

EL PAÍS SEMANAL

Nº 1.786
Domingo 19 de diciembre
de 2010

JORGE SEMPRÚN

"Lo único que he traicionado
es a mí mismo"

MARÍA VALVERDE
Y MARIO CASAS

Moda y belleza con dos ídolos
de los adolescentes

JUGUETES PARA
LOS REYES DE LA CASA



EL 'SHOW' DE BELÉN

Es la nueva heroína de la telerrealidad.
Belén Esteban, una mujer sin preparación,
reina en un nuevo modelo de programas.
¿Hacia dónde va la televisión en España?



El dulce

No todo son turrone, polvorones y mazapanes. Valrhona lanza el Cofre Gran Cru con 16 bombones de chocolate negro de las variedades Manjari (Madagascar), con un 64% de cacao fresco y ácido; Abinao (África), con un 85% de uno potente y tánico; Macae (Brasil), 62% de uno suave, y Nyangbo (Ghana), 68% de puro cacao negro *ambré* y afrutado. www.valrhona.com

'Gourmets' en familia

Un poco de ayuda para organizar una buena cena, de última hora y apta para todas las edades. Ideas que también sirven para inspirarse con vistas a Nochebuena. Por **Álvaro Castro**.



El plato principal

La Torralba Gourmet presenta platos navideños que solo hay que calentar. Por ejemplo, pularda rellena asada con salsa y guarnición de frutos secos, cochinillo de Salamanca asado a la manera tradicional o pierna de cordero lechal deshuesada. Novedad este año: 1.000 unidades de capón asado (en la imagen) trufado en su jugo acompañado de salsa de trufa y puré de manzana con vainilla. En el Club del Gourmet de El Corte Inglés. www.elcorteingles.es



Los vinos

En el catálogo de Lavinia hay estupendos *packs* para regalar. Perfectos para que los mayores disfruten del vino, y los pequeños, de los caprichos gastronómicos que los acompañan. Entre los más adecuados para sorprender a *gourmets*, el compuesto por una botella de champán Jacquesson y una colección de chocolates de Oriol Balaguer. En otros, vinos con *foie* o con aromas en botellitas como un juego para ejercitar la pituitaria. www.lavinia.es



El calendario

Para organizar el reparto de tareas, nada mejor que un buen almanaque para 2011. El de la cafetera italiana Lavazza es emblemático. Tras los grandes valores de Italia interpretados por Annie Leibovitz en 2009 y la edición dedicada a los grandes temas musicales italianos plasmada por Miles Aldridge en 2010, es Mark Seliger quien ha sido llamado a immortalizar el espíritu de la italianidad a través del amor. Cupido viaja por los tendales de Nápoles (arriba) o los mágicos jardines de Florencia (abajo). Entre las estrellas de este año está la actriz Olivia Wilde (*House*). www.2011.lavazza.com



La compra

Cornelia & Co es un destino para pertrecharse y comprar regalos para todas las edades. Se plantea como un nuevo concepto de mercado-restaurante donde comer, hacer la compra o adquirir platos preparados. La inspiración en el neoyorquino Dean & DeLuca está clara. Frutas y verduras, pastelería, pasta fresca, charcutería, colmado, vinoteca y cava de quesos. www.corneliaandco.com

RESTAURANTS



★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA ★★ NI FU NI FA, CORRECTE ★★★ POSA'L A LA TEVA LLISTA D'HABITUALS ★★★★★ GRAN DESCOBRIMENT ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

CORNELIA AND CO

EL MERCAT A TAULA

Menjar no és un caprici. Més enllà del plaer de la bona taula, alimentar-se és una necessitat i, com a tal, hauríem de dedicar-li el temps i l'atenció que es mereix. En el cas que el rellotge ens apressi, no caiguem, conscientment o inconscientment, en la trampa. Si volem, tenim a l'abast opcions de qualitat, i més ara que ha obert les seves portes al cor de l'Eixample Cornelia and Co. La història d'aquest establiment es remunta al viatge que va fer la seva creadora, Carla Tarruella, a Nova York. Impressionada pel concepte de la cadena Dean & Deluca, que ofereix productes d'alta gastronomia per endur-se i per menjar in situ, va decidir exportar la idea a Barcelona, i modernitzar i ampliar així el concepte del pícnic a la Ciutat Comtal i regalar-nos un mercat d'olors i sabors dins d'una cuidada posada en escena, obra de l'arquitecte Josep Juanpere.

MIMAR EL COMENSAL

Tot el que podem trobar a Cornelia and Co hi és per algun

motiu. Passejant per l'ampli interior del local, que a més de mercat és un restaurant amb capacitat per a més de 100 persones, hi descobrim mermelades angleses, diferents varietats de foie gras –com per exemple amb poma verda–, pastes italianes desconegudes per molts –com els scialatielli al limone–, embotits selectes, deliciosos pica-piques, formatges delicats –com la burrata amb oli de tòfona– i un ampli ventall de condiments per a tots els àpats. Una selecció de productes que revela la passió dels propietaris per crear microclimes culinaris i per mimar el comensal. Aquest mercat-restaurant inquiet i sensible ofereix diferents plats del dia, que suposen un festí d'innovació i creativitat per a tots els sentits. Raviolis d'escarxofa i gambes, carn a l'estil americà amb guarnició de patata i pebrots fregits, arròs caldós de marisc, i timbal d'escalivada i bacallà són algunes de les propostes que podem trobar-hi un dia qualsevol. Tot i que el local s'allunya del concepte tradicional de vinoteca,

Cornelia and Co també aporta una llista de 100 referències de vi de totes les gammes, amb una prolífica proposta personal en la qual es poden descobrir i gaudir nous matisos.

PRODUCTES GURMET

La il·lusió i personalitat que desprèn Cornelia and Co també s'aprecia en la minuciosa presentació dels plats, si es menja allà, o en l'embalatge, si hi fem la compra. Una aposta per la sostenibilitat, amb bosses de cartró, i pel disseny, amb embolcalls que converteixen els productes en petites obres d'art. Qualitat a tots els nivells per aconseguir que visquem el menjar com molts havien oblidat. Si et pensaves que el brunch era l'última moda, anaves errat. Ara es porta cuidar-se amb un bon pícnic. ANNA TOMÀS

CORNELIA AND CO ★★★

València, 225. Barcelona (Eixample). ☎ 93 272 39 56. 📍 Passeig de Gràcia (L3). € 10-30 euros. ☉ Obert de dilluns a diumenge, de les 8 h del matí a la 1 h de la matinada. ♿ Adaptat.

REMENAT

Per Toni Massanés
Gastrònom



M'entrevistaven dues antropòlogues franceses per a un **estudi sobre les tapes**. Gairebé cada cop que feia referència a una preparació concreta em demanaven “Ça, c'est aussi des *tapas*?”, i ràpidament n'apunten el nom. Entenien, esclar, que el concepte comprenia, a més d'unes determinades maneres de menjar, una llista limitada de plats que intentaven inventariar. Té la seva lògica, però no és tan fàcil parcel·lar certes pràctiques socials. I menys les tapes, tant pel seu caràcter essencialment informal com per la contínua redefinició que pateixen. Han passat d'acompanyament del beure a protagonistes de l'àpat (¿tal vegada han sofert el mateix procés maneres semblants de menjar com l'aperitiu nord-italià o la *mezze* del Pròxim Orient?), tenen més o menys particularitats segons les zones –a Logroño, per exemple, cada bar té la seva especialitat–, individuals o compartides, de barra o de taula, clàssiques o creatives...

Fins al dia de Reis, es pot experimentar l'**univers tapa** (braves, ensalada russa, anxoves, croquetes de pernil, calamars a la romana, capipota, mandonguilles amb bolets, tàrtar de fuet i tomàquet..., amb cervesa Damm i cava Gramona) a la gran carpa que –amb motiu de la Barcelona World Race– s'ha muntat a la Barceloneta. Una barra de 60 metres amb 13 dels millors locals de la ciutat.

Propostes

Dimecres. 29.12.2010

GASTRONOMIA ► COM A NOVA YORK, PERÒ A L'EIXAMPLE

A l'estil dels Dean & DeLuca de la Gran Poma, arriba el format de paradís gastronòmic on és possible relaxar-se i menjar alguna cosa acabada de fer, emportar-se-la com a picnic o fer la compra

Plats per disfrutar i emportar-se

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

S' imposen el negre i el blanc, perquè l'escenografia ha de passar a un segon terme, encara que en realitat robí moltes mirades de tothom que desfila pel carrer de València, al seu tram més cèntric. Però aquí l'únic protagonista obligat és el menjar, en majúscules. I l'entorn es dedica a realçar-lo. Cornelia and Co és una nova proposta gastronòmica, recolzada en el producte, on aquest es consumeix al moment a la zona de restauració, s'emporta preparat com si es tractés d'un picnic diari, o es fica al cistell de consum per rematar a casa.

La temptació és a l'Eixample i està capitanejada per Carla Tarruella, a qui la genètica ha dotat d'olfacte empresarial i gastronòmic (és filla de Rosa Maria Esteve), i també d'eficàcia. I és que Cornelia s'estructura com un edèn de l'aliment, amb dos grans passadissos que donen al carrer i una zona central que funciona igual que un mercat, amb barres, bancs, taules i cadires. Com un eix que convida a passejar i sucumbir, dissenyat per Josep Juanpere.

Al més pur estil novaiorquès, es creen àrees especialitzades en diferents tipus de productes (verdures, pastisseria, formatges, cuina italiana,



► Vista del Cornelia and Co des d'una de les entrades principals.



► Detall de les propostes i paquets per emportar-se.

xarcuteria...) i s'apuja el llistat del concepte per emportar-se, amb plats acabats de fer, molt frescos i embolicats amb molta gràcia.

El restaurant també aposta per la proximitat entre comensals i convida a «dignificar» l'hora de menjar per breu que sigui, asseguren la Carla i els seus socis. I també a sentir-se ciutadà del món, en un cosmopolitisme ben importat. ■

► Cornelia and Co. València, 225. Telèfon: 93.272.39.56. Obert de vuit del matí a una de la matinada.

TENDÈNCIES

La invasió dels pastissos anglosaxons Cupcakes

Farina, llard, aigua i sucre. Aquests són els ingredients bàsics dels cupcakes, uns minipastissos d'origen anglosaxó que han aterrat recentment a Barcelona i que s'eries de televisió tan populars com, per exemple, *Sex and the City* i *Dirty Sexy Money* han exportat i donat a conèixer a la resta del món.

El nom d'aquest dolç tan atractiu prové de la manera de cuinar-lo. *Cups* significa tas-

sa en anglès, i *cake*, pastís. Antigament, com a eina per fer-los i mesurar-ne els ingredients, s'utilitzaven les tasses de cafè, cosa que en facilitava l'elaboració, ja que els components es distribuïen a parts iguals. Blanc, blau, rosa... Aquests són els colors que els coronen gràcies a una coberta que s'elabora amb una crema de colors feta de mantega i sucre que li dona el principal toc de gràcia.



Són uns quants els comerços de Barcelona especialitzats en aquesta espècie de magdalena. Després de l'obertura de Florentine Cupcakes (Calders, 3), divendres passat 3 de desembre, ja són cinc les botigues dedicades a aquests dolços. Loli Bakery (Portal Nou, 20) i Cup&Cake (Enric Granados, 145) en són dues més. Les altres són Menenas (Garcilaso, 26) i Fabulous Baking Co (Bisbe Sivilla, 48). En aquest últim establiment, a més a més, s'hi poden adquirir els accessoris per fer-los i assistir a cursos per aprendre a cuinar-los. M.M.B. ■

Barcelona

CINE

Filmoteca Projectió de *Con faldas y a lo loco*, de **Billy Wilder** (17.30 h); *La ceremonia* (19.45 h) i *En el corazón de la mentira* (22.00 h), totes dues de **Claude Chabrol**. Avinguda de Sarrià, 33. 2,70 euros.

FIRES

Gran Via Fira de Reis, entre Muntaner i Rocafort, amb 300 parades de joguines i regals. De 12.00 a 22.00 hores.

INFÀNCIA

Nadal Activitat familiar per descobrir el pessebre del temple de la Sagrada Família. Accés pel carrer Sardenya. A les 11.00 i 16.30 h. 3,50 euros. Reserves: 93.208.04.14 i reserves@sagradafamilia.org

Art En el marc de l'exposició *Picasso davant Degas*, el Museu Picasso programa el taller *Pablogrames*, per a nens de 6 a 9 anys. Montcada, 15. De 10.00 a 13.00 h. 2 €. Reserves: museupicasso_reserves@bcn.cat.

Contes Teia Moner narrarà *Contes tel·lúrics*. Centre civc Teixonera. Arenys, 75. A les 12.00 hores. Gratuït.

Titelles Representació de *Punch & Judy Show*, amb **Rod Burnett**. La Puntual. Allada Vermell, 15. A les 12.00 i 17.00 hores. 8 euros.

Música Concert multimèdia *El món d'Irene*, amb **Pep López i Sopars de Duro**. La Pedrera. Passeig de Gràcia, 92. 18.00 hores. 4 euros.

Biblioteca El cicle *Per Nadal, qui a res no juga res no val*, programa el taller *Nadal arreu del món*. Biblioteca Clara. Dr. Carulla, 22. 18.00 h. 3,50 €.

MNAC Visita-taller *Monedes i tresors: descobreix els secrets del Gabinet Numismàtic de Catalunya*. Palau Nacional. Montjuïc. 11.30 h. Reserves: 93.622.03.75. 8 euros.

CaixaForum Espectacle familiar *Skrbo. Una aventura cal·ligràfica*, a càrrec de **Comediants**. Ferrer i Guàrdia, 6. 17.30 h. 4 euros.

El Corte Inglés Activitats gratuïtes (12.30 i 18.30 h): ► **Plaça de Catalunya**. Amb el pallasso **Titu Cleques**.

► **Francesc Macià**. Titelles i contes amb **Nona Umbert**. Diagonal, 471.
► **Can Dragó**. Màgia amb **Mag Robin**. Passeig d'Andreu Nin, 51.
► **Cornellà**. Titelles amb **L'Àvia Pepa**. Salvador Dalí, 15.

Caja Madrid Jocs i tallers gratuïts al voltant d'un conte, que avui serà *Magos del atardecer*. Plaça de Catalunya, 9. D'11.30 a 13.00 i de 17.30 a 19.00 hores.

LLIBRES

Vela Presentació de *Cabo de Hornos por babor*, d'**Isidro Martí i Carles Pich**. Carpa de la Barcelona World Race. Pantalà de la Flota, al passeig de Joan de Borbó. A les 18.00 hores. Entrada lliure.

MÚSICA

Dones Concert de les cantautoras **Maria Rodes** i **Fanny Roz**. Elèctric Bar. Travessera de Gràcia, 233. A les 22.00 h. 4 euros.

Tarragona

JORNADES

El Vendrell Portes obertes al Museu Pau Casals en el 134è aniversari del naixement del compositor. Amb visites guiades (11.00 i 11.30 h) i recital del pianista **Jordi Camell** (13.15 h). Avinguda de Pallfurià, 59. Sant Salvador. De 10.00 a 18.00 hores.

MÚSICA

Torredembarra Concert amb les corals **Santa Rosalia** i **Xaloc** i l'**Orquestra de Cambra Musicæ**. Església de Sant Pere Apòstol. Joan Güell, 16. 22.00 h. Gratuït.

Girona

INFÀNCIA

Lleuresport Saló infantil amb esports, jocs, tallers i espectacles. Complex GEIEG. Empúries, 47. De 10.30 a 14.00 i de 16.30 a 20.30 hores. Nens, 5 euros; adults, gratuït.

Lleida

INFÀNCIA

CaixaForum Amb motiu de l'exposició *Salvador Dalí i les revistes*, taller d'arts plàstiques *Jocs surrealistes*. Blondel, 3. A les 11.00, 17.00 i 18.30 h. Gratuït.

Telèfons

Urgències 112
Urgències mèdiques 061
Sanitat Respon 902.111.444

Creu Roja 93.300.65.65
Clínica 93.227.54.00
Sant Pau 93.291.91.91
Vall d'Hebron 93.274.60.00
Sant Joan de Déu 93.280.40.00

Mossos d'Esquadra 088
Guàrdia Urbana 092
Policia Nacional 091
Bombers-urgències 080
Inf. ciutadana 012

Inf. Renfe 902.320.320
Inf. aeroport 902.404.704
Inf. port 93.298.60.00
Ferrocarrils Gen. 93.205.15.15
TMB 93.318.70.74

Ajuda a la Carretera 91.742.72.13
Ràdio Taxi 93.303.30.33
Taxi Minusv. 93.420.80.88
Serv. Funerari BCN 902.076.902
Síndic de Greuges 900.124.124

Farmàcies

Telèfon 93.244.07.10
www.farmacautonline.com

ARQUITECTURA Y DISEÑO

NÚMERO 121. 3€

CASAS SIN RUIDOS

CÓMO AISLAR LA CASA PARA
LOGRAR ESPACIOS MÁS
TRANQUILOS Y RELAJANTES

ILUMINACIÓN EFICAZ

20 NUEVAS LÁMPARAS QUE
REGALAN MAGIA AL ESPACIO
CONSUMIENDO MUCHO MENOS

PARAÍSOS NATURALES

ARQUITECTURA IDÍLICA
CONSTRUIDA EN
LUGARES ASOMBROSOS

100 IDEAS

PARA REFORMAR LA CASA

TODOS LOS PRODUCTOS, CONSEJOS
Y CLAVES PARA UN CAMBIO PERFECTO



CASAS INOLVIDABLES



Elegir y degustar.

