



«Si me va mal la cocina, volvería a vender grifos». FOTO: CRISTINA MONTES

años que cocino y muchos más haciendo de comercial, que es un trabajo de comunicación. Antes de pasar por cocinas profesionales, pensaba que lo de los fogones era innato, que lo llevaba dentro. Pero en realidad no sabía nada. Estoy aprendiendo el oficio y he juntando las dos cosas, cocinar y comunicar.

Del libro se desprende que fuiste a 'Masterchef' a trolear.

Ja, ja, ja, yo fui allí con ganas de aprender y formarme como cocinero. Pero cuando me encontré con el ambiente televisivo me dije que tenía que jugar todas mis cartas: ser un personaje y enten-

esferas impresionan, pero cuando me enseñaron a desplumar una bécada o deshuesar un corzo me interesó más.

¿Cuándo diste tu famoso discurso en TVE a favor de la cocina de los orígenes, ya sabías que ese era tu camino?

La verdad es que ahí llevaba una flipada de campeonato. No eres muy consciente de lo que haces, todo va muy rápido. Fue Jordi Cruz quien me paró los pies.

¿Tres meses en 'Els Casals', el restaurante de Oriol Rovira en el Berguedà, bastan para aprender a cocinar?

En mi caso fue la semilla de todo. Volví al año siguiente de stagier. Tuve suerte que un jefe de partida se fue y Oriol, vigilándome, me dio más responsabilidad. Entendí qué es la restauración de alto nivel y me siento cocinero desde esa experiencia.

Pero no vas a abrir un restaurante.

No, no. Como mucho, un frankfurt.

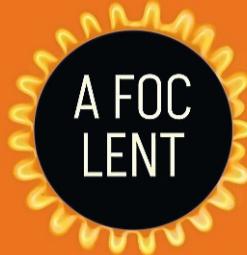
Dejas ir cierta queja sobre la dificultad de abrir mercado mediático porque «hay perfiles más atractivos para las marcas españolas». ¿Es un hándicap ser catalán?

Sí. Tener acento catalán y defender la cocina territorial te inclina hacia una audiencia. Hay una parte del público catalán que no tolera lo castellano. Y viceversa. Esta sensación es clarísima. Y a nivel publicitario, las marcas tienen muy bien definidos los perfiles que necesitan.

En el libro hay varias cartas de gente que habla bien de ti. ¿Has tenido que cocinar muchos sobornos o ya venían convencidos de casa?

No, no. Ha sido voluntario y no he tenido que amenazar a nadie. Quería reflejar mis diferentes etapas a través de la visión de la gente que me quiere. Me ayuda, por ejemplo, que mi pareja me diga que hay un Arnau histriónico y que he hecho cosas mal. Hay cartas que me han emocionado mucho.

ARNAU PARÍS



El último libro de Arnau París.

UN RESTAURANTE: LO PEPET



«Cuando era tarragonense, me encantaba bajar en verano hacia el sur, y este bar era mi preferido, un clásico del tapeo marinero», rememora Arnau. En Sant Isidre 64, baixos.

UN PRODUCTO: EL CANYUT



En la Ràpita, Arnau se aficionó a la incomparable navaja del Delta de l'Ebro. «En Lo Pepet nos dábamos homenajes a base de canyuts y tellinas», que como sabe todo el mundo, se comen como pipas.

UNA RECETA: MENJABLANC



Durante dos años, París pasó cada día ante la mítica confitería Padreny de Reus, donde repararía en las terrinas de menjablanc del escaparate. Luego, aprendió a hacerlo. «Es un plato que me parece muy curioso y lo incluí en mi primer libro».

BEBER HOY

MACABEU DE TARRAGONA 'SI US PLA'

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Las modas van y vienen, también en el mundo del vino. Pero hay variedades que, lejos de ser pasajeras, llevan siglos aferradas a la tierra, resistiendo tendencias, plagas y prejuicios. Una de ellas es la Macabeo (Macabeu en catalán), la uva blanca que ha definido el paisaje y la identidad vinícola del Camp de Tarragona. Quizá la hayas bebido sin saberlo, porque la Macabeo tiene otros nombres. Charas blanc en Francia, Viura en Rioja y Alcañón en Aragón. Pero su verdadero hogar es Catalunya. Aquí no solo ha sido una de las tres grandes del Cava (junto con la Xarel·lo y la Parellada), sino que ha dado vida a vinos blancos con personalidad propia.

En el Camp de Tarragona, fue la variedad más plantada antes de la filoxera y aún hoy se encuentran viñas centenarias que marcan el paisaje. Algunas cifras lo corroboran: es, con más de 2.000 hectáreas cultivadas, la variedad más plantada en la DO Tarragona. Representa casi la mitad del viñedo en la denominación y el 24% de la producción en Catalunya.

Entre la brisa del Mediterráneo y la aridez del interior, la Macabeo encuentra en el Camp de Tarragona el equilibrio perfecto. La poca distancia entre la viña y el mar permite que la marinada entre constantemente, ayudando a mantener buena acidez y aportando un carácter único. Es una uva resistente pero delicada. Durante años, fue tratada como una variedad funcional: buena acidez, producción generosa, perfecta para espumosos. Pero en viñas viejas y bien trabajadas, da vinos con profundidad y elegancia sorprendentes.

Les propongo que prueben este Castell Tallat 100% Macabeo de Mas Vicenç, una bodega familiar de quinta generación de viticultores de Cabra del Camp. Nace de una viña centenaria a 600 metros de altitud. La marinada que sopla desde el Mediterráneo impregna los viñedos, aportando frescura y un inconfundible toque salino. Fermenta y se cría en doliums, vasijas de alfarería similares a las tinajas romanas, permitiendo que la Macabeo se exprese con total pureza. Después, descansa en bote-

lla. La guarda le sienta bien. El resultado es un vino fresco, salino, de baja graduación, con notas de albaricoque, almendra cruda y un final largo y refrescante. ¿Por qué en dolium?, le pregunté a Vivenç Ferré. «Queremos que sea un homenaje a la herencia romana del Camp de Tarragona», contestó. Un vino con identidad e historia. Porque la Macabeo aquí no es solo una variedad. Es la memoria viva de Tarragona.

Dato curioso: En la Antigua Roma, los doliums no solo almacenaban vino, también actuaban como «cajas negras» del comercio vinícola. Muchos llevaban inscripciones con información del productor, la región de origen y hasta recomendaciones de consumo, como las etiquetas modernas. Un ejemplo se encontró en la villa romana de Calípolis, en Vila-seca.



CASTELL TALLAT 2022
Mas Vicenç
100% Macabeo, DO Tarragona
Temperatura de servicio: 10°C
Precio: 25€

Te gustará si... te va la elegancia sutil, al estilo de Audrey Hepburn en Desayuno con diamantes.