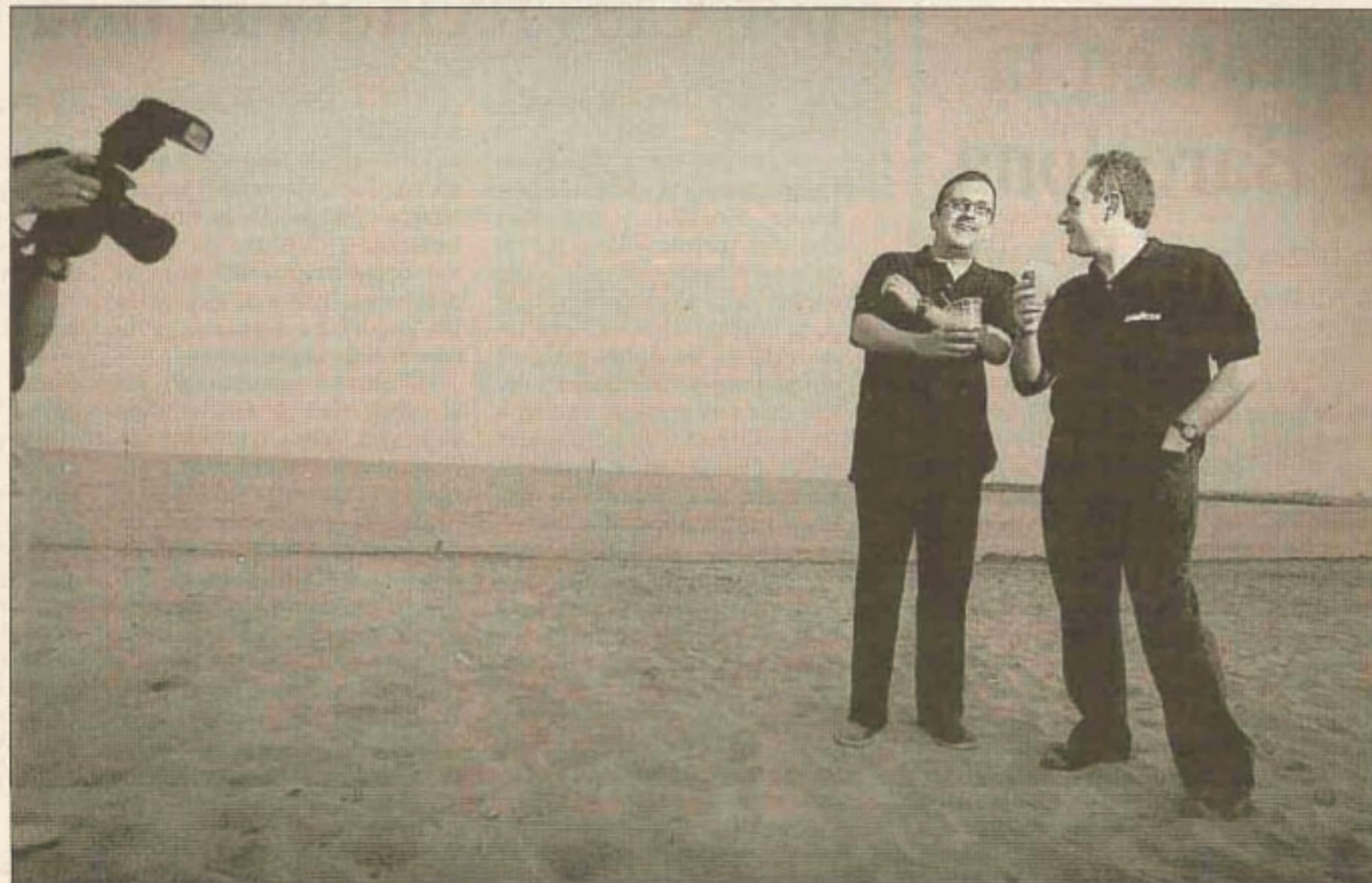


LA CRÓNICA

Adrià y Buenafuente, 'superstars'

XAVIER MORET

Los cracks mediáticos Andreu Buenafuente y Ferran Adrià en la playa, degustando un *Passion me.* / CARMEN SECANELLA

El Periodismo Croqueta es una especialidad en alza que, en contra de lo que pueda parecer a primera vista, requiere de una gran profesionalidad por parte del cronista que se arriesga a practicarlo. Ríanse ustedes del Periodismo de Investigación, del Nuevo Periodismo y de otras zarandajas. Aunque, incomprensiblemente, esta práctica no se enseña en las facultades de Periodismo, siempre más pendientes de la teoría que de la práctica, el periodista dedicado a estos laboriosos menesteres tiene que saber moverse con agilidad para cazar al vuelo una croqueta, una copa, un canapé o, ¿por qué no?, incluso una noticia. Son gajes del oficio resumidos en un viejo dicho que señala que ser periodista es muy duro, ya que hay que comer mucho caviar para poder llevar a casa unas tristes lentejas a fin de mes. ¿Qué le vamos a hacer? La vida es así.