Cornelia and Co se organiza como un amplio paseo alrededor del cual se ubican las estanterías para la exposición y compra de los productos gastronómicos, así como barras, bancos y mesas para que los clientes los degusten in situ en un ambiente agradable.



Comer bien, en cualquier sitio y a cualquier hora

Cornelia and Co es una nueva idea de espacio gastronómico que nace con la voluntad de ofrecer al cliente la posibilidad de recuperar la costumbre de disfrutar de la comida cada día y en cualquier lugar. Situada en la calle Valencia de Barcelona, la tienda aporta todo lo necesario para que el cliente cree su propio momento para la comida, encargándose de todos los aspectos: comprar los ingredientes, limpiarlos, cortarlos, combinarlos, cocinarlos, presentarlos... Las propuestas de Cornelia and Co se pueden tomar en el mismo restaurante—con capacidad para cien personas—o en cualquier otro sitio; por eso

es, en opinión de la propietaria del establecimiento, Carla Tarruella, la *daily pic-nic store*. El diseño del espacio, obra del arquitecto Josep Juanpere, pretende interrelacionar, a modo de calle o plaza, todas las actividades que tienen lugar en el local. Dos amplias zonas conectadas con la calle llevan hacia una parte central. Alrededor de este paseo se encuentran las estanterías para la exposición y compra, así como las barras, bancos y mesas para la degustación. La idea de exposición del producto parte del concepto de almacén, que permite recopilar gran cantidad de referencias y tener accesibilidad a todas ellas. ■

BARCELONA
b-guided >

ESPAÑA: 5 EUROS

MODA, ARTE, DISEÑO,
ARQUITECTURA,
GASTRONOMÍA, MÚSICA,
ENTRETENIMIENTO

FASHION, ART, DESIGN,
ARCHITECTURE,
GASTRONOMY, MUSIC,
ENTERTAINMENT

#46

INVIERNO / WINTER
2011



9 771576 864006



CORNELIA AND CO > BCN

THE DAILY PICNIC STORE

INTERIOR: de Josep Juanpere. Espacio abierto que interrelaciona las distintas actividades que propone Cornelia and Co, tal como tomamos el aperitivo, comemos o compramos en plazas y calles. Inspirado en un viaje que hizo Carla Tarruella, su propietaria, a los 17 años, donde conoció el Dean & DeLuca de Nueva York. **SINGULARIDAD:** un concepto que reivindica el comer bien y en cualquier lugar. Sus propuestas se pueden tomar en el local o en cualquier sitio: de ahí lo de daily pic-nic store. **PRODUCTO:** panadería, charcutería, verdulería, cava de quesos, vinos, delicatessen... Platos del día con productos de temporada. **RECOMIENDAN:** visitar este espacio único en la ciudad.

INTERIOR: designed by Josep Juanpere. An open space that connects the various activities that Cornelia and Co. provide, in the same way as we might enjoy an aperitivo, have lunch or dinner in a square or on the street. Inspired by a journey that Carla Tarruella, Cornelia's owner, made when she was 17 and when she first experienced New York's Dean & DeLuca. **HIGHLIGHT:** the concept is all about eating well at any time, in any place. Their products can be enjoyed there in-house or as a take-away; hence the daily picnic idea. **PRODUCT:** bakery, cold meats, vegetables, cava, cheeses, wines, delicatessen ... Daily specials using seasonal products. **RECOMMENDED:** a must-visit in this part of the city.

C. VALÈNCIA, 225 08007 (EIXAMPLE-E3) T. 93 272 39 56 L-D / MON-SUN: 8AM-1AM www.corneliaandco.com

ELLE

SARA
CARBONERO
VS
ANTONIO
BANDERAS
*una entrevista
de campeonato*

ENERO 2011 N°292
3,95 € (SPAIN)
CANARIAS 4,10 €

MODA

**MUST
X
MENOS**
A PRECIOS
MINI

DALE UN
CHIC
AL ESTILO
CASUAL
JEAN 24 H
PANTALÓN SNOW
FALDA RETRO

**MÁS
GUAPA
QUE
NUNCA**
LLEGA LA
BELLEZA CON
EFECTO LUZ

Erin Wasson

2011
**¡UN AÑO
CHAPEAU!**





La Cesta de Recoletos



Lunch Box & Tiki Room



El Circo de las Tapas

Sigue nuestra pista y organiza tu agenda GOURMET 24 HORAS

Comidas de empresa, desayunos en familia, cenas con las amigas... Llegan unos **días perfectos** para saltarse la dieta y, de paso, descubrir direcciones.

(RESTAURANTES)

MADRID

DESAYUNO

Tartiflette El dulce aroma de baguetinas, *macarons*, *brioche*s y la navideña *galette des rois* invade el espacio de Tita Redón (Algabeno, 57, tel. 917 21 84 47).

Harina Panes artesanales y unos cafés insuperables avalan su gran éxito (Plaza de la Independencia, 10, tel. 915 22 87 85).

Matías Buenos Días Tras este divertido nombre se encuentra el servicio de teledesayuno más *cool*. Trabajan en Madrid y en Barcelona (tel. 911 16 43 67, matiasbuenosdias.com).

APERITIVO

El Circo de las Tapas Triball esconde sorpresas como este local de impecable decoración y cocina de mercado (Corredera Baja de San Pablo, 21, tel. 911 88 60 14).

Lunch Box & Tiki Room Entre detalles pop, este bar *malasañero* te divertirá para picotear *fast good* en plan informal (Barco, 8, tel. 915 23 33 64).

COMIDA

Manzoni La alta cocina italiana sigue escalando posiciones, ahora con este nuevo espacio. Sólo por el tiramisú me-



Pan de Harina y mermelada de Bonne Maman.

rece la pena una visita (Estafeta, 4, La Moraleja, tel. 911 75 31 18).

La Cesta de Recoletos El sitio del que todo el mundo habla tiene visos de convertirse en un clásico de altura. Parte del equipo de Santceloni se esmera en ofrecer platos de calidad a precios razonables y en un entorno informal (Recoletos, 10, tel. 911 40 06 96).

CENA

La Gorda Carmen Delgado, referente de la cocina peruana, ha desembarcado en La Latina dispuesta a seguir enamorando con sus recetas. Tiene *catering* y tartas por encargo (Costanilla de San Andrés, 20, tel. 913 66 24 72).

El Disparate Recién inaugurado, mezcla arte y gastronomía con un concepto que ya está dando que hablar. Prueba sus platos verdes, te encantarán (Desengaño, 8, tel. 915 21 16 63).

COPAS

Santamaría También llamada *La coctelería de al lado*, es tan *retro* que la bohemía madrileña ya lo ha convertido en nuevo templo nocturno (Ballesta, 6).

BARCELONA

DESAYUNO

Hotel Bagués Descubre este pequeño museo de los joyeros Bagués-Mariera, sólo 30 habitaciones y salones llenos de encanto (La Rambla, 105, tel. 933 66 88 00, es.derbyhotels.com).

APERITIVO

La Confitería Uno de esos lugares en los que el tiempo parece haberse detenido, punto de encuentro de canallas y bohemios. Su vermut es espectacular, igual que sus sesiones de música en directo (Sant Pau, 128, tel. 934 43 04 58).

COMIDA

Cornelia & Co Lo último de la ciudad condal es esta tienda *gourmet* en la que puedes probar sus *delicatessen* en un entorno ideal (Valencia, 225, tel. 932 72 39 56, corneliaandco.com).

Hisop Lo mejor de la gastronomía catalana. Atrévete a probar el pulpo a la brasa con *calçotada*: repetirás (Marimón, 9, tel. 932 41 32 33, hisop.com).

CENA

Cuines Santa Caterina Reserva ya porque los productos de mercado vuelan entre las mesas *eco* de este acogedor lugar (Francesc Cambó, 16, tel. 932 68 99 18, cuinessantacaterina.com).

Dos Cielos Los hermanos Torres han recibido una merecida estrella Michelin por su trabajo en la planta 24 del hotel ME. Pruébalo y verás (Pere IV, 272, tel. 933 67 20 70, doscielos.com).

COPAS

Valuart La coctelería de moda. Para algo especial, reserva su salón *vip* (Tuset, 3, tel. 931 18 31 82, valuart.es).

A portrait of actress Rachel McAdams with blonde, wavy hair, wearing a strapless pink dress and a necklace with green and silver elements. She is looking directly at the camera with a slight smile, her hand near her chin.

InStyle

Nº 76 | ENERO 2011
ESPAÑA 3 € | CANARIAS 3,15 €

80
ZAPATOS
INCREIBLES
¡Elige el tuyo!

¡SHOPPING
DE ÚLTIMA
HORA!

Secretos
para un
maquillaje
de fiesta

Rachel
McAdams
Habla de
estilo y nuevos
proyectos

MODA
ONLINE
Todos los
trucos para
comprar
bien (y sin
riesgos)

LOS MEJORES
LOOKS
DEL AÑO
¡Y MUCHO MÁS!





* Con esencia "made in USA"

Un multiespacio dónde comer, comprar y disfrutar de un lugar sorprendente.

DAILY PIC-NIC STORE es el término que define el nuevo espacio barcelonés **Cornelia and Co** (Valencia, 233; 932 723 956). Una tienda-restaurant donde degustar, allí mismo o en versión take away, sus platos preparados y los sabores más deliciosos de los productos seleccionados con el impecable criterio de Carla Tarruella, su dueña. ¡Disfrutarás de lo lindo!



En Cornelia and Co hasta las bolsas tienen estilo.

¡A BRINDAR!

Con estilo

Lorenzo Caprile es el encargado de dar forma al vestido que protagonizará el anuncio de esta Navidad del prestigioso cava Anna de Codorníu. Un reto para el diseñador que mediante telas compradas en París —que pertenecieron a Madame Vionnet— y bordadas por el archiconocido Albert Lesage combina el arte español con la esencia del lujo francés. ¿El resultado? Una pieza única e irrepetible que resume la historia de la moda.



GOURMET

AL HABLA CON...

Paco León

Atrevido y disparatado... Así es este actor, que nos desvela sus pasiones más ocultas... a la hora de sentarse a comer.

¿A qué sabe Andalucía? A

jamón ibérico, a gamba de Huelva, a espeto de sardinas...

¿Cuál fue el primer aroma que quedó grabado en tu memoria? La

goma de borrar de "nata".

¿Con qué se te despiertan las papilas gustativas?

Con el olor y la vista.

El último sabor que has descubierto...

Los hongos del restaurante Ganbara, en San Sebastián.

¿Un maridaje insuperable?

Eso hongos con foie y

yema de huevo. Más que maridaje, yo diría que es un trío.

Tres ingredientes fetiche Ajo, aceite de oliva y limón.

Un vino para seducir Un

Cuatro Rayas Verdejo (Denominación de Origen Rueda), sólo con el nombre ya hay tema de conversación.

Tu mayor lujo gastronómico

Comprar trufas a medias con mis amigos; son carísimas, pero te convierten un sencillo huevo frito en un manjar.

La tentación más sibarita En el mercado de San Miguel, en Madrid, te tienta todo.

Un postre por el que puedes perder el sentido Las fresas

con pimienta de Amaia, también en el Ganbara donostiarra.

Tu restaurante preferido para un momento mágico

Dans le Noir, en Barcelona.



* Paco León, conocido por su papel en "Aída", ha sido el actor revelación en el último Festival de Teatro de Mérida por "Lisístrata".

GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

NÚMERO 81. 4€

Denzel Washington

EL VALOR DE LA
CREDIBILIDAD

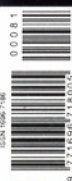
ANTÁRTIDA
EN EL PLANETA BLANCO

THE STORK CLUB
UNA LEYENDA NEOYORQUINA

60 AÑOS DE SEAT
HISTORIA DE UNA EMOCIÓN

GASTRONOMÍA, VINOS,
DESTILADOS, TECNO, RELOJES

ANDORRA 4€, PORTUGAL 4€





Marni ha puesto a la venta una línea de bolsos, ilustrados por niños, cuyas ventas irán destinadas a financiar proyectos de ayuda a la infancia. www.marni.com



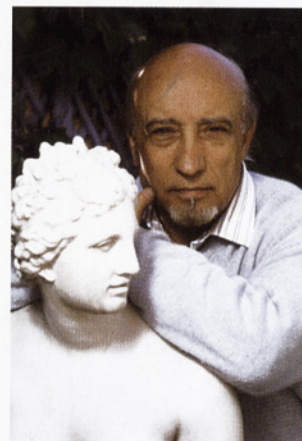
PISTOLETTO AL COMPLETO

El Philadelphia Museum of Art dedica una retrospectiva a Michelangelo Pistoletto, figura clave del arte italiano y fundador del arte Povera.

www.philamuseum.org

MANUEL VICENT: La crónica social del s. XX

El clérigo que se convirtió en duque de Alba, Jesús Aguirre, es el protagonista de *Aguirre, el magnífico*, la nueva novela de Manuel Vicent. Una obra que retrata la vida política y social de la posguerra hasta el siglo XXI.



5 Hoteles Suecos

Entre los mejores y más originales del mundo

1. ICEHOTEL

[Kiruna, Laponia]
El hotel de hielo más grande del mundo
www.icehotel.com

2. TREEHOTEL

[Harads, Laponia]
Seis pequeñas casas entre los árboles
www.treehotel.se

3. SALT & SILL

[Oeste de Suecia]
El primer hotel flotante de Suecia
www.saltosill.se

4. JUMBO STAY

[Arlanda, Estocolmo]
Un avión convertido en hotel boutique.
www.jumbostay.com

5. SILVER MINE

[Sala, Suecia]
Con una suite a 155m bajo tierra.
www.salasilvergruva.se



Cornelia and Co: La boutique del pic-nic

Un nuevo concepto gastronómico que reivindica, ante todo, mimar al comensal.

La cocina de Cornelia and Co tiene el objetivo de modernizar y ampliar el concepto de *pic-nic*, recuperando tiempo para la comida y disfrutando de ella tanto en el propio restaurante como fuera de él. Una vuelta al buen comer a través de productos exquisitos, frescos, de calidad, para ayudar a sus clientes a recuperar la costumbre de la buena mesa. www.corneliandco.com



Arriba, imagen del colmado de Cornelia and Co. con mesas para comensales. 1. Selección de sus vinos, 2. Detalle de gnocchis a la romana 3. Pan casero.



Nuevo Estilo

www.nuevo-estilo.es

2ª95€

CHIMENEAS TOP

Clásicas o actuales,
los mejores diseños

ARMARIOS Y VESTIDORES

Nuevas puertas
y sistemas

CASAS QUE REFLEJAN
ILUSIÓN Y UN TRABAJO
EXCELENTE



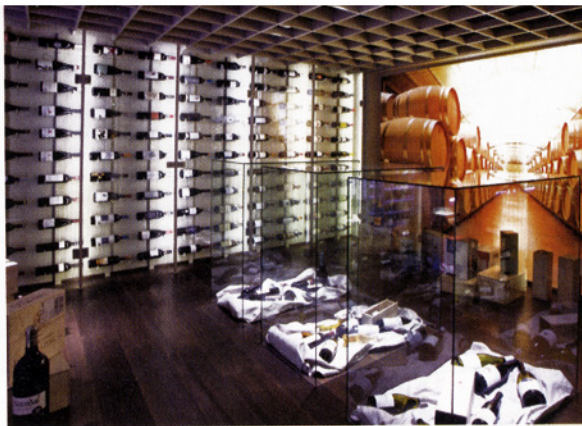
RENOVACIÓN 2011

CONSIGUE MÁS ESPACIO, MÁS
LUZ, CALIDEZ Y ESTILO TOTAL



LE GOURMET D'ARGENT

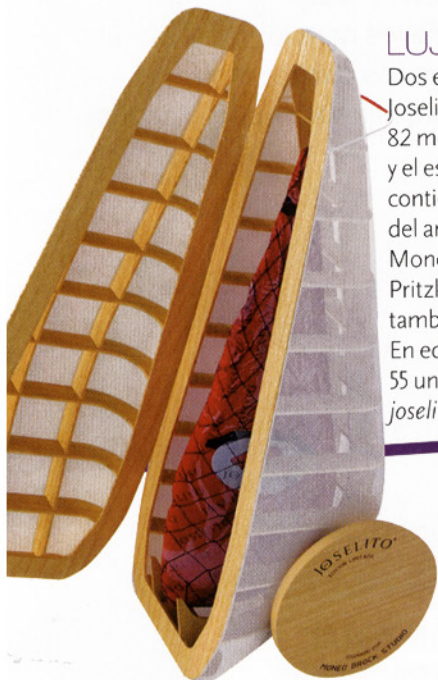
Una dirección de delicatessen a anotar. Proyectada como una sofisticada joyería, la tienda ofrece una cuidada selección de productos, entre ellos, comida kosher. Con servicio a domicilio y un espacio para catar vinos in situ. Comandante Zorita, 13. Madrid. Tel.: 915 356 938.



