por encima de lo anterior, esta cita anual se ha constituido como un festival gastronómico de primer nivel, donde se reúnen algunas de las mentes privilegiadas de la cocina catalana. En esta ocasión eran las de Carme Ruscalleda, Fina Puigdevall, los hermanos Sergio y Javier Torres, Paco Méndez, Sergio Humada, Paco Pérez, Carles Gaig, Nandu Jubany y Joan Roca. Cada uno de ellos volvió a ejecutar sus mejores trucos: desde el dominio absoluto de las recetas tradicionales (con un minicanelón) al golpe de efecto cómico (con un pimiento del piquillo dulce o una minihamburguesa de chocolate blanco tostado, cremoso de mango y fresa).

No fue hasta finalizar el servicio que los chefs empezaron a desfilan por el vestíbulo del TNC, mostrando cansancio a la par que satisfacción. Y a los galardones que se habían entregado poco antes en la Sala Gran, se sumó el reconocimiento a estos profesionales, a los que une una sincera camaradería.

Puesto que no habían podido disfrutar de la fiesta antes, alguno de ellos decidió recuperar el tiempo perdido. Nandu Jubany o Carlos Gaig estaban entre los rezagados que, a altas horas de la madrugada, echaron el cierre a una noche deliciosa. ★



El epicentro. Vista general del estand de Torres, presidiendo el vestíbulo del TNC durante el Sopar de l'Any.

ROBERT RAMOS

BODEGAS TORRES

Cuatro DO catalanas y agua de origen noruego

El amplio vestíbulo del Teatre Nacional donde se sirve el Sopar de l'Any tiene un punto de referencia central: la barra en forma de rombo de Bodegas Torres, en la que el jueves por la noche se sirvieron hasta nueve vinos distintos, que permitieron a los asistentes hacer un recorrido por hasta cuatro denominaciones de origen catalanas.

La más representada, por supuesto, era la DO Penedès. De este territorio surgen blancos como el Viña Esmeralda, más delicado y aromático, o el Fransola, con más carácter y estructura, gracias a los cuatro meses de crianza en barricas de roble. También se pudo probar el Natureo, un vino de muy bajo contenido alcohólico. El punto de



ROBERT RAMOS

color lo ofreció el Jean Leon 3055 Rosé, que destaca por su frescura y por los marcados aromas a fruta roja, así como su acidez y equilibrio en boca. La representación de tintos del Penedès recayó sobre el Atrium Merlot, capaz de expresar lo mejor del terruño, y el Gran Coronas, de gran nobleza y color rojo profundo fruto de la crianza.

Como novedad de este año destacaba el proyecto puesto en marcha bajo el nombre de 7 Magnífics, una colección de siete vinos en el que cada uno de ellos irá mostrando las particularidades de una DO catalana, como es el caso de Rebels de Batea (Terra Alta), el primero de la serie. Un blanco elaborado

al 100% con garnacha, una variedad que ha sabido adaptarse perfectamente a la dureza de la tierra. Recientemente se ha presentado el segundo vino de esta iniciativa, el tinto Senat del Montsant, que también se pudo catar. Por su parte, el Priorat estaba representado en el Sopar de l'Any por el Salmos, un homenaje a los monjes que plantaron las primeras viñas en la zona, en el siglo XI.

Entre una copa y otra, nada mejor que el agua Voss para limpiar el paladar. También muchos asistentes la escogieron como bebida principal durante toda la cena. Se trata de un agua premium procedente de Noruega, de gran pureza.

Como en cada edición, los comensales abarrotaron el vestíbulo principal del Teatre Nacional de Catalunya, donde se habían distribuido varias barras. En ellas, los 'partners' de la gala daban a conocer alimentos de sobrado reconocimiento.