El pasado lunes, sin ir más lejos, fue especialmente propicio para este tipo de periodismo. A mediodía, en el restaurante Cinc Sentits, en la calle de Aribau de Barcelona, se celebró una comida de presentación de unas Jornadas Gastronómicas de la Cerveza; y por la noche hubo fiesta de lanzamiento de una bebida llamada *Passion me.*, mezcla de café y de zumo de fruta de la pasión, patrocinado por Lavazza y firmado por

Ferran Adrià. Empecemos por el segundo evento. Escenario: el restaurante Agua, junto a la playa de la Villa Olímpica. Oficiantes: Ferran Adrià y Andreu Buenafuente, dos cracks mediáticos. Público: un selecto grupo de la Barcelona *fashion*, con unos cuantos periodistas infiltrados. El acto fue divertido y alimenticio, las croquetas del grupo Tragaluz, muy buenas, y el vino y el cava mantuvieron el nivel. Algun despistado, eso sí, no acababa de comprender qué hacían Buenafuente y Adrià agitando sendas cocteleras en plan Tom Cruise detrás de una barra. Adrià, con un resuelto ritmo caribeño; Buenafuente, la verdad, con un ritmo más bien mesetario.

"Estamos aquí porque hemos decidido montar un bar juntos", mintió riendo Adrià, que daba la impresión de estar pásandoselo en grande. Buenafuente, un poco más serio, aunque no mucho, aclaró las

circunstancias del evento con un monólogo *ad hoc*: "Cuando me propusieron ir a una playa de Barcelona para hacer algo refrescante que tenía que agitar yo sólo, me dije: 'Esto es lo mío, que por algo soy soltero' [risas]. Después la cosa se complicó cuando me dijeron que tendría a Ferran detrás [más risas]. No, no me entendáis mal. Yo a Ferran lo admiro y creo que ha creado algo muy divertido, sobre todo teniendo en cuenta que soy adicto al café y que el café con hielo, en verano, se acaba haciendo aburrido".

"Los de Lavazza me pidieron que pensara algo con café", puntualizó Adrià, "y pri-

mero, hace ya unos años, hice el Espresso, un café que se come. Ahora me he inventado el *Passion me.* para tomar café en unas horas en que no suele tomarse café. Creo

que el resultado es refrescante, y más teniendo en cuenta que hay pocos tragos de noche sin alcohol. Además, es energético y sigue mi línea de pensar que puede hacerse calidad para mucha gente sin bajar el nivel".

Al final, lo típico: colas de gente para hablar con Buenafuente de su experiencia en

Antena 3, y más colas para pedirle a Adrià lo más difícil todavía: una mesa en El Bulli. Buenafuente comentaba que acaba tempo-

rada el jueves y que aún no ha firmado para el próximo año, y Adrià se sacaba de encima la avalancha de solicitudes diciendo que él no manda en el asunto de las reservas y que llamen a El Bulli. Es lo que pasa por dirigir un restaurante de éxito mundial en el que sólo caben unos 8.000 afortunados cada temporada. "Qué le vamos a hacer, El Bulli y yo, somos así, señora", parecía excusarse Adrià con sonrisa de niño malo.

La fiesta, por cierto, acabó bien, con buena música, croquetas abundantes, buena bebida, buen jamón, la playa a un paso y la sensación dominante de que vivir en Barcelona es a veces un auténtico lujo.