DEDÍCATE UN MOMENTO DELIC

LUJO IBÉRICO

Dos en uno: el jamón Joselito Vintage de 82 meses de curación y el estuche que lo contiene, un diseño del arquitecto Rafael Moneo –único premio Pritzker español– que también es lámpara. En edición limitada de 55 unidades (3.000 €). joselito.com



PARA COLECCIONISTAS

Absolut Vodka modifica por primera vez su icónica botella en una nueva edición limitada. Realizada en cristal labrado, Absolut Glimmer se inspira en un frasco antiguo de boticario, al que llena de brillantes prismas con forma de diamante (11 €). www.absolut.com

EL VINAGRE, DE JEREZ

Los amantes de los regalos culinarios de calidad tienen en las variedades de este producto una excelente opción. Rico en matices y único por sus cualidades organolépticas, es el primer vinagre con DO de España. Además, su envejecimiento en botas de madera le confiere una gran potencia aromática. www.vinagredejerez.org



DAILY PICNIC STORE

Bajo esta definición abre sus puertas Cornelia and Co, un establecimiento de platos preparados que reivindica el disfrute de una buena comida. Una ambientación trendy y alimentos de calidad bien presentados, que también se sirven en su zona de restaurante. Valencia, 225. Barcelona. Tel.: 932 723 956.



PLATOS GOLD

Ahora en tono oro satinado, Hermès aumenta las posibilidades estéticas de su vajilla Balcon du Guadalquivir. Las delicadas lacerías de la ornamentación árabe-andalusí componen una mesa festiva, elegante y sofisticada, digna de un visir (desde 125 €). Tel. 917 451 903. www.hermes.com



VOGUE

©

ESPAÑA

4,50 €
Enero
España 2011

**LA PRUEBA
DEL VESTIDO**

QUIÉNES SON Y
QUÉ LLEVARON
LAS MÁS
ELEGANTES
DEL AÑO

¡BUENAS
NOTICIAS!
DEJAR DE
FUMAR
MEJORA TU
VIDA
SEXUAL

¡FABULOSA! MILITAR & SOFISTICADA

(POR KAROLINA KURKOVA)

PLUS: VESTIR COMO UNA EXPERTA
LLEVA EN PRIMAVERA TUS COMPRAS DE INVIERNO

Y Kate Middleton, Angelina Jolie, Roberto Saviano...



LIVING

DIRECCIONES PARA TRIUNFAR



GASTROBAR
EL COMEDOR
DE 'LA CESTA'
CON MURALES
DE VERDURAS.



**PICOTEO
CON FIRMA**
EN EL INFORMAL
Y SUGERENTE
MERCATBAR.

día de mercado

El equipo de Santceloni, Dacosta y Adrià se apuntan al gastro-tapeo

a los chefs galácticos cada día les tiran más los locales *prêt-à-porter*; ahora con sabor a mercado y tienda de ultramarinos. Ferrán y Albert Adrià ofrecerán en Barcelona picoteo con firma en Tickets (ticketsbar.es), a la espera de la coctelería anexa 41°. Quique

Dacosta hace lo propio con su hermano Alex en MercatBar (Joaquín Costa 27, Valencia), un cálido espacio lleno de cestas del súper. Y, para cestas, Madrid. Óscar Velasco, David Robledo y Abel Valverde, triunvirato de Santceloni, abren gastrobar con murales de hortalizas by Pascua Ortega: La Cesta (Recoletos, 10. Tel. 911 400 696). ■ L. E.

EN FRASCO
EL RIOJA
DE DAVID
DELFIN.

**PERFUME
DE
SONSIERRA**

David Delfin

>> agenda

NH PALACIO DE TEPA:

Espectacular hotel con restauración a cargo de Paco Roncero (S. Sebastián, 2, Madrid. Tel: 913 302 400).



ROSCONES:

Sabrosos, inéditos y muy originales. En La Rosconada del madrileño Mercado de la Paz (Ayala, 28).



DRY COSMOPOLITAN:

Desembarco a lo grande del barman Javier de las Muelas en Madrid (Gran Meliá Fénix, Hermosilla, 2).



CORNELIA & CO:

Mercado, restaurante, tienda... un todo delicioso en el Eixample barcelonés (Valencia, 225).



¿Cuáles son tus restaurantes favoritos?



Caritina Goyanes (empresaria): «En El Comité tienen el mejor *steak tartare* de la ciudad. Y en la Gabineteca las mejores croquetas».



Kira Miró (actriz): «19 Sushi Bar, por el sushi de toro con flores de pensamiento; la carrillera de La Dominga... y un buen gin tonic en Del Diego».



F. Lemoine (diseñador): «Casa Salvador, por su rabo de toro, y El Pescador, por su lenguado y sus ostras. De copas, Del Diego».



María de la Puerta (RR.PP.): «Come Prima, Pulcinella, Café Oliver... ¡Y los scones con mantequilla y mermelada de Living in London!».



Verónica Blume (modelo): «El Bocaíto, por sus tostas de gambas y porque todo su pescado es bueno. Robata y Zara. Los daiquiris son fantásticos».

**100%
DISEÑO**

UN MARIDAJE
NAVIDEÑO IMPOSIBLE:
'MACARONS' DE
LADURÉE POR
GALLIANO, Y EL TINTO
DE DAVIDELFIN.
PERFUME DE
SONSIERRA, SU NUEVO
EAU DE RIOJA.



AL ROSA
MACARONS
EN CAJA BY
GALLIANO.

woman

GRUPO ZEN

Nº 220 enero 2011 4,50 €
Canarias 4,65 www.woman.es
Con este número: agenda Furla

EN PORTADA:
MÉLANIE THIERRY

SEXY&COOL

**LENCERÍA
DE CABECERA**
PARA GUSTARTE
Y GUSTAR

INTELIGENTE

76 HALLAZGOS
DE MODA
X MENOS
DE 100 EUROS

PSICO

¿EGO? SÍÍÍ
EN POSITIVO

SALUD

**CORRER
Y GANAR**
ENDORFINAS

HAPPY NEW YEAR

**TODO LO
QUE VIENE**

BELLEZA
**QUÍTATE
10 AÑOS**
EL PROGRAMA
COMPLETO

**SEXY
CHIC &
SMART
2011**



FRANCE 6,95 € - UK & I. 4,70 € - LUXEMBOURG 4,70 € - THE NETHERLANDS 5,90 € - USA \$ 7 CANADA CN \$ 8,90 GERMANY 8,20 € - SWITZERLAND 10 FS. BELGIUM 5,60 €

VARIAS TIENDAS EN UNA

Otro modo de entender el shopping: triunfa la tienda multifunción. Las hay que venden moda y ofrecen conciertos, restaurantes con delicatessen y vinoteca (Cornelia and Co), joyerías que exponen arte (como Aristocrazy, que te invita a sesiones afterwork con música y copa), peluquerías con personal shopper (en Cádiz, La Pelu DP Drollo) o espacios donde comprar ropa, deco y hacerte la manicura! (Boho Shop). Y en Le Monde de Sophie (moda vintage), por 8 € más te maquillan.



Cornelia And Co
València, 225 (Barcelona).



Aristocrazy
Ronda de Sobradíel, 61 (Madrid).



Boho Shop
Belén, 2 (Madrid).



Le Monde de Sophie
Santaló, 53 (Barcelona).



15

GOURMET SIN FRONTERAS

«La búsqueda de los productos auténticos y naturales llega también al lujo gastronómico», explica Mónica Navarro, que expande por el mundo su marca Delishop, con tiendas y productos delicatessen. ¿Su última creación? El tradicional Alloli en colaboración con la revista 'Wallpaper*', con azafrán y naranja o con menta y tomillo (4,65 €). www.delishop.es



BELLEZA EN UN CLIC

Lo último entre las beauty victims: descargarse aplicaciones de iPhone con consejos y trucos de belleza. Ahí van nuestras favoritas: **iPur**, puedes cargar tu propia foto para hacer pruebas de maquillaje e incluso compartir tus fotos en Facebook; **OPI**, con la paleta más completa de lacas de uña que puedes personalizar cambiando el tono de piel de la mano y el largo de uñas; y **Stila** que te permite crear las mejores combinaciones de sombras.

Time Out

Barcelona

WWW.TIMEOUT.CAT
5 - 11 DE GENER 2011
N. 149 1,95€

NIT
ELS QUINZE
ANYS DE
LUZ DE GAS

TEATRE
EL ROMEA
REPASSA
LA VIDA
D'ESTELLÉS

**EVITA
MANSFIELD**
La reina del
burlesc al
Club Taboo
del l'Apolo.

31

SECRETS! DE BARCELONA

SAPS ON PUNXEN D'AMAGATOTIS MIQUI PUIG I KIKO AMAT? **VOLS TALLAR-TE ELS CABELLS I FER-TE LA MANICURA EN UN ÀTIC AMB VISTES?** ET VE DE GUST UN BRUNCH UN DIUMENGE AL MIGDIA?



De tota la vida

Llibreria Quera



La cartografia i les rutes imprescindibles per moure's pel territori.

Si sou barcelonins i us proposeu conèixer millor l'entorn, us aconsellaran una guia amb vint itineraris pel vessant oest de Collserola. Si voleu descobrir el massís del Garraf podreu triar, com a mínim, entre dos mapes de diferent escala. Però, també, si prepareu el camí de Sant Jaume, un recorregut per les muntanyes de Suïssa o una ruta de tresc a Eslovènia, trobareu la documentació a la Llibreria Quera.

Les guies dels esports de neu, la bicicleta (BTT) i el barranquisme no existien quan el 1916 Josep Quera Córdoba va obrir la llibreria del carrer de Petritxol. Havia nascut a

des d'abans de la de la guerra civil, un servei de cartografia i un catàleg de mapes del país, era difícil trobar aquest tipus de material. Per això, el 1946, Joan Quera, el fill del fundador, crea amb altres socis l'Editorial Alpina per divulgar la cartografia excursionista i el coneixement geogràfic. Als mapes i a les guies excursionistes que van apareixent, s'hi suma la documentació d'altres massissos d'Espanya i dels Alps. El catàleg de novetats de la Llibreria Quera augmenta el gruix amb el pas dels anys i quan la Roser Quera, la tercera generació, agafa el relleu, les seccions de turisme, escalada, monografies locals i històriques, natura o espeleologia comencen a ser una realitat.

Amb la quarta generació, Raimon Quera, van arribar Internet i els GPS. Amb la intenció de guanyar espai, la fesomia de la botiga ha canviat. Els mapes es despleguen sobre un gran cub que fa de taula. A la rebotiga hi ha un rellotge de paret, més propi d'una casa de pagès que d'un comerç. No és estrany perquè el despatx era l'antic menjador de l'habitatge. Una casa, la dels Quera, que va veure néixer el concepte de cultura excursionista. Una llar on la Roser encara recorda, encara, l'olor de la quotidianitat, el perfum dels dies. —*Maria Gorgues*

Llibreria Quera (Petrítxol, 2). T. 93 318 07 43. wwwllibreriaquera.com

Ho hem trobat

Nous prestatges

Els nòrdics saben barrejar com ningú la bellesa, el pragmatisme i la funcionalitat en una sola peça. Els coixins il·lustrats amb funda i farcit de seda de la danesa Ferm Living, els bols Panton creats per Pernille Veja & Verner Panton (uns clàssics eterns) i la simplicitat dels cotxes Playsam d'Ulf Hanses. No necessiten presentació, però són peces difícils de trobar i generalment a l'abast d'una minoria, per això iniciatives com www.nordichink.com s'han d'aplaudir. El dissenyador d'interiors Jordi Martí ha donat forma a aquesta iniciativa que és resultat de l'amor pel disseny. La plataforma fins i tot neix amb un manifest: a favor del bon disseny, el que s'allunya de l'espectacularitat i s'apropa a la qualitat que fa la peça duradora, i el disseny honest, respectuós amb el medi ambient i amb un preu que respongui realment als materials, la funcionalitat i la durabilitat.

Ens quedem amb un prestatge que s'allunya dels clàssics, l'OTO



100, ideat per Pil Bredahl. Fet de fibra de vidre (en color blanc o negre), els contenidors circulars que el formen, de diàmetres diferents, s'emmagatzemen els uns dins dels altres. La seva composició pot variar en funció de l'espai disponible —ja sigui un rebedor, una habitació o l'espai urbà— i s'hi poden guardar llibres, objectes i roba, al gust del consumidor. Encareu-vos als que asseguruen que recorda els tubs d'obra; defenseu que l'OTO és molt més que un moble. —*E.S.*

OTO 100. 429 €.
www.nordichink.com.

Cornelia & Co

No és ni un mercat ni un restaurant, però té una mica de cada. S'hi pot dinar o sopar un plat de pasta, fer-hi un te o comprar-hi vi (dels cent que tenen a la carta) o una barra de pa. També s'hi pot passejar i gaudir del menjar amb la vista. Aquesta és la proposta de Cornelia & Co, un nou espai de gastronomia i degustació a l'Eixample de Barcelona: fer gaudir de l'alimentació, de la manera que sigui. Reivindiquen la bona cuina (és una manifestació

selecció d'embotits i formatges, a més de fruita).

El nom anglosaxó no amaga les influències, que miren cap a Nova York, on Carla Tarruella —la creadora de Cornelia & Co— va descobrir Dean & DeLuca, un espai d'alta gastronomia. Tot gràcies al seu avi, que també la va apropar a un dels manuscrits d'alimentació més antics d'Europa. Cornelia vol ser una plaça, un magatzem, un espai de trobada sense presses ni horaris. Per fer-hi el primer cafè i l'últim àpat de dia. —*E.S.*



El més venut
24 Beyblades
Les baldufes no passen de moda. Les Beyblades, que representen els superguerrers de la sèrie d'anime japonesa, són dels jocs més venuts aquests dies. A Juguines Monforte (pl. de Sant Josep Oriol, 3) han esgotat existències, tant de la baldufa com del 'superestadi de combat'.

antropològica i cultural, defensen) i

promouen l'alimentació saludable i els deu minuts per dinar. Per això, a més d'una presentació curiosa i un local molt agradable, també es donen a conèixer com un *daily picnic store* (per als qui no tenen temps de fer-se la carmanyola, producte fresc per endur... un risotto, una amanida i una

'BANDOLERA'

**Antena 3 estrena la nueva serie,
que protagoniza Marta Hazas**



ideas **+TELETODO**

el Periódico

08.01.11

14.01.11

SUPLEMENTO DE TELEVISIÓN
Y OCIO PARA TODA LA SEMANA

ROMPER CON EL TABACO

**Mercedes Milá, Roberto
Álamo e Isabel Gemio nos
ayudan a dejar de fumar**



JOSÉ LUIS ROCA

Gastronomía Pau Arenós · Salud Txumari Alfaro · Flexión y reflexión Gaspar Hernández · Más que sexo Eva Roy

GASTRONOMÍA



Cornelia, **mujer fuerte**

CARLA TARRUELLA ABRE UNA TIENDA RESTAURANTE INSPIRADA EN NUEVA YORK

PAU ARENÓS

Tendencia, *trendyencia*: palabras con sarpullido. El diccionario es corto para nombrar a los fenómenos. Tendencia, pues, la de la tienda restaurante. Existe hace décadas en ciudades propulsoras, como Nueva York, y se fortalece en esta Barcelona con el reloj a deshora.

Mi desconfianza hacia lo *trendy* es por la incertidumbre, por las cocinas sin cocinero, exiliadas a naves

industriales donde pinches oscuros preparan las bandejas que repartirán los camiones por los establecimientos de las cadenas.

No es el caso de Cornelia and Co. Así, lo primero es saber que dos cancheros guardan in situ el fuego: los chefs David del Pino y Didac Molto, escapado del bistrónomic Libentia. Enriquecen el equipo César Iván de León, con las manos en el sushi, y David Lanzani, con las manos en la masa. De sus dedos elásticos salen los recomendables raviolis de alcachofas y hierbas y los de queso.

CORNELIA AND CO
Calle de Valencia,
225. Barcelona.
Teléf: 93.272.39.56.
Web: www.corneliaandco.com
Precio medio (sin vino): 20 euros.

Entablada una breve charla con las vecinas de asiento—cómo no hacerlo con las mesas tan juntas—, una de ellas elogió los tagliatelle pero se quejó de la falta de intensidad de la salsa siciliana.

Como habrá deducido el lector gourmet y el gurmetillo, Cornelia ofrece esa cocina de no lugar tan al gusto de las metrópolis y los corazones cosmopolitas, mezcla asiática, italiana, catalana, española, francesa... Ya se anunció al principio de la crónica: tendencia, novedad, moda. Cuenta la dueña, Carla



ALBERT BERTRAN

Tarruella, propietaria también del restaurante Acontraluz, que fue en Manhattan, mientras visitaba a su tío abuelo Rudolf Grewe, el estudioso y divulgador del Sent Soví, cuando descubrió con 17 años la tienda Dean and DeLuca, madre y abuela de todas las *boutiques* gurmets.

Decoración guapa, público guapo, quesos guapos, botellas guapas, embutidos guapos, bocatas guapos. Sentirse feo en este zoco del glamur es imposible.

La oferta es inmensa; los horarios, dilatados, desayuno, tentempié, merienda, pic-nic, la posibilidad de comprar la selección gourmet expuesta. Me centraré en una comida de mediodía y en las atenciones de Mauricio Rubio, socio de Carla.

«Somos un mercado que da de comer». Vale. Ostras carnosas con un inadecuado pan, además, quemado. A partir de ahí, uf, todo



TIENDA. Mauricio Rubio (izquierda), Dídac Moltó, Carla Tarruella y David del Pino. Arriba, detalle de la tienda y los raviolis.

Decoración guapa, público guapo, botellas guapas, embutidos guapos, bocatas guapos. Sentirse feo es pecado

fluyó con orden. La sartén con patatas bravas (la salsa, un chutney de tomate y fresa). Los calçots en tempura con romesco dulzón. El satisfactorio vino Cruor 2006 del Priorat. El pan de Manel Turull. Y la apoteósica chuleta de vaca de seis años —una de las mejores del 2010— sobre las brasas de un horno Jospé. A falta del tiramisú, elogiado por la propiedad, me conformé con la sopa de chocolate con aceite.

