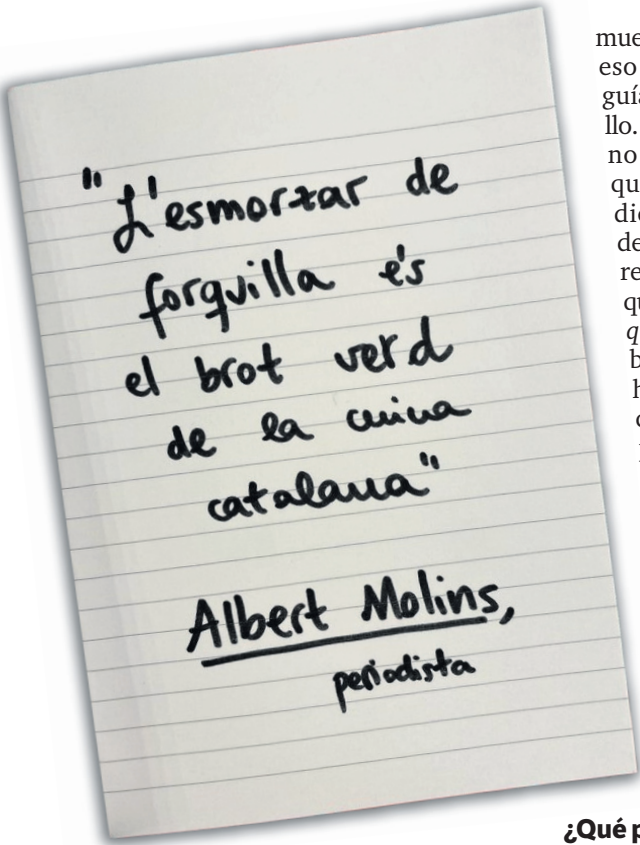




Dedicatoria al programa ‘Un restaurant canibal a Berlín’.

Comentarios de esta gente diciendo que el *capipota* y els *peus de porc* son cocina grasienta, pobre, insana... los que quieras. Como si los *cakes* y los *smoothies* llenos de azúcares fueran mejores. Es un desprecio flipante. Lo que está claro es que en cualquier hotel de Catalunya puedes encontrar el *full english breakfast*, con sus salchichas asquerosas, sus huevos y sus champiñones como les gustan a ellos, pero en esos hoteles raramente encontrarás una bandeja de fricandó o de albóndigas con sepia.

No se trata de hartarse a las nueve de la mañana: luego hay que poder comer

¿Pueden convivir ambos modelos? Evidentemente. STOP BRUNCH es una provocación. Con el volumen de turismo que tenemos, hay que ser realista. Pero esta campaña sirve para reivindicar lo nuestro.

¿Todas estas reflexiones son las que te incitaron a escribir el libro? No. Yo no era *esmorzador de forquilla*. Es la pandemia y el confinamiento, ese espíritu de ayudarnos unos a otros, el «saldremos mejores» y todas esas mentiras lo que me impulsa. Yo creía equivocadamente que era una cosa

muerta y olvidada, y por eso ideo el mapa y la guía. Pero caí del caballo. Me di cuenta de que no había nada escrito que teorizara esta tradición. Descubro que detrás hay una actitud reactiva y militante, y que el *esmorzar de forquilla* goza de muy buena salud. Pero hay que seguir haciéndolo bien y expandirlo y tener en cuenta que el hábito no llega a la gente joven, excepto a grupos concretos vinculados a las *colles castelleres* o *ganteres*, que aún no han perdido el gusto por el *esmorzar* tradicional.

¿Qué patrones culinarios has descubierto en tu investigación? Bueno, junto a auténticos templos del *esmorzar*, he detectado que en muchos sitios se cocina muy mal. No todo el monte es orégano. También he descubierto que el *esmorzador* suele ser un ser un poco *garrepa*, que no quiere que la fiesta le cueste más de quince euros. La fórmula clásica es un plato, una bebida o un porrón y un café o un carajillo. A veces cuatro frutos secos. Y se acabó. Ahora hay quien introduce postres, pero yo no estoy de acuerdo con esta invasión. No se trata de hartarse a las nueve de la mañana: luego hay que poder comer.

¿Cuál es el plato característico del ‘esmorzar de forquilla’ catalán? No hay uno solo. Depende, sobre todo, del pueblo, de la ciudad o de la región. En mi caso, que soy muy barcelonés, tengo que decir que el *capipota* es seguramente el más emblemático. La cocina de los *menuts*, la casquería, que ha sido muy desprestigiada pese a que se trata de alimentos nutricionalmente muy densos, entronca con su característica de cocina popular y barata, aunque ahora los despojos ya no lo sean tanto. Personalmente, también tengo los *peus de porc* como fetiche.