EL BUFET

Productos delicatessen que no requieren de artificios

El éxito del Sopar de l'Any se debe, en parte, a la participación de diversos socios gastronómicos

Alberto González | MONOGRÁFICOS

Alta la espera de que los camareros –todos ellos de la escuela de hostelería y turismo CETT– se acercaran con alguna de las especialidades elaboradas por los nueve chefs catalanes, los invitados al Sopar de l'Any hacían corrillos alrededor de las barras del bufet que, como en las ediciones anteriores, completaban la cena con algunos productos delicatessen. Entre ellos, el foie El Greco. Los propietarios del sello son Elena Herce y Santi Grimau, que procede del ámbito de la restauración: “Durante 20 años tuve un restaurante en Sitges, donde el producto estrella era precisamente el fuagrás. Iba a buscarlo al Périgord, Francia, donde me asesoraba un gran chef con estrella Michelin. En el 2007, vendí el restaurante y, ahora quizás por nostalgia, hemos montado esta pequeña empresa para comercializar el mejor fuagrás”.

El Greco importa actualmente la materia prima del departamento de las Landas (en el suroeste de Francia), donde hizo “un estudio de mercado para encontrar las granjas adecuadas, que contaran con un sistema de alimentación con maíz de cosechas propias, una crianza larga, sin medicamentos y en el que los patos –de especie mulard– se movieran libremente. En estas granjas se respeta al animal para que tenga una vida placentera y sin estrés, porque se ha demostrado que si hay un órgano que acumula la rabia o la angustia, ese es el hígado”, explica Santi.

En la cena presentaron el foie marca-

BOCADOS

► **Oleum Summ y L'Obrador se alieron para dar a conocer sus respectivos manjares**

► **El 'foie' El Greco se presentó en cucharitas con una reducción de Pedro Ximénez**

► **Uno de los clásicos de la velada, el ibérico de bellota, llegó de la mano de Mas Gourmets**

► **Ahumados Domínguez y Balfegó ensalzaron el salmón y el atún rojo respectivamente**

do a la sal –“es la mejor expresión del producto, porque no tiene cocción”–, en cucharitas, con una gota de reducción de Pedro Ximénez, para que los asistentes lo pudieran degustar en su máximo esplendor.

Esta era la primera participación de El Greco en el Sopar de l'Any, algo que les interesaba “por posicionamiento de marca. Pensamos que sería una buena oportunidad para compartir dicho espacio con un segmento de clientela que nos interesa, y donde hemos trabajado junto a grandes figuras de la gastronomía catalana”.

PAN CON ACEITE. Junto a El Greco, se encontraba L'Obrador, que dio a probar dos de sus especialidades: el panot, un pan elaborado con agua de mar, rico en sales y minerales (se elimina la sal en fórmula); y el chusco de espelta, un pan de recuperación de harina de alto valor dietético y saludable. Ambos productos responden a la filosofía general de la marca: materias primas de calidad, respeto a la tradición, elaboración artesanal con fermentaciones largas y cocción en horno de piedra.

Los panes de L'Obrador fueron acompañados con los productos de Oleum Summ, un aceite de oliva virgen extra que se presentó en dos variedades. Por un lado, arbequina 100%, que por su precocidad y juventud atesora las máximas características y cualidades organolépticas de un auténtico zumo de oliva. Por otro, un copaje elaborado a partir de cuatro variedades: arbequina, manzanilla, picual y acebuchina. Las dos primeras confieren un sabor frutado, la picual aporta untuosidad y un

leve picor y la acebuchina –antepasado de todas las variedades existentes en España– confiere pureza, exquisitez y características organolépticas únicas.

DE PEZUÑA OSCURA. Coincidiendo con su 70º aniversario, Mas Gourmets intentó –por segundo año consecutivo– que sus embutidos cobraran el máximo protagonismo posible. Para ello, confiaron en su jamón ibérico de bellota de origen Guijuelo, de un color rojo intenso y un sabor dulce, untuoso y poco salado, que provoca en el paladar una explosión de aromas delicados.