¿Y Cornelia? Lo cuenta Carla: «Buscaba un nombre de mujer, abstracto. Además Cornelia, la mujer de César, defendió los derechos de sus hijos». Carla es hija de Rosa María Esteva, la gran empresaria de hostelería. Mujeres fuertes, en lucha.

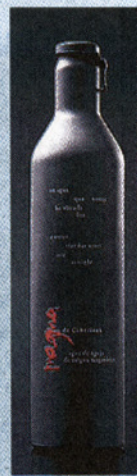
Más restaurantes:
elperiodico.com/
es/blogs



EL AGUA MINERAL QUE NUNCA HA VISTO LA LUZ

Una botella negra, estilizada, hecha de aluminio: un brebaje misterioso. En el interior, el agua mineral gallega Magma de Cabreiroá, orlada por finísimas burbujas, filtrada de forma natural durante 200 años, según el énfasis de los distribuidores.

A 3.000 metros de profundidad, esas gotas se mezclan con el carbónico que surge de la falla de Regua Verín. ¿El resultado? Agua explosiva de las profundidades.



ROUTA, CANDIDATO A RESTAURANTE REVELACIÓN

Una de las actividades menos promocionadas de Madrid Fusión (25 a 27 de enero) es el premio al restaurante revelación que, ante la avalancha de informaciones, pasa desapercibido. Este año compiten el barcelonés Routa, expresión de la nueva cocina nórdica (los propietarios, en la foto de arriba); Joël Bistronómic (Dénia, Alicante); Annua (San Vicente de la Barquera, Cantabria); Virú (Madrid); Besana (Utrera, Sevilla), y Amaranto (valle de La Orotava, Tenerife).

10 LA VANGUARDIA

VIVIR

MIÉRCOLES, 19 ENERO 2011

DE COMPRAS
CON...

Una compra semanal diferente, con productos orgánicos que reducen el impacto en el medio ambiente y refuerzan la salud

La cesta BIO

MARTA DOMÍNGUEZ RIEZU
Barcelona

El rutinario momento de la compra semanal no es un gesto tan inocente como parece. Resulta, por el contrario, toda una declaración de intenciones. No es lo mismo destinar ese presupuesto a productos locales de agricultura biológica, con los mínimos intermediarios posibles en la transacción, que a mar-

Lo más agradable de estos comercios es la compra responsable y el placer por los alimentos

cas cuya estructura comercial desconocemos (las grandes superficies, es justo aclararlo, cada vez cuidan más a sus proveedores). Investigar, preguntar, comparar precios y leer etiquetas puede aclarar dudas. No es bio todo lo que reluce: a rebufo de la moda por lo orgánico, surgieron muchos productos con prefijos eco que no cumplían las exigencias de las certificaciones oficiales (como la Ecocert).

Los artículos biológicos tenían dos frenos de compra habituales: su coste y una distribución selectiva. A pesar de que el primer inconveniente sigue existiendo, la diferencia de precios no es tan elevada, y se ve compensada por las razones enumeradas a continuación. En cuanto al fácil acceso, se ha visto muy facilitado por la apertura casi simultánea, en los últimos meses, de tres mercados ubicados en el centro de la ciudad dedicados a

este tipo de productos: Woki, Cornelia & Co y Mary's Market.

¿Por qué es recomendable comprar orgánico? Los alimentos no han sido expuestos a pesticidas químicos, ni provienen de semillas genéticamente modificadas. Poseen más nutrientes y mejor sabor. Proceden de agricultores locales -protegiendo así el tejido social y económico de la región- que utilizan métodos tradicionales y variedades de semillas biológicas autóctonas que de otro modo caerían en desuso.

Lo más agradable de estos comercios es, sin embargo, además del gesto de la compra responsable, recuperar el placer por los alimentos, por las denominaciones de origen, por las delicatessen, los pequeños productores y los alimentos locales tradicionales, a veces desconocidos. El amor por el detalle: el pan hecho en horno de leña con madera de roble (como en Baluard), el placer por tocar y oler. La cesta de la compra como una muestra de respeto a los orígenes.●



Woki Organic Market

(Ronda Universitat, 20) es un espacio que combina un mercado de productos ecológicos con puestos de comida independientes, donde se cocina al instante diferentes tipos de cocina: pasta, pizza, carne, sushi y ensaladas. Dentro de la tienda también se encuentra la panadería Baluard, con otra sede en la Barceloneta, y una tienda de menaje del hogar de Arxe. En sus estanterías, productos como el mosto (3,78 €), el muesli con frutos rojos (6,98 €) o la leche fresca (2 €).

En Cornelia & Co (Valencia, 225) quieren recuperar el placer de comer y hacer la compra sin prisas, eligiendo entre los ingredientes más frescos y sanos. Su decoración cosmopolita, cool y optimista -con ideas de la propietaria, Carla Tarruella, y de Josep Juanpere y Estudio Own-, es un punto extra. La tienda, concebida como un mercado/tienda/restaurante (una picnic store, la llaman ellos), incluye panadería, cava de quesos y cafetería. Entre la oferta, delicatessen italianas como las pastas y salsas de agricultura biológica (desde 4 €).



Mary's Market, también muy céntrico (Valencia, 266, en el Boulevard Rosa), es un mercado urbano de alimentos frescos y biológicos. Da la bienvenida una cafetería, a la derecha de la entrada. Estupenda selección de vinos y cervezas internacionales, quesería con propuestas poco comunes, actividades gastronómicas (maridajes, catas, recetas, presentaciones, charlas) y char-



gras de frutas de Fau-chon (17,30 €) y selección de té (desde 6 €).

EN DETALLE

Reducir, reciclar, reutilizar

Estética con compromiso; ese podría ser el lema de los Ready Made (ready-made-bcn.com), joyas diseñadas en Barcelona a partir de objetos reinterpretados fuera de su contexto. Sus creadores, arquitectos de profe-

sión, elaboran pulseras y collares con cuerdas, piezas de acero o piedras, materiales brutos que pueden resultar poéticos si se mezclan con tejidos como la seda o el grosgrain (Salem, Major de Sarrià 26. Desde 30 euros).



Pulseras y collares con cuerdas



Pulseras con piezas de acero

Los jabones de Olivia

Ella les llama "jabones de cosecha propia". Olivia tiene un huerto del que extrae tomillo, romero, hierbabuena o lavanda; con una base de aceite de oliva virgen (o coco, o karité)

elabora pastillas cien por cien naturales. La Mojito tiene limón y hierbabuena; la Heidi, almendras y espliego. Piezas de 100 gramos a partir de 5 euros (oliviasoapblog.blogspot.com).



Un jabón cien por cien natural



LA REVOLUCIÓN DEL SECTOR

Los restaurantes y los mercados se fusionan



Cornelia and Co. /E. R.

Cornelia and Co: Nueva York en el Eixample

Carla Tarruella, propietaria de Acontraluz, ha abierto un local en el Eixample de Barcelona donde los productos se alternan con los mostradores de comida y las mesas, al más puro estilo *Dean and DeLuca* y abierto hasta la 1 de la madrugada.



Woki Organic Market. /E. R.

Woki Organic Market: el bullicio de un mercado

Woki Organic Market, ubicado en la Ronda Universitat de Barcelona, es un restaurante con paradas; o un mercado con mesas. Sus productos, 100% biológicos y orgánicos se escogen en las paradas y se pueden consumir en el mismo local.

Mary's Market: tienda gourmet para degustar

Mary's Market ha llegado a Barcelona y se ha instalado en el Bulevard Rosa. Es un auténtico mercado, con pasillos, paradas y mesas, con cien referencias de quesos, 150 de vinos y 40 de cervezas. Un local neoyorquino con producto de la tierra.



Mary's Market. /E. R.

El Mordisco renace en una casa señorial

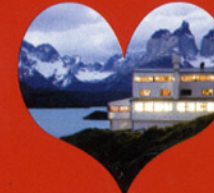
El Mordisco (grupo Tragaluz) ha reabierto en una casa señorial con patio del Passatge de la Concepció de Barcelona y también se ha apuntado al nuevo concepto de moda: comer entre latas de conserva y hortalizas frescas. /M. Anglés.



El Mordisco.

ELLE

LOVE
BOOK
2011



Disfruta de la costa
barcelonesa en sus
mejores terrazas



Market



Dos Cielos



Agua

CORNELIA & CO No es un secreto que los creadores de esta *picnic store* se han inspirado en la cadena neoyorquina Dean & DeLuca para abrir esta tienda *delicatessen*: come, compra y disfruta a lo grande de tu tiempo libre.

♥ Valencia, 225, tel. 932 72 39 56, www.corneliaandco.com. Precio medio: 25 €.

AGUA Los arroces, como el salvaje con verduras y jengibre, son los reyes de un local que rinde tributo a la autenticidad de la mítica Barceloneta. Reservad mesa frente al paseo y, de postre, compartid el *crumble* de albaricoque y manzana.

♥ Paseo Marítimo, 30, tel. 932 25 12 72, www.aguadeltragaluz.com. Precio medio: 35 €.

DOS CIELOS Los hermanos Sergio y Javier Torres elevan a las alturas su visión de la *cuina* catalana desde la planta 24 del Hotel Me. Una recién estrenada estrella Michelin confirma que darán mucho que hablar estos meses.

♥ Pere IV, 272-286, tel. 93 367 20 70, www.doscielos.com. Precio medio: 100 €.



Cornelia & Co

FEBRERO 2011

4,50 € (ONLY SPAIN)

marie claire

www.marie-claire.es

25 AÑOS
DE LOS GOYA
**LOS MEJORES
ACTORES
DEL AÑO**

EXTRA
NOVIAS &
LENCERÍA

LEIRE PAJÍN
«ME INDIGNA
EL SILENCIO DE
LAS MUJERES
DEL PP»

**EL NUEVO
BOTOX**
¡SIN AGUJAS!

LA PAREJA
SIN
COMPROMISO
¿EXISTE?

**TURISMO
SOSTENIBLE**
IDEAS PARA VIAJAR
SIN GASTAR

**ADRIANA
ABASCAL**
REINA EN
PARÍS

estrenos
LOOK

**DEL NEOGÓTICO
AL MINIMALISMO CHIC**





BARES Y TAPEO

Los bares no son sólo sitios para tomar copas. Aquí podrás picar y escuchar música. **LO SIGUIENTE.** En este espacio joven e informal, en la zona de Alonso Martínez (Madrid), se elaboran pinchos y raciones al momento. Destacan sus croquetas y su tortilla de patatas, sus vinos a buen precio y sus cañas bien tiradas. Acogedor y moderno, con un personal atento y simpático. www.losiguiente.es
BELMONDO. Debajo del madrileño viaducto de la calle Bailén, una coctelería de aires art déco con creaciones de lujo de la mano



del mixólogo Francesco Cavaggioni, con grandes clásicos y versiones. La banda sonora es igualmente cool, con crooners clásicos, jazz, bossa nova y los mejores artistas de la canción italiana de los sesenta y setenta. Un nuevo clásico. www.belmondocktails.com

VAJILLAS DE JOSEPHINE ALTAVILLA.



TIENDAS Y TALLERES

Las mejores tiendas de Barcelona donde perrecharse para la mesa y la cocina. **CORNELIA & CO.** Entre mercado, tienda delicatessen, café y restaurante. Exquisito en todos los sentidos, del grafismo a su diseño. El sitio más gastrotrendy de la ciudad. www.corneliaandco.com
JOSEPHINE ALTAVILLA. Vajillas, manteles, vasos, platos y de todo para engalanar la mesa. Disponen de cocina, donde organizan cursos y talleres, y hasta servicio de alquiler de menaje. www.josephinealtavilla.com



L'OBRADOR DEL MOLI. Panes artesanales en un espacio realizado por la interiorista Sandra Tarruella. Estilo industrial para un lugar donde comprar, llevar o disfrutar in situ alguna de sus clásicas creaciones, dulces o saladas. www.lobradordelmoli.com
COOKITECA. Tienda para comprar ingredientes y utensilios de cocina y también biblioteca, con una selección de recetarios y libros de gastronomía; cocina (de la marca Neff), donde realizan cursos, y un área para degustar los resultados. www.cookiteca.com



CASI LISTOS PRECOCINADOS DE LUJO PARA EPATAR.



PAELLA

Todos los ingredientes para realizar el plato en minutos. www.lapaellita.com



COCHINILLO

Como asado en el horno de leña del pueblo, sin salir de casa. www.illo.es



VASITOS GOURMET

Sabrosos y variados. Prueba el de guacamole y buey de mar. www.lasirena.es



SOPA DE CEBOLLA

Delicioso continente y contenido de esta sofisticada marca. www.queridacarmen.com



QUICHE DE ESPINACAS

Con masa integral con piñones y pasas. Ligera y sustanciosa. www.tiendasantateresa.es

TELVA

http://www.TELVA.com

NUEVO PELO,
NUEVA VIDA
**SIMONETA
GÓMEZ-ACEBO**

*"Conservo el cariño
aunque mi matrimonio
se ha terminado"*

EXCLUSIVA
**ESCAPADA
ROMÁNTICA CON
ANTONIO
BASAGOITI
Y SU MUJER**

**TATJANA
PATITZ
CONFESIONES
DE UNA TOP**

En portada
MARIE-ANGE CASTA

¡LA PRIMERA
EN LLEVARLO!

**23
LOOKS**

PARA TU ARMARIO
DE PRIMAVERA

FÁCILES Y SEXYS
**LOS SECRETOS
DE BELLEZA DE
AMAIA
SALAMANCA**

ESPAÑA
DE
MODA
Adelántate a lo nuevo



Nº 862
FEBRERO 2011 • 3,95€
ALEMANIA: 8,5 € • AUSTRIA: 6,75 €
BÉLGICA: 6 € • FRANCIA: 8,25 €
GRECIA: 6 € • ITALIA: 6,2 €
INGLATERRA: UK P.4,5
IRLANDA: 7,8 € • LUXEMBURGO: 5,30 €
MALTA: 5,50 € • MÉXICO: 70 PESOS
PORTUGAL CONT: 3,50 € •
SUIZA: 14,5 FS.
PRINTED IN SPAIN



TELL IT

Pasión mediterránea

En medio de un espacio diseñado con sobrada imaginación -las paredes están tapizadas con troncos y libros desordenados- podrás disfrutar de Ostras, Coca con

tomate, Tartar de buey y arroces de todo tipo. Sus medias raciones ¡no superan los 10 €!

Está en: Provenza, 300. **BARCELONA.** Tel: 935 177 723. **Precio:** Desde 22 €).



El Mordisco

Dos en uno

El Grupo Tragaluz reinaugura este restaurante con cambio de ubicación y ambiente *boho-chic*. Abierto todo el día, incluye cócteles deliciosos *after dinner*. En su carta encontrarás desde Alcachofas fritas, hasta Fajitas de pollo con *guacamole* o Berenjenas con queso y jengibre. Además, cuentan con tienda de vinos, productos *gourmet* y platos para llevar.

(Está en: Paseo de la Concepción, 10. **BARCELONA.** Tel: 934 879 656. **Precio:** Desde 20 €).



CORNELIA & CO

Buena Estrella

Una revolución *gastro* acaba de aterrizar en Barcelona de la mano de **Carla Tarruella** (restaurante *Acontraluz*). Lo califican como un *daily picnic store* y se trata de un impresionante espacio gastronómico que incluye restaurante/café, bar de copas y un mercado de productos *delicatessen* al estilo del neoyorquino *Dean & DeLuca*. ¿Para comer? Tú decides: 1. Te llevas la compra a casa, o el producto ya cocinado en un estiloso paquete. 2. Te quedas aquí y eliges lo que quieres comer entre los alimentos frescos que ofrecen. 3. Te decides por alguno de los platos de una carta que cambia constantemente... ¿Qué más se puede pedir?

(Está en: Valencia, 225. **BARCELONA.** Tel: 93 272 39 56. www.corneliaandco.com. Plato de pasta, refresco y postre desde: 10 €. Abre de 8 de la mañana a 1 de la madrugada).



fuera^{de} serie

Los doce 'it'
de esta
temporada

Bolsos
capricho
para ir a
la última

nº 320
25 de
febrero
de 2011





En el local hay una bodega con más de 100 referencias.

Todo es posible a cualquier hora

POR VIS MOLINA

CORNELIA AND CO. La apuesta de Carla Tarruella es valiente y original: un local de 400 m², de estética retro e industrial, que transporta al Nueva York cosmopolita. Abre todos los días a las 8 de la mañana y cierra la cocina a la 1 de la madrugada, aunque los comensales pueden permanecer hasta las 3. Aquí todo está a la venta, tanto un plato de la carta preparado, como un producto fresco del mercado.

El local se abre como una plaza con una barra en la entrada donde empezar el día con ostras y champán, o café con cornelios (cruasanes), un chocolate a la taza con repostería casera o un té con un sándwich. Mientras, en los otros mostradores la vida comienza: charcutería con embutidos, cava de quesos, productos exóticos y delicatessen, bodega con más de 100 referencias, pescados y mariscos, chuletones, pasta fresca... A mediodía la barra de desayunos se transforma en una de sushi, ensaladas y platos fríos; y la otra se convierte en templo de tapas, mariscos y platos calientes. En medio hay mesas. La carta cambia a diario porque el producto es fresco. Risottos, ensaladas, chuletones, pescados a la brasa... Mire, selección, escoja y se lo servirán.