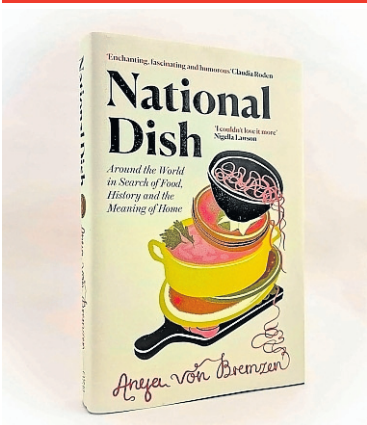
¿Y en Tarragona? ¿Qué tenemos para aportar a la cultura ‘esmorzadora’ nacional? Pues aporta un elemento muy importante. La tradición tarraconense, muy viva, de los *romescos* de pescado demuestra que no tiene ser todo carne. Hay vida más allá de la *botifarra amb seques* [*llangonissas amb fesols*, para el lector aborígen]. Aquí es muy habitual desayunar el *romesquet* de sepia o de pulpos. Sin ir más lejos, en mi visita a Tarragona desayuné uno en El Cortijo, uno de los mejores sitios de Catalunya para practicar el *esmorzar de forquilla*.

UN RESTAURANTE: BAR CORTIJO



No descubre nada, pero Molins es un entusiasta del emblemático local portuario: «Los Masegosa, de origen extremeño, hacen una cosa muy catalana: la cocina de las ‘cassolles’. Indispensable». Bar Cortijo. Rebolledo 27, Tarragona.

UN LIBRO: ‘NATIONAL DISH’



En su búsqueda relacionada con la importancia de definir las cocinas nacionales y rebatir sus mitos, Molins considera valioso este ensayo de la galardonada gastronoma ruso-americana, que destripa los porqués de platos nacionales como la pizza o el ramen.

UN PLATO: ROMESCO DE OREJA Y GAMBAS



No es un ‘romesquet’ canónico, pero es el recuerdo que Albert Molins se lleva de su último ‘esmorzar de forquilla’ en Tarragona, en el Bar Cortijo. «Un mar y montaña impresionante».

BEBER HOY

¿FINO O MANZANILLA?

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Cuando hablamos de vinos generosos del sur, de Jerez, siempre hay una pregunta que flota en el ambiente: ¿Fino o Manzanilla? Y aunque ambos se parezcan —se elaboran con la misma uva, la Palomino, y siguen el mismo método biológico bajo velo flor—, no son lo mismo. La diferencia está en el dónde. Y en el cómo lo sientes al beber.

El Fino se cría en bodegas de Jerez, El Puerto o Chiclana, donde el clima es más cálido y la flor —capa de levadura que se forma sobre la superficie del vino y que forma parte del proceso de crianza— se desarrolla de forma más irregular. Eso da como resultado un vino seco, directo, con toques de almendra, panadería y un punto salino.

La Manzanilla, en cambio, solo puede criarse en Sanlúcar de Barrameda, junto a la desembocadura del Guadalquivir. Allí, el microclima atlántico y la humedad constante permiten que ese velo flor sea más estable y persistente. El resultado: un vino más delicado, floral, almendrado pero con ese carácter salino más punzante que te transporta al mar con un solo sorbo.

Si tengo que elegir, yo me quedo con la Manzanilla Pasada. ¿Y eso qué es? Pues que la Manzanilla ha estado bajo el velo flor durante más tiempo del habitual —en este caso, unos diez años— en botas de roble americano bajo el sistema tradicional de Criaderas y Solera. El vino adquiere ese color más dorado, un carácter más profundo, más serio, sin perder del todo su frescura. Ahí es donde brilla la Manzanilla Pasada Pastrana, de Bodegas Hidalgo-La Gitana. Un vino excepcional, criado en solera en la histórica finca Pastrana, que combina esa salinidad marcada de la Manzanilla con la complejidad que le aporta el tiempo. Aromas de avellana, nueces, levadura, yodo y ese fondo seco que te deja con ganas de más.

Es un vino que conviene acompañarlo y nada mejor que el jamón ibérico de bellota. Maridaje por excelencia. Porque no, el tinto no es

lo que mejor le va al jamón, pero de esto hablaremos otro día. La Manzanilla limpia la grasa, acentúa el umami, y resalta la intensidad del jamón sin taparlo. Lo eleva. Es pura armonía. Pruébenlo.

Dato curioso: Los vinos de Jerez fueron tan famosos que cruzaron océanos y llegaron hasta Hollywood. En la década de los años 50 y 60 del siglo pasado, los ‘Sherry’ aparecen en numerosas películas. Desde James Bond brindando con fino hasta Alfred Hitchcock dándole protagonismo en sus guiones.



Manzanilla Pasada Pastrana
Sanlúcar de Barrameda,
Jerez-Xérès-Sherry
100% Palomino

Temperatura de servicio:
bien fresco, entre 8–10 °C
Precio aproximado: 16 €

Te gustará si te vuelves loco por los percebes. Todo sal, yodo, tensión y profundidad.