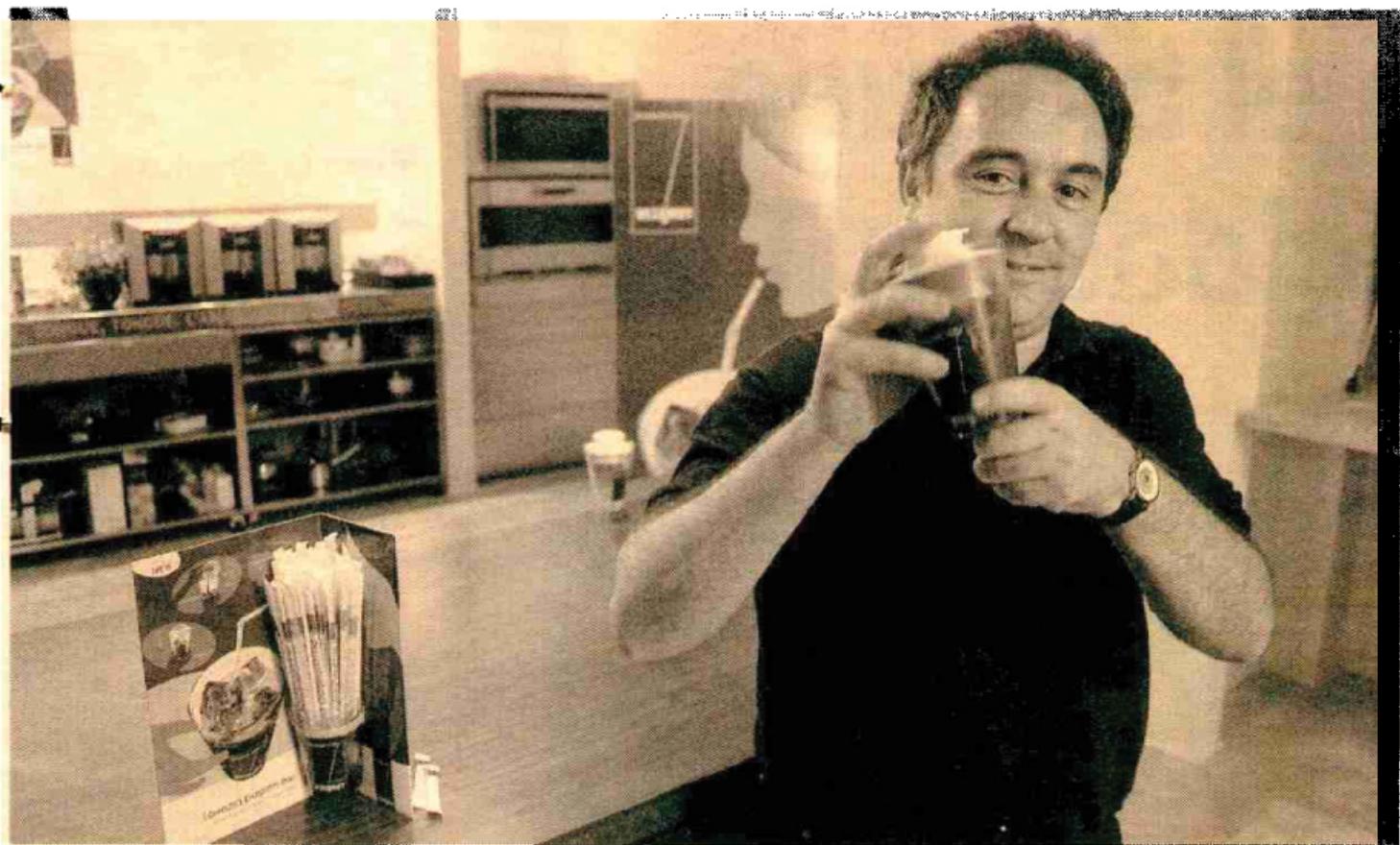
► Cerveza y gastronomía.

El segundo evento del día debería de hecho ser el primero, ya que sucedió antes en el tiempo, pero, como diría Einstein, en el Periodismo Croqueta todo es relativo. Así pues, retrocedamos en el tiempo y situémonos. Escenario: Cinc Sentits, restaurante revelación del último curso. Oficiante: José Carlos Capel. Público: un grupo de periodistas y gastrónomos, esta vez sentados en una larga mesa, lo que facilita sin duda el trabajo y la digestión. Capel, que de comer y beber sabe un rato, lo dijo claro de entrada: por mucho que nos empeñemos, hay comidas que no van bien con el vino (*maridaje* es la pa-

labra clave), y en estos casos la cerveza puede ser una buena alternativa. Jordi Artal, un cocinero de nombre catalán, pero nacido y formado en Canadá, explicó con acento inglés que había preparado un menú especial para degustar con cerveza. El resultado fue un buen ágape, con cervezas de distintas clases y platos estelares como el *tartare* de salmón con helado de mostaza de Dijon. Y, cómo no, un buen maridaje entre cerveza y comida, que de eso se trataba.

Y eso es todo, amigos, aunque quizá habría que añadir a esta crónica un tercer acto, éste de carácter más íntimo, que podría visualizarse con este enviado especial regresando a casa derrotado, pero satisfecho del deber cumplido, y tomándose un Alka Seltzer mientras pensaba cómo diablos iba a redactar esta crónica. Es lo que tiene el Periodismo Croqueta, que siempre tiene algo de desafío.

Ser periodista es muy duro,
hay que comer mucho caviar
para poder llevar a casa
unas tristes lentejas a fin de
mes, dice un viejo dicho



XAVIER GÓMEZ

Ferran Adrià presentó su nueva creación, una bebida que une café y fruta de la pasión

Adrià abre el Bullitaller para presentar su 'passion>me'

M. PUIG | BARCELONA

Ferran Adrià abrió ayer las puertas de su laboratorio particular, el Bullitaller de la calle Portaferrissa, para presentar su nuevo invento. Se trata del *passion>me*, su nueva colaboración con La-

vazza, que nace con la voluntad de convertirse en una bebida de culto.

En su espacio creativo, donde el cocinero y su equipo experimentan técnicas y conceptos para el desarrollo de nuevos platos, Adrià explicó que esta última entrega suya es un cóctel refrescante, energético

y sobre todo divertido que une la calidad de un espresso con la delicadeza peculiar de la fruta de la pasión. No es la primera vez que Adrià juega con las posibilidades del café. Con Lavazza ya presentó primero el café sólido para luego sorprender con el huevo de café. •