MÁS INFORMACIÓN:

C/ VALENCIA, 225. BARCELONA.
TEL.: 93 272 39 56.
DESAYUNO, 9 €.
UN PLATO, POSTRE Y VINO: 20 €.



Mostrador de embutidos junto al expositor de productos del día.

PARA DORMIR

POR VIS MOLINA

UN PALACETE EN LA MEDINA



ABRACADABRA. Inés Bultó y Bruno Oliver conocieron Marrakech hace unos años y decidieron liarse la manta a la cabeza comprando un riad (palacete tradicional) para transformarlo en hotel boutique. Unos cuantos viajes más tarde se decidieron por una mansión del siglo XVII que había pertenecido a la conocida familia Derkoui y, tras una profunda remodelación, lo convirtieron en un delicioso hotel situado a 200 m de la plaza Jemaa el Fnaa, el corazón de la medina, en el que el huésped se siente como en su casa.

La decoración, en perfecto equilibrio entre la sensualidad morisca, el exotismo marroquí y el confort europeo, sumerge al visitante en un mundo lleno de magia que se anuncia en el nombre del riad y en el de sus habitaciones, todas ellas en homenaje a célebres magos de la historia. Los espacios comunes son acogidos y siempre están alumbrados por velas aromáticas y elegantes lámparas orientales, provistos de bibliotecas bien surtidas y mullidas alfombras. La terraza ajardinada, con una excelente vista sobre tejados y minaretes, es el escenario de desayunos, almuerzos y cenas llenos de encanto y de las sorpresas que Saïda, la excelente cocinera, prepara con cariño, con platos que van desde la cocina tradicional marroquí a una tortilla de patatas, un gazpacho o un roast beef al más puro estilo british.

El desayuno no tiene desperdicio: zumo recién exprimido de las dulcísimas naranjas de la zona, selecto repertorio de bollería casera, quesos, pavo y, la estrella de la casa, los huevos Abracadabra que se presentan escalfados y gratinados en el horno. Todo ello junto a una piscina rodeada de jazmines,

buganvillas y damas de noche y unas tumbonas preparadas con toallas y sombreros de paja a disposición de los huéspedes. Las habitaciones, magníficamente acondicionadas con elementos típicos como el tadelakt (un cemento pulido y teñido que se usa en paredes y suelos) están siempre provistas de agua fresca, jarrones con flores y dulces autóctonos.

Las amplias camas merecen mención aparte por el buen gusto con el que están vestidas, con sábanas del mejor algodón egipcio y bordadas con el ingenioso logo del riad. Igual que las toallas y albornoces, esponjosos y siempre listos para acoger al cliente después de la ducha de caudal sorprendentemente abundante. Otro detalle de agradecer son las babuchas que se regalan a los clientes así como las *amenities* de los baños, de la firma marroquí Les sens de Marrakech, con aromas refinados y sugerentes.

Pero, sin duda, el valor añadido es el servicio. Atento, esmerado y siempre elegantemente uniformado, cuida en todo momento de que el huésped se sienta cómodo. Los mayordomos acompañan siempre que se desee a cualquier restaurante de la medina para indicar el camino, se ocupan de los traslados al aeropuerto y brindan desde el primer día unos itinerarios cuidadosamente estudiados por los dueños para que se disfrute de todo el encanto de la ciudad.

MÁS INFORMACIÓN:

SUITES: 175 €. HABITACIÓN DOBLE: 120 €.
EL HOTEL PUEDE ALQUILARSE ENTERO POR 1.075 €.
DERB JAMAA, 125. MARRAKECH (MARRUECOS).
WWW.RIADABRACADABRA.COM



Arriba, la azotea con iluminación nocturna. Sobre estas líneas, el salón.



Gin tonics con un toque diferente

POR S. A.

DE COPAS. El mundo del combinado de moda es inagotable. Lo último viene de la mano de Tanqueray, se llama Tea Tonic, y consiste en poner en la copa, antes de nada, una bolsita de infusión. Se sirve a continuación la ginebra y, un minuto después, se saca la 'infusión'. Se termina echando el hielo y la tónica. Existen cinco variedades: Juniper (enebro y cítricos); Spices (especies); Fresh Citrus (pomelo, naranja y lima); Camomile (manzanilla y cilantro) y Balance (combina los sabores de Tanqueray 10).

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.THERESERVESOCIETY.COM
BOTELLA TANQUERAY N° TEN Y 10
BOLSITAS TEA TONIC: 32 €.



Comidas con sabor a Cabo de Gata

POR S. C.

CONDIMENTOS. La flor de sal es la estrella de las salinas del Parque Natural de Cabo de Gata (Almería). Se recoge a mano, con la ayuda de una pala, al despuntar el alba, antes de que el viento las sople, y se dejan secar en sacas más de un año, del mismo modo que se viene haciendo desde 1923. La empresa Salins ha comenzado ahora su distribución en toda España. El bote de 125 gr cuesta 5 €.

MÁS INFORMACIÓN:
TEL.: 91 436 31 00.
WWW.SALINS.COM

El Viajero

LA BUENA VIDA

Nomenclátor: 10 Puntuación de 0 a 10 10 Buena relación calidad / precio Establecimiento con encanto

COMER

Bocados cercanos

CAPRITX, en Terrassa, cocina de kilómetro 0 con nueva estrella Michelin

6,5 Padre Millán, 140, Terrassa (Barcelona). Teléfono: 937 35 80 39. Cierre: domingos y lunes. Internet: www.capritx.com. Precios: entre 30 y 50 euros por persona. Menú sentimiento (solo mediodía, de martes a sábados), 20 euros. Menú del sol, 35 euros. Menú degustación, 45 euros.

José Carlos Capel

De no ser por la estrella que la *Güta Michelin 2011* acaba de otorgar a este modesto restaurante situado a las afueras de Terrassa, el lugar seguiría pasando inadvertido salvo para un puñado de iniciados. Sería injusto no ensalzar la valentía de su joven patrón, Artur Martínez, descendiente de una familia de hosteleros con medio siglo de trayectoria a sus espaldas, que si se hubiera instalado en Barcelona habría cobrado fama hace tiempo en línea con la corriente bistrónica con la que se identifican en la ciudad una pléyade de buenos cocineros.

Desde su refugio periférico, por el contrario, sintoniza con la doctrina del kilómetro 0 de *slow food*, movimiento al que se adhirió con prudencia hace tres años hasta convertirse en uno de los pioneros en dignificar las materias primas del Vallés Occidental apoyando a los productores de los alrededores. "No me gusta que desde fuera se nos perciba como militantes intransigentes. La humanidad lleva siglos dete-

riorando el medio ambiente y ahora no vamos a arreglarlo en media hora", explica Martínez. "Aunque los cocineros debemos estar comprometidos, me molestan las posturas extremas. Solo soy radical en lo relativo al uso de productos de temporada. La rotura de las estaciones es posiblemente la mayor perversión a la que se enfrenta la cocina contemporánea".

Fiel a estas reflexiones, sus platos, moderadamente creativos, en los que no suelen intervenir más de tres ingredientes, se estructuran en torno a materias primas sencillas que se visten de fiesta con sensibilidad y refinamientos técnicos. "Siento pasión por los productos humildes, los desacadridados y los alimentos baratos".

Precios a tono

A nadie debe extrañar que con medios escasos consiga resultados brillantes y que sus tres menús, de precios bien razonables para los servicios que contienen, evidencien una capacidad de gestión sobresaliente. Es muy fina la royal de alcarras con cebollas crujientes, más que aceptable la gamba roja a la crema y algo desdibujado el taco de bonito por efecto de la crema de coliflor al puerro que lo acompaña, dos sabo-



Comedor del restaurante Capritx, en Terrassa. Abajo, crema de cuajada de coliflor al puerro con bonito confitado. / Susana Sáez



res demasiado intensos. Resulta elegante el taco de nabo blanco confitado con trufa negra sobre crema de garbanzos y algo montaraz, aunque succulento, el huevo con raíz de apio y jamón

ibérico al vinagre de Módena.

La amplitud de miras de Artur Martínez le permite practicar una política de recuperación de productos de su comarca al tiempo que se abastece de alimentos distantes. "Pretendo tener identidad territorial sin volverse loco ni perjudicar a nuestra cocina. Llevamos tiempo apoyando la recuperación

de la butifarra negra Terregada (de sabor muy racial), las pequeñas manzanas cili y el aceite de oliva de la variedad becaruda, todos de la zona. Sin embargo, las setas liofilizadas las adquie-

VALORACIÓN			
Pan	7	Aseos	6
Café	7	Ambiente	5
Bodega	5.5	Cocina	7
Servicio	6.5	Postres	6

ro en Madrid, y los jamones ibéricos, en la sierra de Huelva". El menú prosigue con un soberbio taco de corvina a la pimienta verde de punto correcto con patatas del bufet, y concluye con una melosa presa de ternera estofada sobre crema de calabaza y sus propias semillas.

Es una lástima que los postres (crema de limón con granizado de hinojo, naranja, flor de azahar y aceite de oliva) anden lejos de los platos salados. Por el contrario, el pan, de harinas ecológicas de la comarca, así como el café dan con creces la talla.

PISTAS GASTRONÓMICAS

Comer bien a cualquier hora

CORNELIA AND CO
Calle de Valencia, 225, Barcelona
Teléfono: 932 72 39 56
Internet: www.corneliaandco.com
Horario: de 8:00 a 1:00

Ana Pantaleoni

Cornelia, mujer fuerte, pero también hospitalaria con sus invitados. En ella pensó Carla Tarruella para abrir su nuevo local, Cornelia and Co. En ella, pero también en Nueva York, en el famoso Dean & DeLuca. Entrar en Cornelia, en el céntrico barrio barcelonés de L'Eixample, es darse cuenta de que nada se ha dejado a la improvisación. En este mercado-restaurante-bar-cocina para llevar trabajan una cincuentena de personas junto a Tarruella y Mauricio Rubio desde primera hora de la mañana hasta bien entrada la noche. "Lo importante es que, independientemente del tiempo que tengas y de dónde estés, disfrutes comiendo", explica Tarruella. Disfrutando de la fruta y la verdura fresca, el marisco, los quesos, la charcutería, el sushi, la pasta fresca y la cocina italiana, los pasteles (hay que pro-



Escaparate de Cornelia and Co, en Barcelona. / Gianluca Battista

bar la tarta de zanahoria, los cornelios y el tiramisú)... "Queremos que disfruten de una ensalada de feta y tomate, acompañada de una cebolla dulce y ácida a la vez, con aceite virgen y aceitunas negras, arrugadas e intensas".

Cornelia abrió en noviembre, y su cocina está siempre funcionando. Comer cuesta entre 16 y 22 euros. Vigilan mucho los complementos: las sales, los aceites, los vinagres. Hay platos como la crema de calabacín con mascarpone y sal Miscelánea Mediterrá-

nea (6,50 euros), pasta hecha a diario, como la receta tradicional de *gnocchi* de sémola y puerro a la romana (8,50 euros), cebolla caramelizada con aceite de avellana tostada (11 euros), ostras, jamón, unas alegres patatas bravas (6,50 euros), hamburguesa de rabo de toro con hummus (11 euros)... Carla es hija de Rosa María Esteve, impulsora del grupo Tragaluz. "Somos hijos del grupo, pero estamos fuera", dice Tarruella, cuya otra aventura gastronómica lleva el nombre de Acontraluz.

VINOS

Plus de complejidad

MONTECASTRO 2006
B. y V. Montecastro, Peñafiel (Valladolid). Teléfono: 913 50 23 27. Internet: www.montecastro.es. DO: Ribera del Duero. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: tinto fino. Precio: 19,50. Puntuación: 9/10.

Carlos Delgado

Ribera del Duero está pagando las consecuencias de un crecimiento demasiado rápido. Al reclamo de prestigio y ganancias fáciles, se construyeron numerosas bodegas de la mano de constructores, altos ejecutivos y artistas populares. Parecía un negocio fácil y prestigioso. Pero la dura realidad de un mercado muy competitivo, un consumo en caída libre e inversiones de nunca acabar han puesto el cartel de se vende en muchas de ellas, generando dificultades añadidas a las tradicionales empresas del sector. Así las cosas, merece destacarse la seriedad del proyecto encabezado por Alfonso de Salas,

todavía en la primera fase de su desarrollo. La bodega Montecastro tiene un diseño riguroso, que incluye depósitos de cemento, mucho más estables térmicamente. Una vuelta a los orígenes que se beneficia de modernos sistemas de regulación de temperatura, lo que permite un control más preciso de la fermentación. Para sus vinos, de excelente acogida por la crítica internacional, seleccionan viñedos plantados en distintos terrenos, combinando suelos guijarros con los calcáreos, la arcilla con la arena, en la búsqueda de un perfil de tinto que sintetice lo mejor de los vinos de Ribera del Duero. Un pequeñísimo toque de merlot y cabernet sauvignon aporta un plus de complejidad. Vino, por tanto, de autor, dotado de una nariz intensa, rica en fruta ácida madura (frambuesa, grosella, mora silvestre) muy especiada, con un fondo ahumado y mineral que aporta profundidad. Boca succulenta, tacto sedoso y fresco afrutado final.



LA REVISTA INTERNACIONAL DE MODA MÁS VENDIDA EN ESPAÑA

GLAMOUR®

Abril ESPAÑA 2011

SÓLO
1,70€

12 CUIDADOS EXPRES UNA SILUETA ESBELTA

Qué hacen las famosas

PAREJAS CON
MUCHA QUÍMICA
OCHO GESTOS
INFALIBLES

LUIS MEDINA
SECRETO DE
UN GENTLEMAN

EXTRA

ELIGE TU
VESTIDO
De la A a la Z

Mujeres
DE ÉXITO

AMANDA SEYFRIED
EN PORTADA Y
MARTINA KLEIN,
EVA GONZÁLEZ...

LONDRES

La ruta de
William y Kate

562 IDEAS DE
PRIMAVERA

GUAPA

¡A TODO
COLOR!

ACTUALIDAD

“Salimos a
la calle contra
Berlusconi”

www.glamour.com



★ FRITTATA DE GUISANTES, PERLAS DE CEBADA Y HABAS

PARA 6 PERSONAS: Preparación: 25 min.
Cocción: 50 min. **INGREDIENTES:** 150 g de perlas de cebada, dos brinzas de menta (una de ellas picada), 100 gr de guisantes ya desgranados, 100 gr de habas ya desgranadas, 6 huevos ligeramente batidos, 3 cucharas de nata fresca, 1 diente de ajo machacado, 3 cucharas de aceite de oliva, 150 gr de queso halloumi o feta en pequeños dados, sal y pimienta negra.

PREPARACIÓN. En una cazuela, echa los granos de cebada y cúbrelos con agua fría, añadiendo un poco de sal y una brinza de menta. Llévelo a ebullición y deja que cueza durante 20 minutos, hasta que la cebada esté blanda. Añade los guisantes y las habas, dejando que hierva unos minutos antes de escurrirlo. Precalienta el horno a 200°. Mezcla los huevos con la menta picada, la nata, el ajo machacado y la pimienta que desees. Unta un molde de horno con aceite y coloca la mezcla con la cebada. Añade los dados de queso (colocando algunos en el fondo) y deja que se cueza durante 15 o 20 minutos, hasta que la tortilla esté hecha y el queso dorado. Deja reposar la frittata durante al menos 5 minutos. Cortar en porciones y servir acompañado de una ensalada verde.

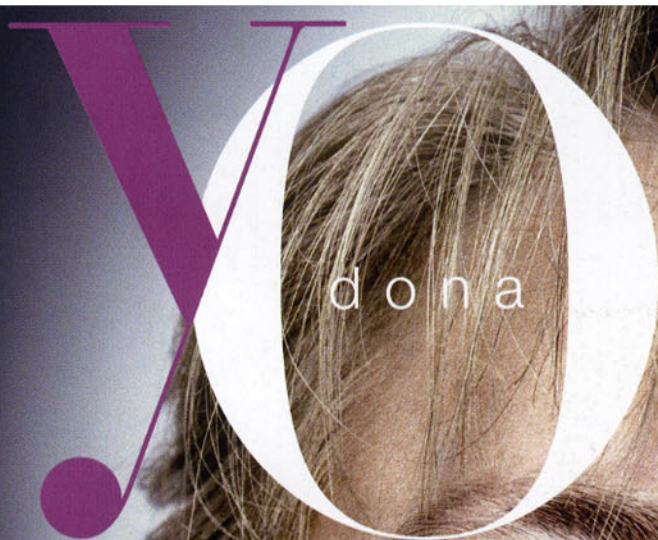


NO TE PIERDAS...

Entra en el nuevo templo gourmet Cornelia & Co. -en el barrio del Eixample barcelonés (Valencia, 225)- y selecciona los productos más chic y novedosos. ¡También podrás probarlos *in situ*!

**La quinoa es el cereal de moda
que contiene aminoácidos
esenciales para el organismo**

CON INFORMACIÓN DE SUSANA BLÁZQUEZ.
RECETAS EXTRAÍDAS DEL LIBRO MON
PREMIER DINER VÉGÉTARIEN (MARABOUT).
COPYRIGHT HACHETTE LIVRE-MARABOUT.
FOTOS: USA LINDER, THOMAS MATTIL, D.R.



yodona.com

Sociedad

Casi medio millón de españolas enganchadas a los ansiolíticos

Entrevista exclusiva

Michelle Bachelet

DIRECTORA EJECUTIVA DE ONU MUJERES

"Hay tan sólo 19 jefas de Estado en un total de 192 países"

MODA ÚLTIMA GENERACIÓN

Monos de plástico, faldas hinchables y mallas metálicas.

