

## 5 A TAULA

5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella



Girona, sino la de un conocido locutor argentino, que retransmite un gol del delantero a la selección de Brasil. Habrá más homenajes: "Para Estados Unidos hemos hecho una adaptación de un cupcake, para Miami hemos recuperado el postre "Viaje a la Habana" para Houston el postre que creamos para El Somni, "A qué sabe la luna", para Turquía hemos buscado el perfume del Bósforo y un postre lácteo elaborado con leche de ovejas de Turquía e higos también de la zona.

La gran variedad de productos lácteos sedujo a Joan Roca en su viaje prospectivo, como también la riquísima cultura gastronómica en torno al cordero. Los tres hermanos viajaron a diferentes zonas del país en momentos distintos para conocer mejor su cocina y también para rodar un documental del tour de este año que estará centrado en cada uno de esos tres viajes. Si el mayor de los hermanos quedó fascinado por la riqueza de hierbas en los mercados, a Josep le entusiasmó recorrer algunos de los escenarios de la cuna de la cultura del vino en Turquía, pero también viajar a Argentina un tiempo antes de iniciar la gira y probar vinos procedentes de viñedos a 3000 metros

### La web recogerá las imágenes y los testimonios de los hermanos durante la gira que empiezan hoy

de altura. "Recomendé a a Jordi ir a una zona de la Capadocia donde elaboran vinos con vasijas desde hace doscientos años; hemos podido conocer el proceso de elaboración de café turco; he vuelto a visitar la zona de Mendoza, en Argentina, y a comprobar que ha habido un salto cualitativo extraordinario".

La ruta, coinciden los hermanos, es la ocasión ideal para unir todavía más al equipo. Una oportunidad para acercar la esencia de su cocina y de su entorno a clientes que no podrían desplazarse hasta Girona y que disfrutarán de las cenas y también una buena manera de estimular el talento entre jóvenes cocineros que recibirán las becas para completar su formación en Girona.

Explica Joan Roca que el verano pasado aprendieron mucho sobre gestión. "Lejos de casa surgen imprevistos y no siempre es fácil resolverlos. Esta vez vamos un poco más tranquilos, porque esa experiencia nos ha servido, pero con la misma ilusión de emprender un viaje que sabemos que nos enriquecerá en todos los sentidos". Entre destino y destino habrá algún día de descanso que el equipo aprovechará para relajarse y que los tres hermanos ocuparán haciendo charlas y visitas. Los lectores podrán seguir sus pasos y leer el testimonio de los Roca en ese diario de la gira que se irá publicando diariamente en la web de *La Vanguardia*. Conocerán lo que han cocinado, dónde, cómo y las anécdotas del Roca-Tour 2015 contado por los artífices del mejor restaurante del mundo.●



El personal del restaurante Petit Duval

## En el bote pequeño...

### Petit Duval, buena confitura

El remozado paseo Marítim de Calafell presenta un aspecto de zona turística consolidada, con magníficos servicios públicos y excelente infraestructura para disfrutar del Mare Nostrum.

Las terrazas de restaurantes, cafeterías, heladerías y un largo etcétera de establecimientos dedicados al turismo que visita estas playas, abarrotan la fachada marítima de la población.

Por ello es reconfortante encontrar, en una calle adyacente a dicho paseo Marítim, un pequeño restaurante, de sencillísima estructura, cuyo propietario tiene el empeño de desarrollar una cocina trabajada, digna y apartada de los planteamientos meramente turísticos habituales en estas playas.

El Petit Duval, proyecto desarrollado desde ese nefasto 2013, en plena crisis, es la materialización del sueño de Carles Ivern.

Este joven cocinero vocacional, ligado a la cocina desde sus dieciséis años en la que entró como mero lavaplatos, tras pasar por los fo-

rones de Neichel en Barcelona y El Rincón de Diego de Cambrils, decidió sentar sus reales en esta población de la Costa Dorada.

Sin más ambages que los referidos y, apoyándose en Federico Hernández en la cocina y en

#### RECOMENDAMOS

Las playas de Calafell, de gran tradición de residencia familiar entre la burguesía de nuestra población, son ahora objeto de visita por personas de diversas procedencias, fundamentalmente nacionales.

El encanto de esta costa ha perdido su entrañable acogida, sin embargo la modernidad la ha dotado de una infraestructura que la hace ciertamente práctica.

Arantxa Ortiz en la sala, emprendió esta aventura hace un par de años, esforzándose en desarrollar una cocina simple, basada en buena materia prima y espolvoreándola de inteligentes pellizcos de creatividad.