“Si el jamón es el producto estrella, el ibérico de bellota es una de las DO que se lleva el premio a la excelencia gastronómica. Sin duda, es el mejor jamón curado del mundo”, afirman desde la empresa. Según estas mismas fuentes, la clave de su inconfundible sabor reside en una característica genética del cerdo ibérico: “las infiltraciones de grasa que presenta

su tejido muscular”. También condicionan la calidad excepcional del jamón ibérico “su alimentación –a base de bellotas– y ese andar comiendo que hace que críen menos grasas superficiales y más grasas entreveradas, así como una elaboración artesanal, donde la calidad del curado en secaderos naturales es determinante”.

La clave, para acabar, está en un buen corte de jamón. Por eso, personal especializado de Mas Gourmets fue el encargado de presentarlo en las mejores condiciones durante el Sopar de l'Any: “Con cortes pequeños y finos, rectos y homogéneos, que buscaban que las lonchas llevaran el punto justo de grasa para hacerlas aún más jugosas”. Una buena disposición en el plato acabó de hacer el resto.

FUENTE DE OMEGA 3. En la barra de pescado recaló, por primera vez, Ahumados Domínguez. “Cuando nos ofrecieron estar presentes en este



Variedad y riqueza. Algunos de los stands de los patrocinadores del Sopar de l'Any.

LAS MARCAS

Cómplices de una cena irrepetible



El restaurante Àbac, el Alquimia o el Hotel Mercer son algunos de los establecimientos de Barcelona que confían en el foie de primerísima calidad que elabora la pequeña firma catalana El Greco.



Junto a Santa Glòria y Molí Vell, la firma de panadería L'Obrador acaba de ser absorbida por el grupo Food Box. Actualmente, la empresa cuenta con cuatro establecimientos en Barcelona y un quinto en Sabadell.



Oleum Summ recoge la tradición de las mejores variedades encerrando la historia del aceite de oliva en cada una de sus botellas. La empresa prioriza la calidad del producto frente a la cantidad de producción.



Los inicios de Mas Gourmets se remontan a 1945, cuando Joan Mas Navarro y su esposa abrieron un establecimiento que, al mismo tiempo, era su vivienda. Hoy se han constituido como auténticos gourmets del embutido.



Ahumados Domínguez es la casa pionera del ahumado en España que, en 1960, marcó un antes y un después en el sector con la aparición de su aromatizado, cuando aún solo se conocía el ahumado.



Grup Balfegó gestiona la captura, alimentación, estudio y comercialización del apreciado y valorado atún rojo, base del exquisito sushi, una de las especialidades japonesas más populares.



Cafés Novell se dedica, desde 1958, a la selección, la importación, la torrefacción y la venta de café, especialmente pensando en la alta hostelería. La firma tiene un sistema de cápsulas y cafetera propio.

EL CAFÉ

Sabor intenso en cápsulas

► Cafés Novell acudió al Sopar de l'Any con un producto 100% responsable, según la certificación de UTZ Certified. Los profesionales de la firma sirvieron cafés 100% arábica (solos y largos), según un sistema propio de cápsulas completamente biodegradables (respetuosas con el medioambiente). A los que no querían perder el sueño, les ofrecieron la modalidad descafeinada, “con métodos totalmente naturales, a base de CO₂, que permiten conservar todas las características organolépticas y visuales de un espresso”, apunta Carles Sanz, responsable de la empresa.

evento confirmamos nuestra participación en un tiempo récord, por la excelencia del acontecimiento, así como por el nivel de las personalidades que concentra. También por la forma de celebrar y mostrar la alta gastronomía, junto a los mejores chefs catalanes, algo en lo que trabajamos habitualmente y que supone una forma de expresión para nuestra casa”. Además, agregan fuentes de la empresa, “el Sopar de l'Any se celebra en una ciudad a la que estamos muy agradecidos, por el alto grado de fidelidad y confianza que nos muestran, día a día, nuestros clientes. Es por eso que seguimos creciendo 55 años después de nacer. Qué menos que celebrar con ellos esta noche con lo mejor de nosotros: nuestro producto”.