BELLEZA

peinado disco o surfero, recogido lady...

ALMUDENA CID se suelta la melena

EL MUNDO

28 DE MAYO DE 2011. Nº 317. YO DONA SE VENDE CON EL MUNDO POR 1.50€
(DE DOMINGO A VIERNES, INDEPENDIENTE AL MISMO PRECIO)





CORNELIA & CO

En noviembre de 2010, Carla Tarruella abrió en Barcelona un nuevo concepto de tienda que aúna un pequeño mercado de productos selectos y un restaurante informal, con un extenso horario para que nadie se quede sin comer o hacer la compra. Ella y su socio invirtieron 2,5 millones de euros en poner en marcha un negocio pensado para todos los bolsillos y que emplea a 50 personas. (Calle Valencia 225, Barcelona. Más inf.: 932 72 39 56; www.corneliaandco.com; info@corneliaandco.com)



Almorzar y hacer la compra a la vez

Carla Tarruella ha creado un nuevo concepto de restaurante, en medio de un mercado de productos selectos.

Vengo de una familia de restauradores, y supongo que he incorporado desde muy pequeña la comida a mi forma de entender el mundo. Mi socio y yo abrimos un restaurante en la zona alta de Barcelona, pero quería tener un espacio más céntrico en el que poder comer a horas diferentes, porque aquí a las cinco de la tarde hay muy pocas opciones. Además, siempre me ha gustado el *glamour* de ir a hacer la compra en el mercado, por eso, nos planteamos unir ambos negocios y abrir también uno pequeñito y ser los intermediarios entre la pasión del productor y la del consumidor. Pero los mercados tienen unos horarios muy limitados, así que decidimos abrir el nuestro de nueve de la mañana a una de la madrugada. El espacio cuenta con pastelería, verdulería, *fromagerie* —el queso nos parecía importantísimo y está muy poco trabajado en Barcelona—, charcutería, pasta fresca, *sushi*, un colmado, bodega y un mostrador de fríos con comida preparada. Y le incorporamos una enorme cocina que está siempre en funcionamiento, como las que había antes en las casas. También nos parecía importante que los productos se pudieran llevar a casa bien envueltos. Queríamos dar al público lo que nosotros echábamos en falta. Todo está distribuido en un local de más de 300 metros cuadrados, con mesas atendidas por camareros. Ahora queremos añadir la opción de que el cliente llegue y, mientras toma algo, pueda hacer la compra desde su mesa, con una hoja de pedido, se lo preparen y, cuando se vaya, se la lleve. Nuestra intención es dar bien de comer sin necesidad de que cueste una barbaridad. Son productos que no encuentras normalmente, y algunos pueden ser muy caros, pero la mayoría es bastante asequible, sobre

todo en estos momentos de crisis. Eso lo teníamos muy claro, queríamos ofrecer una alternativa económica y popular. Abrimos el pasado mes de noviembre y hemos sobrepasado las expectativas; el concepto, que era un riesgo, ha gustado. Por suerte, el banco confió en nosotros a la hora de financiarnos, porque nos podríamos haber dado un batacazo importante. A nivel de organización interna, está siendo más complicado de lo esperado, porque los horarios son muy amplios, y no se encuentra fácilmente a gente especializada. La cocina sí ha funcionado desde el principio. Como marca elegimos Cornelia porque buscábamos un nombre de mujer poco común que recuperara ese cuidado que había alrededor de la comida y que todos

hemos recibido de nuestras madres, a pesar de que últimamente el panorama culinario está copado por hombres. En el futuro abriremos más locales, el primero de ellos en Madrid, que es donde me hace mucha ilusión. Pero, de momento, tenemos que acabar de consolidar el equipo.» **_por Juan Ramón Gómez**

TARJETA REGALO

«En Navidad, un cliente me preguntó si podía comprar un vale de regalo para dejar que el destinatario eligiera lo que quisiera en nuestro espacio. Se lo hicimos con la opción de comprar o comer en el local. Me pareció una idea muy bonita, así que este año la copiaremos para proponerla a otros.»

magazine



LA VANGUARDIA

Ralph Lauren
El modisto exhibe
sus automóviles

Las vidas de la doctora Ochoa

Entrevista a la psicóloga, profesora, galerista, editora y esposa de Norman Foster



Cornelia and Co.

Premio a un estilo

Marqués de Cáceres es una de las bodegas de referencia de la DOC Rioja, por su trayectoria y por la defensa de un estilo. Su Crianza 2007 recibió una medalla de oro en el reciente Concurso Internacional de Vinos de Bruselas. Este bien estructurado tinto de tempranillo aderezado con pequeñas cantidades de garnacha y graciano tiene un buen equilibrio entre la fruta aún viva, los toques de especias y de vainilla que aportó su crianza en roble y unos taninos aterciopelados pero consistentes. PVP aproximado: 8 euros.



El local se divide en varias zonas de venta y de elaboración, como si fuese un mercado

Cristina Jolonch

Encontrar un sitio donde se coma bien a deshoras no es fácil. Carla Tarruella lo sabe por experiencia propia y ha decidido poner remedio: en Cornelia, su exitoso establecimiento con sólo unos meses de rodaje, abren todo el día, desde primera hora de la mañana, y van adaptando la oferta a cada momento. Desayunar, tomar el aperitivo, comer, picar unas tapas, merendar, cenar o incluso hacer el dominical brunch. Y, además, resolver la compra cuando hay alguna urgencia, o cuando se decide disfrutar en casa de pasta fresca y buenas salsas, de excelentes embutidos y quesos o de productos envasados de calidad. "La idea surgió de la necesidad. Según el trabajo al que te dediques—ella regenta otro restaurante, Acontraluz—, estás obligado a comer a horas intempestivas y a hacer la compra cuando las tiendas ya están cerradas. A veces tienes que ir a sitios tan poco acogedores que no te invitan a disfrutar de la comida ni a alargar la sobremesa". Tarruella—hija de la empresaria hostelera Rosa María Esteve—se instaló durante unos meses en Estados Unidos para tomar ideas antes de abrir su restaurante-tienda: "Hay lugares del mundo donde ese modelo funciona estupendamente". A ella le entusiasma comer y, "siempre que sea posible, prefiero evitar hacerlo en sitios sin glamur". Más allá de una arquitectura y un interiorismo que convierte el gran espacio en un lugar muy agradable (lo firma su marido, el arquitecto Josep Juanpere, que se ha ocupado de cada detalle), con dos barras y diferentes espacios, el principal objetivo de Cornelia es ofrecer una buena cocina y excelentes productos. Para ello cuenta con dos chefs sólidos, Dídac Moltó, que antes estaba en el Libentia, y David del Pino, además de Davide Lanzani, el italiano que se ocupa de la preparación de las pastas. Buenas bravas, correcto aunque recurrente el tartar de atún con guacamole, buen risotto de pollo al curry y exquisitos espaguetis al vórgole, tan recomendables como el tiramisú, que también prepara el cocinero italiano. Buena carta de vinos y variedad de quesos. Un local donde los clientes se sienten cómodos tanto si van acompañados como si deciden comer en solitario.

Para comprar

Cuentan con espacios diferenciados de venta: desde frutería y verdulería a panadería, pasta fresca con selección de salsas, charcutería o zona de productos envasados.

Barcelona València, 225. Teléfono: 932-723-956. Precio medio: 20 euros.

José Andrés, el number one

Hace un par de décadas, José Andrés (Mieres, 1969) llegó a Nueva York con cuarenta dólares en el bolsillo. Cambió la cocina de El Bulli por la aventura americana, su sueño desde niño, y se puso a trabajar duro. Ahora cuenta con varios restaurantes propios de gran éxito, es un personaje conocido entre los americanos y acaba de ser nombrado mejor cocinero de Estados Unidos por la Fundación James Beard. Ha popularizado las tapas, ha importado algunos de los productos más exquisitos de la cocina española, ha conseguido que se hable de gastronomía en ámbitos en los que antes era impensable y lucha para conseguir que haya una asinatura de cocina en las escuelas.



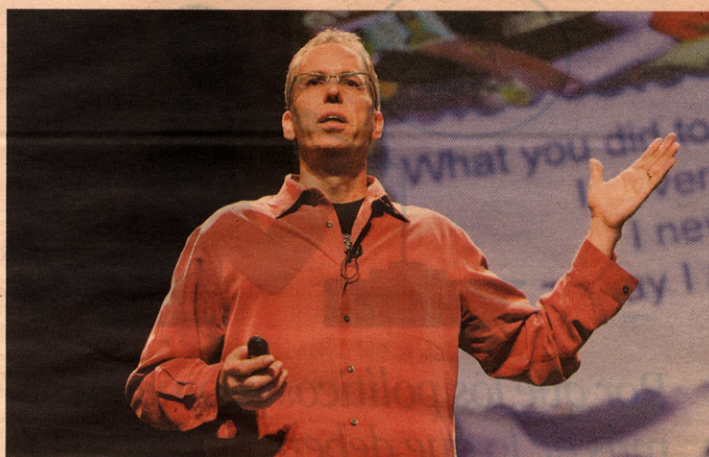
CARLOS GONZÁLEZ ARMESTO

CAVIAR SOSTENIBLE

Tras más de veinte años de investigación, Piscifactoría Sierra Nevada ha conseguido dominar la cría de una especie nativa de esturiones de los mares del sur de Europa y de sus ríos, el *Acipenser naccarii*. El sutil caviar Per Sé es su producto estrella.



RETRATO



Frank Warren participará en la II Edición del Congreso Mentes Brillantes El Ser Creativo que se celebra en Madrid.

“Doy voz a gente a la que no escuchamos”

FRANK WARREN Creador de PostSecrets, una web que cautiva a más de 500 millones de personas en el mundo.

Emelia Viana. Madrid. Frank Warren fue elegido en 2009 por la revista *Forbes* la cuarta persona más influyente de Internet. ¿Por qué? Su web PostSecret acumuló 500 millones de visitas en poco más de cuatro años. En 2004, puso en marcha un proyecto sencillo, pero muy ingenioso que le ha llevado a acumular secretos de todos los rincones del mundo y numerosos premios (fue Weblog del Año en 2009).

Él pidió a los internautas que le contaran sus secretos en postales que después publicaba en su página web. Más de medio millón de personas han decidido ya compartir sus secretos y cada semana recibe, de media, cien más. “Doy voz a aquellos a los que nadie escucha. Son historias que la gente no cuenta por diversos motivos, pero que necesita compartir”, afirma Warren, que participará este año en la II Edición del Congreso de

Mentes Brillantes El Ser Creativo, que reunirá a más de 3.000 personas en Madrid entre el 19 y el 21 de octubre.

Warren cree que “todas las personas interesantes tienen una rica vida interior llena de secretos. Lo más sano es compartirlo con la persona adecuada, pero no siempre es posible”. Ha habido postales que no se han podido publicar, porque contenían secretos que constituían un delito. De hecho, algunas no pudieron publicarse ni en los libros re-

“Son historias que la gente no cuenta por diversos motivos, pero que necesita compartir con alguien”

“Todos tenemos una rica vida interior llena de secretos. Lo más sano: compartirlo con la persona adecuada”

copilatorios que después ha escrito Warren. Ahora prepara otro con los últimos que le han llegado.

La web nació como un blog en pleno boom de internet, pero poco a poco los blogs han entrado en una crisis de identidad. Él cree que igual que ha hecho con PostSecret, los blogs tienen que adaptarse a los nuevos tiempos. “Ahora estoy especialmente entusiasmado con la aplicación para Iphone que ha superado los 250.000 secretos en menos de un mes”. Pero gestó el concepto del blog en crisis? “Creo que no, pero, junto al mundo editorial, musical y otros medios de comunicación, deben adaptarse al cambio. En realidad, nunca ha habido un momento más emocionante para ser un blogger. Mi meta diaria es seguir trabajando para ganar la confianza de los miles de personas que nos siguen y eso es lo que deben hacer otros blogs”.

¿Qué es PostSecret?

En 2003, Frank Warren se alojaba en un hotel de París y tuvo un sueño. Después de comprar tres postales, soñó con los mensajes que él mismo escribiría en ellas. En 2004, pensó en plantear a otras personas lo que él mismo había soñado, que la gente escribiera sus propias historias. A partir de ahí, el trabajo ha sido agotador. Todos los domingos actualiza la web con los secretos que le llegan durante la semana, lee personalmente cada una de las

postales que recibe, da charlas en universidades contando su proyecto y animando a los más jóvenes a lanzarse a poner en práctica el suyo, escribe libros recopilando los secretos para que nadie se pierda nada de lo que algún día él mismo publicó y desarrolla otros proyectos siempre relacionados con las nuevas tecnologías. Frank Warren admite que no se aburre y es que los secretos dan para mucho.

COMIDAS DE NEGOCIOS

Comida y picnic ‘non stop’

Marta Fernández. Madrid

Se autopresenta como un *daily picnic store*, lo que en la práctica significa una tienda-restaurante de horario continuado que permite, desayunar, tomar un aperitivo, comer, merendar, cenar y comprar. Cornelia and Co. abrió en diciembre de 2010 en el Ensanche barcelonés. En parte, reinventa una tienda de ultramarinos o un colmado en clave del siglo XXI, con una sucesión de puestos, que incluyen embutidos, pasta, aceites, quesos (en su propio habitáculo especial), panes, diferentes productos gourmet e, incluso, menaje de cocina.

Por eso, quizás, Cornelia and Co. dice ser una charcutería donde se vende pan, una carnicería donde es posible tomar marisco, una panadería donde se encuentra pasta

CORNELIA AND CO.

- **Dónde:** Valencia, 225. Barcelona. Tel. 93 272 39 56
- **Fórmula:** Tienda-restaurante.
- **Precio medio:** De 20 a 40 euros
- **Reservado:** No
- **Horario:** Abre de 8.00 de la mañana a 1.00 de la madrugada todos los días

elaborada de forma artesanal o una bodega en la que se puede tomar el té. Es decir, varios conceptos culinarios en uno que permiten, además de comer, realizar una compra gastronómica indudablemente caprichosa.

En su interior, todos los puntos de venta se combinan con mesas distribuidas en torno al establecimiento y sujetas a una carta informal de platos sencillos precios medios: ensaladas, pasta, hamburguesa, carnes o pescados del día. Parte de la oferta varía en función de los productos del día. Además, dispone de unas 100 referencias de vinos.

Su fórmula casual no está en absoluto reñida con su atractivo para atraer ejecutivos y profesionales que, a diferentes horas del día, se sientan en sus mesas atraídos por la flexibilidad de este formato ‘non stop’. Este local arranca el día con sencillos desayunos para enlazar un picnic informal entre horas, almuerzos y cenas. Los fines de semana, además, es un buen lugar para tomar un ‘brunch’.

Uno de sus lemas es “Ven sin avisar”. Así es, en principio, Cornelia and Co. no admite reservas, pero sí está abierto a cualquier tipo de petición del cliente. “Cuéntanos qué necesitas”, es otro de sus mensajes corporativos.



El interior de Cornelia and Co recuerda la personalidad del grupo Tragaluz.

TimeOut

Barcelona

WWW.TIMEOUT.CAT
7 - 13 DE DESEMBRE
2011

1,95€



N.197

JORDI CRUZ ESTEL-LAR

EL XEF DE L'ÀBAC ENS EXPLICA PER QUÈ ÉS
EL CUINER DE MODA A LA CIUTAT

DISSENY DEL SEGLE XX

ELS MOBLES I L'ESTÈTICA DE FA 50 ANYS
GUANYEN ADEPTES

GRATIS!
**L'APP DE TIME
OUT BARCELONA**

A partir de dilluns 12, entra a
www.timeout.cat
i descarrega't l'aplicació
d'iPhone que et canviarà
la vida i la manera d'entendre
l'oci i la cultura

REGALS!

**TOT BCN
A LA TEVA MÀ!**

L'app de Time Out té tota
l'agenda de la ciutat,
1.300 bars i restaurants,
les pel·lícules, les
exposicions... passades pel
sedàs dels experts
de la revista

**ET SOLUCIONEM EL NADAL AMB 25 REGALS
TECNOLÒGICS PER A TOTS ELS PRESSUPOSTOS
I TOTES LES NECESSITATS**

la Michelin, d'això? Jo pensava que ens en traurien més. Hem hagut de prescindir de personal, abaixar costos de producte, donar un servei inferior al que estàvem donant per culpa de la crisi. En alguns casos, Michelin fins i tot ha dit: "Ho entenem, en una altra circumstància potser te la trauríem, però et respectem". Si hi ha crisi, una guia gastronòmica la reflectirà. Però també penso que Catalunya es mereix més estrelles i reconeixement. Hem estat a l'avantguarda de la cuina durant uns anys i aquí hi ha molt vàlua.

Parles en passat.

S'està escenificant un canvi de cicle?

Es barregen coses. Una, el nivell del nostre país. L'altra és una reflexió molt senzilla. Quants restaurants hi ha d'alt nivell a França? Cinc vegades més que aquí. Quants clients hi ha que es puguin gastar aquests diners? Quina cultura gastronòmica hi ha a França? Aquí en tenim, sí. Però el 90% dels francesos valoren els formatges, tenen bons vins a casa. Ens falten uns anys perquè la nostra ciutadania s'acostumi a l'alta gastronomia i sàpiga valorar-la. A Espanya hi ha pocs restaurants que es vulguin dedicar a aquest segment. És aritmètica pura.

Podràs dividir el temps entre l'Àbac i l'Angle, com abans?