Con este planteamiento los mediodías se cuentan por llenos y no es de extrañar porque, tanto el menú diario como la carta, presentan propuestas interesantes. El simple salmorejo; los excelentes falsos raviolis de gambas; las magníficas albóndigas con sepia; las verduras en tempura hechas con cariño, son preludio de pescados al horno de magnífica calidad y buena fideuá. Mención especial merecen los postres: originales y elaborados en la casa, suponen un placer para los golosos. Una cuidada carta de vinos sorprende por su variedad.

En el bote pequeño está la buena confitura. 5 a Taula pensó en este refrán cuando, tras ver la sencillez del local, pudo saborear la cocina que en él se desarrollaba. Petit Duval ofrece buena confitura.●

## PETIT DUVAL

c/ Mallorca, 5  
Calafell  
Precio: 22 €  
Teléfono: 977-693-903

Valoración sobre 20

Valoración

Confort	★☆☆☆
Bodega	★★☆☆
Servicio	★☆☆☆

13

## LAURONA

En 1999 el afamado viticultor del Priorat René Barbier fundó el Celler Laurona, ubicado en Falset, con la intención de explorar terruños de la DO Montsant, un proyecto apasionante al que se incorporaron, una década más tarde, Josep M. Mainat y Toni Cruz.

Para la elaboración de sus vinos Laurona se nutre de uvas de fincas de diferentes pueblos; un elenco de viñas de garnacha de más de 50 años procedentes de La Figuera de Montsant. El resto, son Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot plantadas en los pueblos de Falset, Darmós, Marçà y El Molar. La elaboración de los vinos corre a cargo de René Barbier, y del profesor de enología Fernando Zamora. El objetivo es expresar con la máxima pureza las características de cada terruño. En este sentido, dentro de una miriada de aspectos, René y Fernando cultivan sus viñas de forma respetuosa con el medio ambiente, seleccionan las uvas grano a grano, y realizan una vinificación de mínima intervención. Pasión y minuciosidad que dan como resultado algunos de los vinos más aclamados internacionalmente de la DO Montsant.

## LAURONA

La fresca Garnacha de la Figuera y una Cariñena son la base del Laurona, vino que se cría en botas de roble francés de 500 litros. Se consigue un vino suave y denso, donde se conjugan la calidez del territorio con una riqueza de recuerdos de frutas y especias. (14 €)



#### NUTRICIÓN

## ¿Por qué no hay fruta en los restaurantes?

Lo dicen los estudios: en España se come menos fruta de lo que sería deseable. Las teóricas cinco raciones de fruta y verduras que la OMS aconseja se practican poco. Es una pena que en un país donde se tiene fruta asequible todo el año se relegue este alimento a una triste segunda línea.

Una razón antifruta que se esgrime de forma muy habitual es que su

sabor no es el de antes y que es difícil encontrar fruta de calidad... El tiempo y la comodidad son otras razones poderosas. Nuestra sociedad adora lo fácil e inmediato y es más fácil comer un yogur que una naranja. Otra razón que no ha favorecido el consumo de fruta es la creencia de que la fruta de postre es perjudicial. Una creencia por cierto tan absurda como falsa. Y quizá

## LA PROPUESTA

#### Postre de uva y melón

Cortar medio melón blanco con la cucharilla adecuada en forma de bolitas y ponerlas en una ensaladera. Hacer lo mismo con un melón cantalupo y añadirlo a la ensaladera. Por último, adjuntar las uvas de medio racimo de uva blanca y medio de uva negra. Aderezar la mezcla de frutas con un chorrito de cava, 100-150 cc de yogur natural líquido y un poco de zumo de limón. Dejar en la nevera y servir con una ensaladera transparente donde se puedan ver los diferentes colores de la fruta. Es sabroso y vistoso.

también falta cierta creatividad en torno a la fruta. Sólo hace falta ver la oferta de los restaurantes para comprender que la fruta en muchísimos casos brilla por su ausencia o se limita a una consabida y gris macedonia. En fin, no hay que olvidar que la fruta es un alimento con un gran potencial vitamínico que no necesita ni cocción ni manipulación. Lo cual no puede decirse de todas las verduras. Ya que ahora tenemos tiempo, procuremos disfrutar de las ventajas de la fruta, porque vale la pena incluirlas en el menú. Y la verdad, pelar un melocotón o cortar un trozo de melón no es tan difícil.●