Por un lado, el Salmón Ahumado Suprême (loncheado), que procede de ejemplares que llegan a pesar hasta 12 kilos en fresco. “No es solo

por su admirable tamaño por lo que destaca este producto, sino por la complejidad de lograr que un salmón de ese peso ofrezca una textura y un sabor tan sorprendentes y equilibrados en el paladar”. Esto es algo que solo se consigue cuando la materia prima crece lentamente en su propio hábitat, durante los 14 meses que dura la cría, logrando así una infiltración de grasa en músculo perfecta (lo que está directamente relacionado con la textura y sabor finales). Cuando a esta se le otorga el mítico aromatizado de la casa, el resultado es, simplemente, supremo: “tersura, suavidad y aroma inigualables”.

El segundo producto con el que Ahumados Domínguez acudió a la cena fue el Lomo de Salmón Ahumado Domínguez, en un corte de dos centímetros de grosor. “El lomo, la parte superior y más gruesa de nuestra plancha de salmón ahumado, consigue multiplicar las cualidades de un Domínguez:

suavidad, textura y aroma únicos, mientras se deshace suavemente en la boca”.

FAMILIA DE PESCADORES. Junto a Ahumados Domínguez estaba el último de los socios gastronómicos, Balfegó, para el que esta no era su primera vez. Es la compañía líder en captura, mantenimiento y comercialización de atún rojo en España. Un producto que ha vertebrado cinco generaciones de pescadores en esta familia, vinculada a la historia de L'Ametlla de Mar.

Como el año pasado, la empresa, que sitúa su atún rojo en el centro del respeto biológico y como ejemplo de trazabilidad y control exhaustivos, lo dio a probar en formato sashimi (pescado crudo, cortado en lonchas) y en makis (rollo de alga nori llenado de arroz hervido y pescado). Dos especialidades que obtuvieron un gran éxito entre los comensales, confirmando la popularidad de la cocina japonesa en nuestro país. ★

LAS MARCAS

Una selección
totalmente
a la altura

Las mejores bebidas de la noche del Català de l'Any en el Teatre Nacional



Torres comenzó como una pequeña bodega de Vilafranca del Penedès y ahora cuenta con más de 25 marcas de vino y 1.300 viñedos repartidos por todo el mundo. Es la marca de vinos más admirada de la industria global según la revista *Drinks International*.



Estrella Damm sigue fiel a su receta de 1867, al uso de ingredientes naturales y a un espíritu indudablemente mediterráneo, que exporta por todo el mundo. La Inedit supone la introducción de la cerveza en la alta gastronomía de la mano de Ferran Adrià.



El emblema de Bacardí es su ron, nacido en 1862, pero actualmente la compañía alberga más de 200 marcas de destilados, como Martini, Bombay Sapphire o Eristoff. Una de sus últimas creaciones ha sido Martini Royale, un cóctel suave y refrescante.



Coca-Cola, nacida en Atlanta, es el producto más popular del mundo y su universo no para de ampliarse. Este año, además, están de celebración, ya que su característica botella de cristal, denominada Contour por sus formas redondeadas, cumple 100 años de vida.



Ubicada en el corazón del Penedès, Gramona transforma desde hace 125 años las uvas que cultiva en cavas y vinos con carácter y mucha personalidad. El respeto a la tierra y a la tradición familiar se combina de forma natural con la voluntad de innovación.

BODEGA MARCADA POR LA DIVERSIDAD Y LA CALIDAD

El maridaje suma puntos extra a la cena propuesta por los chefs

Los asistentes pudieron armonizar los platos servidos con vinos Torres, Estrella Damm Inedit o cavas Gramona

El cóctel Martini Royale, servido en una vistosa copa balón, ofreció una alternativa suave, fresca y ligera

Eduard Palomares || MONOGRÁFICOS

Uno de los grandes placeres que supone la celebración del Sopar de l'Any es la posibilidad de probar un poco de todo, multiplicando las experiencias culinarias de forma exponencial en una sola noche. A lo largo de la velada, el paladar se encuentra (o reencuentra) con platos de los mejores chefs de Catalunya y con productos gastronómicos de primer nivel, en pequeñas dosis, pero con un enorme impacto sobre la memoria. Lo mismo sucede en el apartado de la bodega y los combinados. Las firmas participantes en la cena mostraron ayer lo mejor de sí mismas, cosa que permitió al comensal no solo reafirmarse en sus gustos, sino también abrir nuevas puertas y sentar las bases de nuevas amistades.