Per a mi l'Àbac és un projecte vital, com ho és l'Angle. Vaig agafar l'Àbac perquè els dos locals viuen dues realitats molt diferents. Començo el dia a l'Angle i l'acabo a l'Àbac. Veig un restaurant dinàmic, amb un producte bestial i molta infraestructura, l'Àbac. I d'altra banda, veig un lloc tranquil, de reflexió, que alhora fa una cuina més creativa, perquè té la Fundació Alicia al costat. Això em nodreix molt. I aquest viatge que faig a les dotze del migdia i a la una de la matinada cada dia em serveix per desconnectar, si fos un sacrifici, no ho faria. Vaig estar 14 anys a l'Estany Clar de Berga i vivia a Manresa sempre. Pujava i baixava cada dia, i aquesta estona m'ajuda a rumiar. Hi ha gent que ho fa al lavabo, jo ho faig al cotxe.

ÀBAC

Av. Tibidabo, 1

T. 93 319 66 00. Preu: 100 € aprox.

AMUNT

L'Àbac és l'únic restaurant català estrellat que aquest any ha pujat en el rànking de la Guia Michelin.



Descobrim

Tertúlies gastronòmiques amb l'esperit de Pla



L'associació gastroliterària Pla a Taula proposa un cap de setmana ple de cuina empordanesa i literatura del gegant de Palafrugell. L'11 de desembre, per només 32 euros, proposen un àpat literari amb tertúlia gastronòmica i teca inclosa a l'Espai del Peix de Palamós, amb Anna Maluquer. Les receptes que desfilaran per la taula són d'allò més planianes: amanida de terrina de peix, rossejat, gat escabetxat i mar i muntanya de cananes i salsitxes, amb pomes de Girona amb crema catalana per postres. El gat, esclar, no és un felí sinó una mena de peix. El preu inclou també una entrada per visitar la Fundació Josep Pla, una entrada per al Museu de la Pesca i una visita guiada gratuïta a l'exposició *Pla, l'Hermós i companyia*.

PLA A TAULA

Palamós. Diumenge 11
Reserves al T. 972 600 424

Un any de menjar exquisit a la botiga Cornelia



El restaurant i botiga de menjar per emportar i de delicadeses Cornelia and Co celebra un any de vida. *In situ* hi podem tastar plats com els ravioli d'espínacs, panses i pinyons; la lasanya d'albergínia, pernil i mozzarella, i una selecció de pernills i embotits de primera. I disposen de tota una cambra de formatges a la vista!

CORNELIA AND CO

València, 225

T. 93 272 39 56

Menjar i beure

DESTINOS RECOMENDADOS • TIEMPO DE NIEVE • REGALOS MUY FAMILIARES

DOMINICAL

11/12/11 NÚMERO 482

EXTRA
NAVIDAD
2011

FIESTAS DE CINE

NOCHEVIEJA DE
MIEDO CON 'XP3D'

*Los protagonistas del estreno más
terrorífico de estas Navidades:
Maxi Iglesias, Amaia Salamanca,
Luis Fernández y Úrsula Corberó.*



DULCES ABETOS

Tres chocolates
La pastelería Hofmann
(Flassaders, 44, Barcelona)
presenta, además de lotes
de productos navideños,
una corona de navidad de
chocolate y mazapán, un
tío al que no le falta detalle y
estos abetos navideños a los
que hincarle el diente. C.P.V.
Tel. 93 268 82 21



CESTA SOLIDARIA Productos artesanos

La firma Cornelia and Co (Valencia, 225, Barcelona) ha
preparado una serie de cestas, como esta a base de galletas
y bombones. En esta campaña navideña, el 5% de todo lo
recaudado se destina a la FAO.
127,75 € www.corneliaandco.com y Tel. 93 272 39 56

CURIOSO



Desinfectante para las ovejas

Eso quiere decir *sheep dip*
y así llamaron los granjeros
británicos al whisky casero.
Este escocés, 28,50 €



Platos preparados con amor.

Las hortalizas y las verduras tienen otra
cara cuando les pones un poquito
de amor.

Por tu salud y por la de los tuyos, pon
un toque de aceite de oliva en tus platos.
Porque si hay un ingrediente que no
puede faltar nunca en la cocina es
el amor.

Aceites de Oliva
el corazón de la dieta mediterránea.

con todo tu amor



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO
FEGA

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA Y DE ESPAÑA



Interprofesional del
aceite de
Oliva
español

GASTRONOMÍA



En Cornelia & Co destacan las estanterías con productos y sus largas mesas, una mezcla de mercado y restaurante.

Para comer, cenar o picar a cualquier hora

CORNELIA & CO Un restaurante 'cool' y mercado chic en el Eixample.

Maricar de la Sierra. Barcelona. Entrar en el bonito espacio que ocupa Cornelia & Co en Barcelona es hacer un pequeño viaje gastronómico donde todo apetece. Con dos entradas a la calle, en este local en forma de U primero asalta el olor del pan recién horneado, más allá, las frutas y verduras, la zona de la pasta fresca, la charcutería, la cava de quesos, la pastelería... Todos productos ricos, de calidad y bien presentados.

Un amplio espacio que invita a pasear, descubrir las diferentes zonas gastronómicas y disfrutarlas, bien en el propio local, en la terraza exterior o llevárselas a cualquier sitio y a cualquier hora. "Se trata de recuperar la costumbre de comprar en el mercado y disfrutar de la comida", explica su impulsora, Carla Tarruella, junto a su socio Mauri Rubio. La faceta artística de Tarruella, que se inspiró en el famoso Dean & DeLuca neoyorquino, se deja ver en el es-

pacio decorado por el arquitecto Josep Juanpere, en blanco y negro para que destaquen los productos, con diversas barras, mesas diferentes con bancos corridos, en materiales como madera, mármol, hierro y acero inoxidable, con la cocina a la vista.

Una vez que mire y escoja, los acogedores camareros se lo traerán a la mesa. Se puede comenzar con una selección de tapas de marisco donde la estrella son las ostras, junto a alcachofas fritas, las adictivas berenjenas fritas con miel de caña o dados de rape rebozados con romesco. Para seguir, un sabroso plato de pasta

fresca, elaborada a diario, como los raviolis de espinacas, ricota, piñones y pasas con salsa de azafrán, salvia y mantequilla, o risotto de espárragos y jamón. También se puede caer en la tentación de alguno de sus platos más internacionales, como los niguiris de atún o langostinos.

En el apartado de pescado fresco, un atún con guacamole o un fresco pescado del día. Entre las carnes, preparadas de forma tan singular como su procedencia. Para terminar bien, tarta de limón y merengue o tiramisú. Todo ello acompañado por una carta de vinos con cien referencias.

UNA INNOVADORA

Su propietaria, Carla Tarruella, innovadora, vitalista y muy viajada, transmite en este espacio que comer es un momento lúdico y relajado, aunque sea solo en 15 minutos.

■ Cornelia & Co.: Valencia 225. Barcelona. Tfno. 93.272.39.56. www.corneliaindco.com Precio medio: 25 €. Abre todos los días de 9.30 de la mañana a 1 de la madrugada.

NO PIERDA LA PISTA

Por **M. dela Sierra**



■ **Komm en El Casino.** Alcalá, 15. Madrid. Tfno. 915321275. Precio: 100 €

■ Anatoly Komm en El Casino.

El enfant terrible de la vanguardia gastronómica rusa—físico de formación y cocinero vocacional—y Paco Roncero han diseñado un exclusivo menú de cuatro platos y dos postres para La Terraza del Casino de Madrid durante las cenas del 9 y el 10 de marzo.

■ **Menú lunch en 'Speakeasy'.** El restaurante 'clandestino' de Javier de las Muelas cumple 10 años y ficha al chef Adrián Marín, procedente de *Can Fabes* y *Drolma*. Destacan platos nuevos como cabrito al aroma de salvia

o terrina de perdiz con pistachos y cítricos. Al mediodía, un menú 'lunch' con tres platos a escoger por 35 euros. C/Anibau 162. Barcelona. Tfno. 93.217.50.80.

■ **Aceite Casas de Hualdo.** Hoy sábado se puede degustar el aceite de oliva virgen extra de Toledo Casas de Hualdo en los 11 establecimientos de Pastelerías Mallorca. Se catarán las variedades picual y arbequina con pan, tomate natural y sal en escamas, mientras se comentan sus características y el maridaje más apropiado en cada caso.

■ **Aceite Casas de Hualdo** www.casasdehualdo.com

LIBROS

A vueltas con la vida y la memoria

Carmen Méndez. Madrid.

Fernando Aramburu (San Sebastián, 1959) es un estilo en sí mismo. Este escritor, afincado en Alemania, tiene un dominio soberbio del lenguaje, enraizado en nuestro Siglo de Oro. Está en el pelotón de cabeza de los mejores autores españoles actuales, y *Años lentos* (VII Premio Tusquets de Novela) es una prueba más.

El libro es una pequeña pieza maestra en la que recrea los últimos años 60 en el País Vasco, cuando fraguaba el afán independentista, arreciaba la represión policial y ETA echaba a andar.

Es una novela cosida de forma impecable al hilo de los recuerdos. El protagonista es un niño navarro de 8 años al que la precariedad familiar obliga a vivir con sus tíos y dos primos, entre ellos Julien, que da sus primeros pasos en ETA de la mano de un cura del barrio.

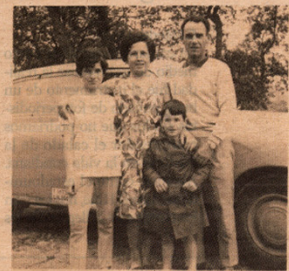
Las cartas que el niño, ya adulto, dirige al escritor—un personaje más—, recreando la grisura de aquellos años lentos, tienen el aire de un *lazari* años 60. "Yo, señor Aramburu, por las razones que usted conoce, siendo niño pasé nueve años con unos parientes míos de San Sebastián. Y fue de esta manera". El niño no es Aramburu, pero se le parece. Su inocencia despierta a la realidad dura del barrio humilde de las afueras, a los zarzapazos que sufre la familia.

También asistimos al reverso de la historia con los apuntes del personaje escritor: "Mari Nieves Ibarrola deberá experimentar algún tipo de transformación en el tramo final de la novela". Esas 39 notas son un irónico ejercicio de metacritica, que va desvelando más detalles de ese tiempo de plomo. *Años lentos* es un ejercicio de precisión, un engranaje perfecto.

Cuerpo de Auster

La memoria es también protagonista de otro libro donde se rinden cuentas de la vida. *Diario de invierno*, de Paul Auster (Nueva Jersey, 1947), no es un diario al uso, empezando por su escritura desde la segunda persona, desde un "tú" que pone cierta distancia para contar lo más íntimo.

Es un Auster muy Auster. Desde los 63 años que tiene el autor cuando escribe estas páginas, los recuerdos son historias dentro de las historias, *matrioshkas* que encajan unas en otras, como acostumbra hacer en sus novelas. Relatos movidos siempre por el azar. "Una noche te encuen-



El niño Aramburu con sus padres y hermana.



■ **Años lentos**
Fernando Aramburu.
Editorial: Tusquets. 219 páginas. 17 euros



■ **Diario de invierno**
Paul Auster. Editorial: Anagrama. 243 páginas. 18,90 euros



Siri Hustvedt y Auster: amor a primera vista.

tras con una desconocida y te enamoras de ella; y ella de ti. No lo mereces, pero tampoco lo desmereces. Simplemente ocurrió, y nada puede explicarlo salvo la buena suerte". Fue la primera vez que vio a Siri Hustvedt, también escritora, la mujer que le redime tras dos matrimonios fallidos.

Este es un libro profundamente físico. El cuerpo, sus exigencias, sus transformaciones, los cuerpos de las mujeres. Un caudal de sensaciones marca estas páginas intensas donde el tiempo fluye con las idas y venidas de Auster por el mundo, sus múltiples trabajos, el béisbol, el cine, los libros. Y, entre el cuerpo y los sentimientos, "te gustaría saber quién eres". Si quieren saber quién es ese tipo nómade y profundamente neoyorquino llamado Auster, adelante.

El novedoso concepto de la taberna japonesa o 'Izakaya' llega a Madrid

Cocina nipona vanguardista en un moderno restaurante con distintos ambientes

Restaurante Shikku Izakaya

■ C/ Doctor Fleming, 32. Madrid. Tel.: 913 441 664/ 134. Cierra domingos. Un reservado (con teppanyaki) para 12 personas. Aparcacoches. www.shikku.es

Ana Marcos

MADRID. La apertura de Shikku en Madrid hace unos años fue todo un éxito y el local se convirtió en referente de la vanguardia nipona. Sus propietarios, Galo García-Miñaur y Rafael Sánchez decidieron repetir con este Shikku Izakaya, un nuevo local que se desmarca de su *hermano mayor* para dar forma a lo que, además de restaurante, sería el típico bar japonés. La filosofía es por tanto más desenfadada y muy similar a lo que sería un *after work* en Europa: un lugar donde se sirve bebida y comida en raciones y para compartir.

Este novedoso Shikku Izakaya (que significaría "chic" y "bar") es un bonito multiespacio de decoración futurista, con una especial y colorista iluminación y dos ambientes claramente diferenciados. En la planta de calle se encuentra el comedor principal con una magnífica barra de sushi desde donde se contempla la cocina. En el piso de abajo hallamos lo que sería el "Izakaya", con un *lounge bar*, de pequeñas mesas y cómodos sofás; también una gran barra de cócteles que



Imagen del comedor del restaurante. eE

elabora el barman David González y un sushi-man que va preparando tapas (sushi o sashimi) en otra parte de la barra. Igualmente, hay un reservado con mesa teppanyaki (de

los pocos en Madrid) donde, hasta 12 personas pueden disfrutar de un chef para ellos solos que les va haciendo en el momento la comida.

Rafael Sánchez, además de socio,

Menú

Primer Plato: Teriyaki de foie con jarabe de soja y brioche.

Segundo Plato: Bacalao negro macerado en miso.

Postre: Bomba de chocolate.

Precio medio 45-50€.

es el jefe de cocina. Con un amplio bagaje anterior en restaurantes japoneses como los Suntory de Madrid y Londres, ha optado por una cocina japonesa de fusión ciertamente audaz. Una carta amplia y muy sugestiva en la que el pez mantequilla, el gunkan de huevo y el exquisito bacalao negro son las grandes estrellas. Es de destacar la *robata grill*, una plancha de carbón vegetal de encina donde preparan todo tipo de brochetas como la de pollo yakitori, de buey wagyu o de shiitake con salsa de sésamo. Otras creaciones como el carpaccio de vieira con granizado de jalapeño o el takaki de atún con aguacate y salsa kava-yaki dan la medida de algunos platos de tendencia fusión.

Los postres (hechos en la casa) no tienen nada de nipón, entre otras cosas porque en Japón sólo suelen tomar gelatinas o fruta, pero los golosos lo agradecerán. Muy buena variedad de sakes y una escueta pero acertada carta de vinos.

La cata

QUINTA SARDONIA 2007

VT de Castilla y León

PVP recomendado **32€**

Calificación **9,2/10**

A.M. Un sofisticado vino elaborado con uvas cultivadas de manera biodinámica sin insecticidas, con compost propio y respetando los ciclos lunares. Su enólogo, Jérôme Bougnaud, ha "diseñado" desde el viñedo este delicado vino, especiado y mineral, que es perfecto para aves rellenas y caza mayor.



Cornelia & Co, el mercado del siglo XXI, cumple un año

Un viaje por distintas áreas gastronómicas, descubriendo nuevos aromas y sabores

A. Marcos

BARCELONA. Ubicado en pleno Eixample, el restaurante Cornelia&Co –que está de primer aniversario– responde a una originalísima fórmula puesta en marcha por la empresaria Carla Tarruella y su socio Mauri Rubio. Un *picnic daily store*, espacio concebido a modo de un mercado y tienda de ultramarinos con diferentes zonas, desde la dedicada a las pastas (elaboradas diariamente), la *fromagerie* o los dulces entre otras.

El lugar perfecto para hacer la compra con un importante punto de sofisticación ya que, además de

alimentos tan básicos como el pan, ofrecen *delicatessen* de diversas partes del mundo. Para ello, Tarruella ha viajado y seleccionado distintos productos, desde una exquisita mermelada a un exótico café o una sal muy especial.

El local, ideado por GCA Arquitectos, ha sido estructurado a modo de una rambla o paseo, donde se conecta con la comida en un espacio sin códigos. Dos amplias zonas y una parte central con mesas a modo de gran plaza, con el decorado de las estanterías para la exposición y compra. Todo en materiales naturales, como la madera, el mármol o el hierro.

En Cornelia&Co, el cliente puede saborear sus propuestas en sus mesas a cualquier hora o bien llevarlas a casa. Atractiva carta con platos de toque internacional –hechos con muchos de los productos que allí se venden–, basada princi-



Imagen del interior del local. eE

palmente en el producto fresco y del día. Así, se puede elegir entre preparaciones como la ensalada de judías de Kenia con vinagreta de miel, dados de rape con romesco o tempura de langostinos; también ofrecen unas estupendas tapas de marisco entre las que elegir las cigalas o las ostras, así como sushi y otras especialidades niponas.

