

# Gaig&Abellan&Rovira

LOS ASTRONAUTAS EUROPEOS PROBARÁN EL 21 DE MARZO UNOS PLATOS ELABORADOS POR GAIG, ABELLAN Y ROVIRA PARA LA ESTACIÓN ESPACIAL

## Dos 'chefs' y un chocolatero preparan el 'menú Barcelona' para el espacio

PAU ARENÓS BARCELONA

Los canelones trufados de **Carles Gaig**, los bereberchos naturales de **Carles Abellan** y los chocolates de **Enric Rovira** están en la rampa de lanzamiento para ser propulsados al espacio. En bolsas de vacío, esterilizados o ionizados, esos platos del *menú Barcelona* son candidatos a formar parte de la dieta de los astronautas de la Estación Espacial Internacional. Ayer, los cocineros y varios técnicos probaron las muestras para ver si es posible que el placer gastronómico catalán viaje al exterior.

La cuenta atrás del proyecto ha comenzado. El *menú Barcelona* estará listo el 21 de marzo, cuando la ciudad se ilumine con *La Nit dels Astronautes*. Ese día una decena de cosmonautas de la Agencia Espacial Europea alunizarán en el Fórum para saborear la carta ingravitatoria. Al final, metan lo que metan en las fiambreras, será mejor que las acartonadas viandas rusas y americanas que toman a 350 kilómetros de la Tierra. También es el único restaurante abierto en la zona.

### LA RECETA

LOS CANELONES RESISTIERON LA DUREZA DE LA PRIMERA PRUEBA

Secuencia de lanzamiento. Tres: la idea de poner en órbita la cocina catalana es de **Manel Casanovas**, coordinador del Año de la Gastronomía, y **Lluís Gómez**, comisionado del alcalde para el proyecto *Giutat Ariane*, responsable de *La Nit dels Astronautes*.

Tras el interés de la Agencia Espacial Europea por el *menú Barcelona*, **Casanovas** juntó una tripulación para la conquista del cosmos: los técnicos de BDN, una ingeniería especializada en alimentación; la nutricionista **Assumpció Rovira**, los chefs **Gaig y Abellan**, y el chocolatero **Rovira**.

Para el experimento, **Abellan**, del Comerç 24, experto en *ultra tapas*, embolsó bereberchos, mejillones, arroz negro... **Gaig**, cuya cocina forma parte de la sustancia barcelonesa, prefirió el bacalao con sanfaina, el fricandó, el pollo con ciruelas... **Rovira** tuvo fácil la elección: elabora una línea de chocolates llamada *Planetarium*, como predestinada.

**Albert Monferrer**, el técnico de BDN, cogió los paquetes y los convirtió en equipaje sideral: «Unas bolsas las hemos sometido a altas



De izquierda a derecha, Monferrer, Rovira, Gaig y Casanovas, ayer, con unas muestras.



Bolsas abiertas en el laboratorio BDN.

presiones y otras a esterilización. El sistema de altas presiones hay que estudiarlo más -en Madrid hay una planta piloto-, pero conservan mejor el sabor, los aromas...». Mañana, los mejunjes serán ionizados. Nunca el fricandó fue tan radiografiado.

Secuencia de lanzamiento. Dos: el examen en el laboratorio

de BDN. El estudio visual de **Rovira** fue incontestable: «Las bolsas sometidas a altas presiones tienen mejor aspecto que las esterilizadas». Abierto el contenido sobre unos platicos de plástico, **Gaig** le dio la razón: «Y conservan mejor las propiedades originales». Ninguna duda, el pollo con ciruelas *presionado* era mejor que el es-

### LA PROMOCIÓN

**JORDI PORTABELLA:** «LA IDEA FOMENTA LA CREATIVIDAD Y LA ALEGRÍA»

**Jordi Portabella**, teniente de alcalde y presidente del Año de la Gastronomía, resaltaba ayer el trabajo conjunto de cocineros y científicos: «Esta idea de Turismo de Barcelona exporta, más lejos que nunca, el valor de nuestros recursos humanos y coloca en el espacio algo que nos caracteriza, la cocina. Es una promoción de la ciudad que no pasará desapercibida. Representa el prestigio y la exigencia».

El *menú Barcelona* es, según Portabella, «una base mediterránea con la particularidad de la cocina catalana». «Hay dos aspectos fundamentales: la idea fomenta la creatividad y aporta alegría, incluso a sitios como la estación espacial, lugares muy técnicos en los que esa calidad de vida no está prevista». El *estilo Barcelona*, en órbita.

terilizado, que parecía un pobre animalito constipado.

Problema: la alta presión es una tecnología nueva y, por ahora, no da la misma garantía que la otra. Sin embargo, los canelones... Tras una catástrofe nuclear es posible que sobrevivan los escarabajos y los canelones porque después de ser torturados en una autoclave (aparato similar a una olla a presión) a 110 grados durante 40 minutos tenían un aspecto soportable.

### LAS MEJORAS

Secuencia de lanzamiento. Uno: las correcciones. **Monferrer** quería hacer nuevos tanteos. **Gaig** pensaba en colocar la carne cruda en la autoclave para lograr el punto óptimo de cocción, decidía que al arroz le faltaba grasa, que había que mejorar la consistencia de la salsa del fricandó: «Ya habíamos tomado decisiones de sentido común. Porciones pequeñas, para comer con un mano y de un mordisco. Ahora hay que afinar lo demás». **Rovira** decía que había que cambiar los recipientes, buscar el abrefácil.

Secuencia de lanzamiento. Cero: la aprobación. Que los astronautas adopten el canelón como plato. Tiene ya forma de cohete.

ALBERT BERTRAN