El mejor ejemplo de ello se podía encontrar en el cuadrado central formado por Bodegas Torres, que ofrecía hasta nueve vinos distintos de la mano de sus diferentes bodegas, fincas y viñedos. El vino, no obstante, no era la única opción para maridar con los platos de Joan Roca, Carne Ruscalada y compañía. Estrella Damm Inedit está demostrando desde el 2008 que la cerveza también puede tener un hueco en la alta gastronomía, especialmente si, como es el caso, ha sido ideada por Ferran Adrià, los sumilleres de El Bulli y los maestros cerveceros de Damm. Muchos asistentes al Sopar de l'Any ya la habían probado y no tuvieron dudas a la hora de acercarse a su barra. Otros, en cambio, lo hicieron con cierta prudencia, para acabar sorprendiéndose con esta cerveza de malta y trigo aromatizada con especias, caracterizada por su ligereza, complejidad aromática y aroma floral. Por cierto, todos los asistentes se llevaron a casa una de las nuevas botellas de 33 centilitros de Inedit.

CAVAS EMBLEMÁTICOS. Otra buena opción fue el cava, que a pesar de que se suele reservar para antes o después de la cena, lo cierto es que funciona muy bien como hilo conductor de un menú de degustación gracias a su versatilidad y su toque carbónico.



ROBERT RAMOS



Buena variedad. Arriba, elaboración de un combinado de ron con Coca-Cola y la barra de Gramona. Abajo, copas de Martini Royale y botellas de Estrella Damm Inedit.

LA EVOLUCIÓN

En la barra de Coca-Cola se prepararon cuatro variantes aromarizadas del mítico cubalibre

Gramona ofreció los grandes emblemas de la casa, el Imperial Brut 2008 y el Ill Llustros Brut Nature. El primero es un gran reserva de añada, con un periodo de crianza de entre tres y cuatro años, elaborado con un copaje a base de uvas xarel·lo, macabeo y chardonnay. El Ill Llustros, con cinco años de crianza, es una referencia de primer nivel. De suave tacto y entrada fina, muestra en boca notas de una gran madurez.

Otra de las barras que llamaba inmediatamente la atención era la de Martini Royale, seguramente porque este cóctel a base de Martini Bianco o Rosato y vino espumoso italiano entra fácilmente

por los ojos. Servido en una copa balón con mucho hielo y una rodaja de lima o naranja, es una bebida que apetece tanto para un aperitivo, un *afterwork* o una cena relajada. La versión blanca es floral y aromática con notas cítricas, mientras que la rosada es más afrutada, con aromas a los frutos rojos. En ambos casos, el cóctel resulta suave, fresco y ligero, con una baja graduación alcohólica (8 grados).

A medida que la velada avanzaba, la barra de Coca-Cola fue ganando peso. La razón, su versión mejorada del clásico ron con cola (o cubalibre), en la que parten de la receta clásica para

proponer una evolución de la mano de un buen servicio en la copa adecuada, la proporción justa de los ingredientes y el toque diferencial de cuatro aromatizaciones distintas: canela y lima o vainilla y naranja (más dulces) y biter de especias y lima o biter de naranja y pomelo (más secas). Una forma de reivindicar el buen combinado y situarlo al mismo nivel del gíntonic. Además, todos los que visitaron esa barra fueron testigos de una exclusiva: la nueva botella de cristal de Coca-Cola, diseñada para celebrar los 100 años del nacimiento del emblemático envase Contour y sus reconocibles formas redondeadas. ★