También vinos

No faltan las carnes ni la pastelería –su especialidad es la tarta de limón y merengue– hecha en la casa. Aunque se aleja del concepto tradicional de vinoteca, Cornelia&Co también aporta una lista de 100 referencias de vinos de distintas zonas y precios. Un mundo de *delicatessen* con un toque de cotidianeidad. c/ Valencia, nº 225. Barcelona. Abierto de 9,30 a 1 de la madrugada. Web: www.corneliaandco.com



S

MODA

*«Tras el terremoto
y el tsunami, he querido
hacer todo lo posible para
ayudar, y todavía lo hago.
Recuperarnos nos costará
mucho tiempo»*

Ryuichi Sakamoto

Japón *es la* musa

UN AÑO DESPUÉS DEL CAOS,
LA MODA Y LA CULTURA
CURAN LAS HERIDAS

(*Hablan Ryuichi Sakamoto,
Issey Miyake, Tadao Ando...*)

Belleza nipona: qué hacen las
mujeres que más se cuidan

**MELENAS CARAMELO
EN TONOS AZULES Y ROSAS
CÓMO SE CONSIGUEN**

Qué regalar a padres modernos
(ni calcetines ni corbatas, por favor)

Y ADEMÁS **George Clooney, Rubén
Pozo, Rosina Gómez-Baeza...**



De fábula
Sobre el espejo
déco de su dor-
mitorio, Carla ha
colgado uno de
sus vestidos
favoritos, de
Cortana. Las
sandalias son de
Gucci. Sobre el
taburete, de
Corium Casa,
algunas de las
joyas de bisute-
ría que más usa.



EJERCICIO DE IMPROVISACIÓN

Moda y arte es el cóctel diario de Carla Tarruella. La pintora y empresaria posee un gusto definido, en el que predominan zapatillas y levitas. Pero, ante todo, se deja llevar por la pasión.

FOTOS — SERGIO MOYA Y XIMENA GARRIGUES
TEXTO — M^a VICTORIA AROCA

Cómo vestir el día de la *vernissage*?, he ahí la cuestión. «Inaugurar una exposición es un momento difícil, terrible, lo paso muy mal. Es como si te desnudaras». La barcelonesa Carla Tarruella empezó a pintar a los 29 años y Aguas, presentada en N2, su galería habitual, fue su última muestra. «Han pasado ya tres meses y necesito volver al estudio», comenta.

Es una mujer inquieta, como lo demuestran sus profesiones. Así, en plural. Además de artista, es la propietaria del restaurante Acontraluz y del espacio gastronómico Cornelia&Co. «Fue mi madre, Rosa Esteva, impulsora del Grupo Tragaluz, junto a mi hermano Tomás, quien me convenció para hacerme cargo de Acontraluz. Me animé y, más adelante, me embarqué a crear Cornelia&Co. Una propuesta con sello propio».

Las sinergias entre mundos tan lejanos como el arte, la empresa y la gastronomía funcionan en su caso. «Soy una mujer sin método, uno de los problemas de tener que correr tanto. El ser autodidacta me ayuda a reaccionar ante la vida según va viniendo. La pintura es el ámbito en el que he aprendido a ser libre y parte de esa libertad la he incorporado a mi vida privada. Eso aporta mucho a la empresa y, aunque parezca que la empresa no ayuda a la pintura, el hecho de vivir en la calle te da una capacidad de observar al ser humano, lo que me ayuda a dar forma a mi obra».

Su entrada en el arte empieza con el regalo de una caja de pinturas. «Acababa de tener a mis hijos y disponía de algún tiempo libre, enseguida



En su vestidor conviven las prendas adquiridas en viajes con otras de tiendas como QK, de Barcelona. Su auténtico tesoro es su colección de zapatillas.



En su reino
Carla lleva su prenda fetiche, su levita de Yamamoto, camisa de Donna Karan y pantalón de Mango. Abajo, una de sus obras realizada en colaboración con el escritor Luis Racionero.



me sentí cómoda. A partir de ahí, viví un momento personal y profesional convulso y me refugié en el arte. Ahora, tener una profesión que me mantiene, me da total libertad para crear».

La moda por estados anímicos. Hoy luce su levita negra, de Yamamoto, una prenda que considera su «aliada en momentos decisivos». Su relación con la moda llegó tarde. «Empecé a vestirme con conciencia a partir de los 20 años. Hasta entonces no estuve conforme con mi cuerpo». Se recuerda como una adolescente rebelde, con una infancia divertida y disfrutada con sus tres hermanos. «Fui una niña fantasiosa y poco comunicativa. No sé si fui difícil, pero quizá tampoco fácil. El ser cuatro hijos te permite no sufrir el foco de atención, aunque a veces no tengas todo el espacio que quisieras».

Su hermana Sandra, interiorista, es la que la ha ayudado en la decoración de su casa y de Acontraliz. «Nunca he seguido las modas. Me gusta lo diferente, los contrastes. Salir de lo establecido». En su domicilio solo tiene un par de obras suyas, que suele cambiar y que cuelgan de las paredes. La mezcla de colores evidencia su atrevimiento. Alguien le dijo que dominaba el color porque era capaz de combinar con armonía tonos aparentemente antagónicos. «La clave está en la tensión. Para que algo tenga interés y te lleve a la reflexión debe haberla. No me interesa la provocación, pero la tensión equilibra».

Prepara una exposición aproximadamente cada dos años y suele convivir con cada cuadro unos dos meses. «En ese tiempo veo claramente

si vale la pena seguir trabajando en él o es mejor destruirlo. Si siento que lo he finalizado, me alejo y lo veo como espectadora, no lo considero mi criatura...». Su medio es la abstracción, pero hay dos temas recurrentes: retratos y flores. «Las humanizo y las utilizo como expresividad de un sentimiento», apunta.

El estilo es un impulso. Carla no concibe ir de compras. «La ropa ha de salirme al encuentro, es la manera de disfrutarla», afirma. Camisas de Donna Karan, pantalones de G-Star o Mango y botas o zapatillas de Nike («las he descubierto hace relativamente poco, son comodísimas y estéticamente impecables») están entre sus básicos. Estas prendas componen sus uniformes, aunque no le van las reglas. «Soy incapaz de prever qué ponerme. Necesito improvisar. Vestir debe ser algo espontáneo porque no siempre estás preparada para llevar con soltura según qué ropa».

En su dormitorio, un antiguo maniquí le sirve para exponer sus collares de grandes cuentas. «La mayoría africanos o hindúes». En su vestidor, su colección de zapatillas convive con prendas de Yamamoto, Gaultier, Van Notten o Ferré, compradas en sus viajes. «Me encanta la tienda Tom Brown en Nueva York, pero también las *boutiques* de jóvenes creadores del barrio de Gràcia, en Barcelona, o los mercadillos de las Baleares». De los diseñadores españoles, admira a Teresa Helbig y a Cortana. «Me seduce notar en una prenda la pasión de su autor por lo que está haciendo. Y en estas firmas percibo la mano del creador y una sensibilidad extraordinaria», concluye.



Sus joyas favoritas son hindúes. Las colecciona como pequeñas esculturas.

«VESTIR DEBE SER ALGO ESPONTÁNEO PORQUE NO SIEMPRE ESTÁS PREPARADA PARA LLEVAR SEGÚN QUÉ PRENDAS»

Charmiga Barcelona är alltid öppet.

Med mat, shopping och strand i världsklass är den katalanska huvudstaden helt oslagbar.

Här är våra 16 matiga godbitar!

TEXT **LAGE STONE** FOTO **HANS ROTH**

Barcelona

Bästa Barcelona – här en vy över hotell Princess och havet.



TRÅNGT OCH TREVLIGT

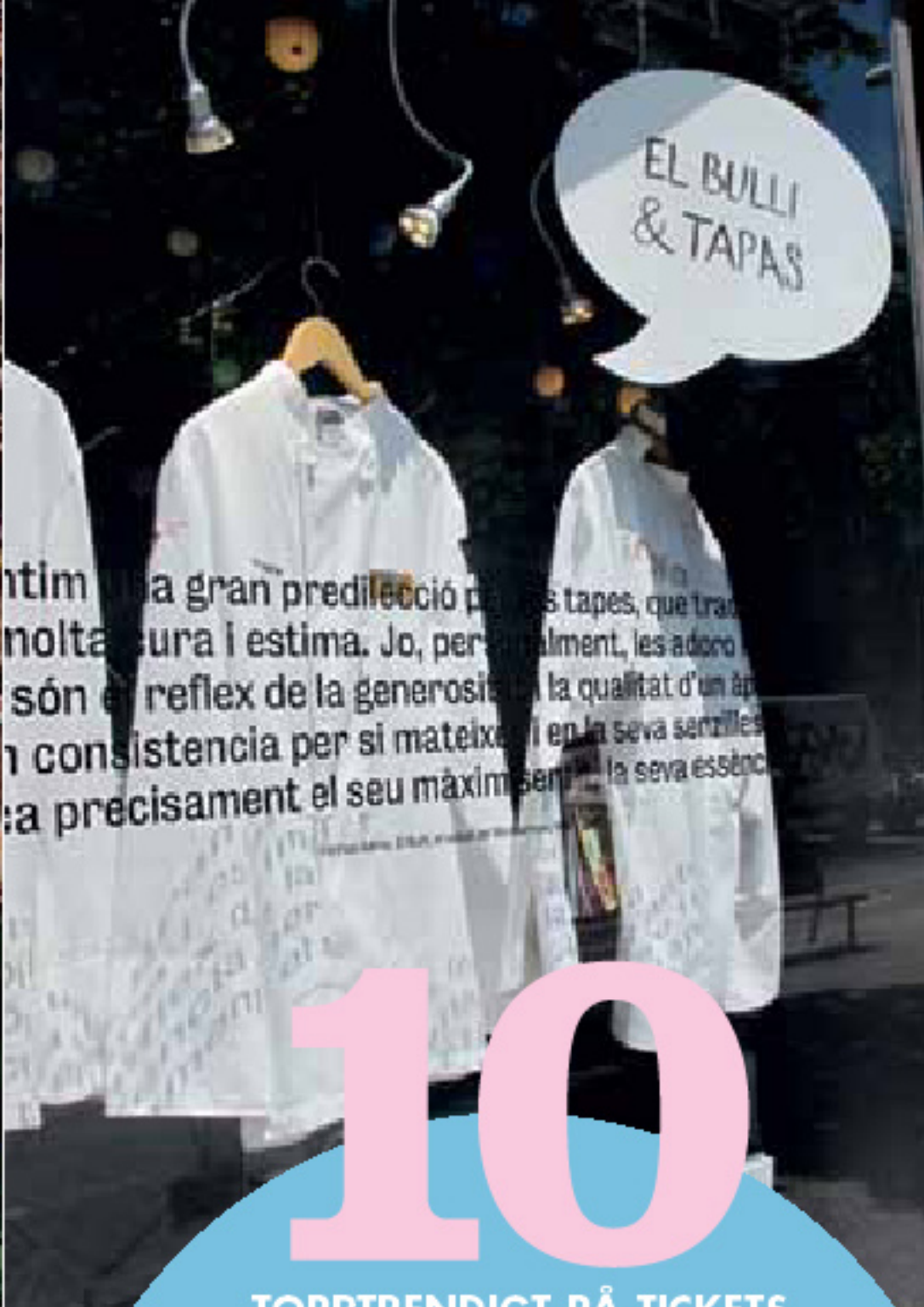
Fem personer samtidigt gör baren/butiken *Xarcuteria La Pineda* trång.

De har de godaste olivoljeinlagda sardellerna, sprängstark Manchego, enkla pinxtos och smältande skinka i olika lagringar och sorter.

Barcelonaklassiker i ordets bästa mening.
Carrer del Pi 16

Mumsa på smarriga pinxtos hos Xarcuteria La Pineda.





Handla och mumsa hos Caronelia and Co.

Tenemos Pastes Careros recién elaborados

CORNELIA & CO



10

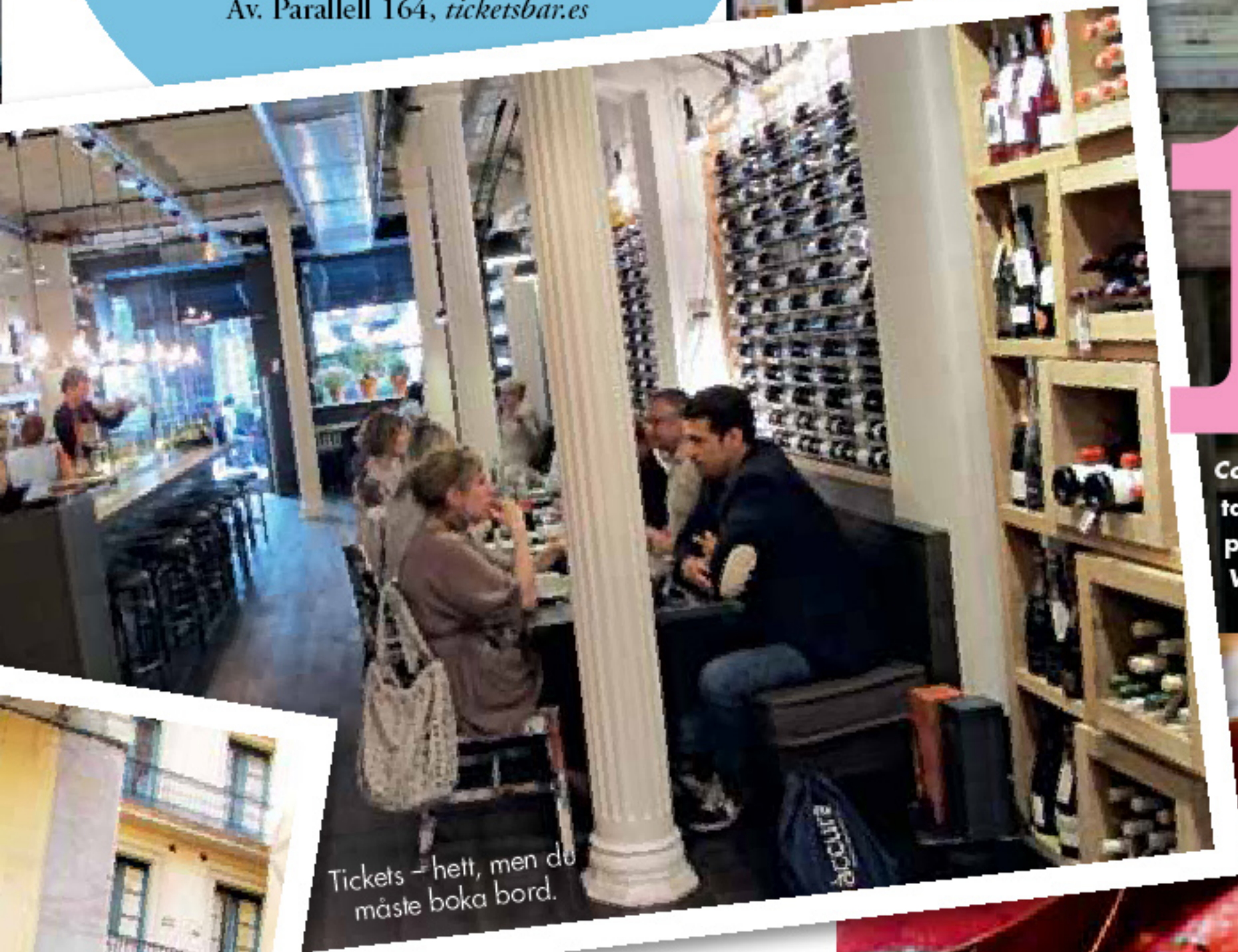
TOPPTRENDIGT PÅ TICKETS

Tala om upphaussat; Ferran Adrias tapasbar/krog *Tickets*. Här går det inte bara att slinka in, boka är lag, väntan oändlig.

Kanske trots allt värt det för dess nytänkande, smakkullerbyttor och mingel. Sangriaindränkt frukt, friterad småfisk med sjögräspuder, kaninrevbens-spjäll med skummig vitlöksmayo eller knivmusslor med ingefärsolja och cayennepeppar.

Eller varför inte en skiva knappt grillad tonfiskmage, "målad" med iberisk skinka.

Av. Parallell 164, ticketsbar.es



Tickets = helt, men du måste boka bord.

SAGOLIKA SKALDJURSRÄTTER

Barcelonagourmeters favorithäng, Botafumeiro är en av stans bästa *marisqueiros* (skaldjursrestaurang). Vid bardisken sitter stamgästerna med bläckfiskrisotto, hel, färsk hummer, krabba eller grillad skaldjursfrossa och en copa vitt eller rött. Avslappnad stämning; vitrockade servitörer fladdrar som fjärilar runt gästerna. Charmigt, o-turistigt bemötande. c/Gran de Garcia 81, botafumeiro.es

11

Coolt kaffehäng

Cornelia and Co är ostbutik, skink- och korvdeli, brödbutik och kafé, take away, smarriga desserter, lunchställe och barhäng med goda panska viner, cava och champagne. Lite som ett spanskt Dean & DeLuca. Valencia 225, mellan Balmes and Rambla Catalunyaaaa



12

Wallpaper*
City Guide

BARCELONA

PHAIDON



09.30 Cornelia and Co

This deli-style café, which opened in 2010, was inspired in part by New York's Dean & DeLuca, and comes with canteen-style decor by Barcelona-based architects GCA and branding by graphics studio The Own. It makes an interesting change from the countless bars in the city that can only offer up a coffee and croissant in the morning: order a freshly squeezed juice or *batido* (smoothie), or choose from a

selection of bread and muffins. You could also put together a picnic-style lunch to go, with sandwiches and gourmet baked goods, salads, pasta and rice, farmhouse cheeses and even fresh oysters available to eat in or take away. A selection of wines, condiments and other epicurean edibles are displayed along the walls.

Carrer de València 225, T 93 272 3956, www.corneliaandco.com