



En Cal Jan, los buñuelos se frien en aceite vegetal a 165°C

“
«La base es una pasta choux clásica, la de las lionesas y los éclairs, con la diferencia que se fríe»

pastelería del Camp y Terres de l'Ebre, y suben fotos de sus *bunyols de vent* en Instagram.

Me recibe uno de los propietarios, Adrià Aguilera, con sus insultantes 21 años y una soltura impropia de su edad. «Antes se hacían *bunyols* todos los miércoles y viernes de Cuaresma. Ahora me pongo yo los sábados por la mañana, como quien hace churros, y preparo un par de bandejas, que vuelan». Como en el caso de Lluïsa Sánchez, también me asegura que es una receta simple, y me prepara en un santiamén un poco de *showcooking*. «La base es una pasta *choux* clásica, la de las lionesas y los éclairs, con la diferencia que se fríe». Con todos los ingredientes pesados, Adrià calienta en un cazo agua con sal y mantequilla. Luego cuece brevemente la harina (floja, no nos interesan aquí las cadenas supere-lásticas de gluten) e incorpora el huevo pasteurizado.

Aquí es donde entra la singularidad del *bunyol de vent* de Cal

Jan. Adrià sustituye la mitad del huevo por crema pastelera, que ya incluye el azúcar, el limón y la canela. «Así no hace falta rellenarlos. La misma masa ya lleva la crema». La masa se introduce en una manga y, con unos movimientos de tijera rápidos y precisos, Adrià suelta pequeñas porciones en el aceite, también vegetal, a 165° ni más ni menos. Después de pasarlos por el azúcar preceptivo, el resultado son unos pequeños *bunyols* esféricos de una sola mordida, como los extintos bocaditos de patata, pero bien alveolados por el efecto de la temperatura: «¿Lo ves? Por eso se llaman *de vent*, porque tienen que estar vacíos por dentro».

La pregunta suena un poco absurda, pero ¿hay alguna manera o combinación canónica para comerlos? «A mí me gustan así, recién fritos, con el café», establece Adrià Aguilera. Porque la vida del *bunyol* es breve y se va apagando desde el momento que salen del aceite hirviendo. Un poco como el cuerpo de Cristo en estas fechas, pienso yo en un ataque de irreverencia.

Serán muy fáciles de hacer, pero la realidad es que cada día cuesta más encontrar *bunyols de Quaresma* en las casas y las rodillas de las tarraconenses están más dedicadas al *aquagym* que a la práctica repostería. Son los signos de los tiempos y, bueno, tampoco es tan grave. Siempre que, cuando nos entre el mono de *bunyols*, podamos bajar a la pastelería a comprar un puñado. Esto, por favor, que no nos lo quiten, que ya es suficientemente penoso ser cristiano.

UN RESTAURANTE: L'ALKIMISTA, FUSIÓN A TOPE



A Adrià Aguilera le gusta todo lo que le dan en este restaurante céntrico de Reus, en les Carnisseries Velles, al lado del Mercadal. Ahí piensa y sirve platillos de fusión el también joven chef Pola Hany William. (Foto: Alfredo González)

UN LIBRO: 'BREAK!', DE ERIC ORTUÑO



Break! es el libro definitivo sobre las pastas de té, los *petits fours* y las galletas. Lo que ahora se llamaría micropastelería. Pero es también una gran aportación de Ortuno, chef pastelero fundador de la escuela L'Atelier de Barcelona y mentor de Adrià.

UN CONSEJO: RESPETEN EL CHOCOLATE



Aunque parezca mentira, en Cal Jan y todas las pastelerías del país ya están enfrascados en la vorágine de las monas de Pascua: «Las figuras de chocolate hay que ir preparándolas, que luego te pillan el toro». Eso sí, recuerden que el chocolate no se pone en la nevera. (Foto: Joan Revillas)

BEBER HOY

EL CAMBIO DE HORA Y EL VINO

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

El cambio de hora nos roba una hora de sueño y, de repente, el café ya no es suficiente. El cuerpo queda desincronizado y, para algunos, esto es más impactante que un lunes sin cafeína. Pero, ¿y si te dijera que el vino también sufre sus propios *jet lags*?

Cada vendimia ya es un cambio de ciclo. Y para las plantas y el vino, los cambios de hora los dicta la luna. Sí, la luna marca su ritmo, como a nosotros nos marca el reloj. En Parés Baltà lo saben bien. Desde hace años trabajan bajo los principios de la agricultura biodinámica y el calendario lunar. Marta Casas, enóloga de la bodega, lo explica así: «La viña es un organismo que responde a los ciclos de la luna, el sol y la tierra. Nosotros tratamos de entenderlo y acompañarla en todo el proceso para que la planta se exprese con toda su autenticidad». Así de sencillo, pero tan complicado a la vez.

Desde la poda hasta la vendimia, todo sigue el calendario lunar. Incluso la aplicación de preparados naturales se hace en días concretos según la influencia de la luna. Y en bodega, el vino también se mueve con la luna. Trasvases, *coupages*, embotellados... todo se hace en días de luna menguante, cuando hay menos actividad lunar y los vinos están más tranquilos. Porque, como bien dice Marta, «el vino es 80% agua, y la luna mueve el agua, como las mareas». Esto es lo que convierte a Hisenda Miret en algo más que un vino.

Nacido de las Garnachas más viejas de la finca Cal Miret, en el Penedès, este tinto biodinámico se cultiva según los ciclos de la luna y las constelaciones, se vendimia a mano, se prensa con suavidad y fermenta con mínima intervención. Aquí el vino nace, no se hace. Y tras cinco meses en barricas de roble francés, emerge con su carácter puramente mediterráneo. Fresco pero generoso. Lo primero que percibes es la intensidad de la cereza y la ciruela roja, tan jugosa que casi la sientes estallar en

boca. Luego se va transformando con toques especia-dos de vainilla, cacao, clavo... Todo bajo una capa sutil de hierbas secas y aromáticas propias del Mediterráneo. No es un vino pesado. Con sus 12,5% de alcohol, es equilibrado y se siente vivo, auténtico, como la naturaleza misma. Y lo mejor: a cada sorbo, te revela algo nuevo.

Dato curioso. Marta Casas, enóloga de Parés Baltà, fue elegida Mejor Enóloga de 2024 por el Master of Wine Tim Atkin en su primer reportaje sobre vinos catalanes 'Special Catalan Report 2024'.



HISENDA MIRET 2022 | Parés Baltà
100% Garnacha Tinta
DO Penedès
Servir a 15-16°C
Precio: 28€

Te gustará si... te gustan las ciruelas maduras, jugosas y con un toque especiado, esas que solo saben así en pleno verano.