

# Gastronomía

## Vocación apasionada

GELONCH, UN COCINERO PRECOZ, EN UN NOVÍSIMO RESTAURANTE



De izquierda a derecha, Josep Llorens, cocinero; David Reolons, maître, y Robert Gelonch

ROSER VILALLONGA

### RECOMENDAMOS

► Al margen de la carta, donde destacan las lentejas con colmenillas, butifarra del perol, los tallarines de sepia y los espaguetis guitarra con *magret*, *foie* y setas de temporada, el restaurante ofrece un menú degustación muy interesante. Está compuesto de dos tapas, cinco platos y dos postres. Presenta una interesante composición y su precio es de tan sólo de 42,50 euros.

► A diario, exclusivamente al mediodía y a un precio de 19,90 euros, se ofrece un interesante menú ejecutivo compuesto de dos tapas, tres platos y postre, y que se cambia semanalmente.

### PICA PICA



MANÉ ESPINOSA

José Andrés

### José Andrés abre la escuela de hostelería

► Barcelona cuenta con una nueva escuela de restauración y hostelería, que será inaugurada el próximo martes por el chef José Andrés, durante un acto al que tiene prevista su asistencia un nutrido grupo de autoridades, encabezado por el ministro de Industria, Joan Clos. La escuela, situada en la calle Taulat (Diagonal Mar) cuenta con 4.500 metros cuadrados en un edificio de tres plantas donde funcionan dos restaurantes abiertos al público. / Redacción



ARCHIVO

El naranja: salmón con huevas

### Ada Parellada cocina colores

► Comer colores es posible, previo encargo, en el restaurante Semproniana de Ada Parellada. Se trata de menús monocromáticos en naranja, amarillo, rojo, negro y blanco, para regalar una sorpresa original y aprender, de paso, que la vista, además del gusto y el olfato, es un elemento clave en cualquier degustación. Naranja es el salmón; amarillo, el pollo al curri; rojas son las gambas y negros los calamares en su tinta, así como el pastel de ciruelas y chocolate. / Redacción

## 5 A TAULA

Es evidente que el hombre precisa tener bien cubiertas sus necesidades vitales para poder dedicarse a las actividades artísticas y creativas. Los esplendores de las artes van ligados, indisolublemente, a las bonanzas económicas. Sólo cuando tiene satisfechas sus necesidades de condumio puede dedicar su tiempo a elaborar recetas que eleven la necesidad a la categoría de placer. Por otra parte, la incidencia mediática de todo lo relacionado con la gastronomía ha hecho del tema algo omnipresente en todas las tertulias más o menos cultas, más o menos esnobes.

La conjunción de estos dos factores en nuestro país, ha dado lugar al nacimiento de toda una generación de jóvenes con una clara tendencia vocacional por las artes culinarias. Jóvenes que ya desde pequeños entraban en la cocina para ayudar a la madre oficiante en la elaboración de las comidas cotidianas o festivas. Jóvenes que, cuando alcanzan la edad, no optan por las tradicionales carreras universitarias sino que emprenden el fascinante camino de la cocina o del servicio de mesa. Estas páginas se enorgullecen de haber puesto en conocimiento del público numerosos casos de noveles profesionales,

**5 A TAULA** es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

casi principiantes que en el transcurrir de los años se han visto honrados por notables reconocimientos públicos.

El caso que hoy nos ocupa responde al modelo de cocinero que ya desde su incipiente adolescencia tuvo clara su vocación. Robert Gelonch, de niño, ayudaba a su madre en la cocina. Posteriormente cursó estudios en la Escuela Sant Narcís de Girona, completando su formación con la estancia de una temporada en el Bulli donde, según confiesa, aprendió técnicas y procedimientos que después, adaptados, han servido al logro de sus creaciones. Tras estar al frente de los fogones del Speak Easy barcelonés, en el que Javier de Las Muelas le dio todas las facilidades para hacerse mayor de edad en la profesión, decidió emprender el proyecto de este restaurante arriesgando en ello todo cuanto tiene.

Y aquí está este Gelonch inaugurado hace apenas dos meses, con toda la ilusión y humildad del mundo y con un nivel de conocimiento del tema que sorprende dada la juventud del artífice. Como Robert señala, aquí se elabora una cocina sencilla, de sabores definidos, de ensamblajes probados y en la que él pretende dejar su sello personal realizando combinaciones propias y evitando incurrir en la mera reproducción de recetas aprendidas.

La sala, dividida en dos niveles, con una capacidad de no más de 30 comensales, aparece decorada sencilla y moderna con la presencia de la pequeña y bien dotada bodega de la casa. Al frente se encuentra David Reolons quien atiende con profesionalidad y respetuosa amabilidad.

La carta, estructurada en base a los cuatro apartados clásicos, presenta unos entrantes interesantes, particularmente las lentejas con colmenillas, butifarra del perol y tallarines de sepia o los importantes espaguetis guitarra con *magret*, *foie* y setas de temporada. El bacalao, un morro confitado con patatas al ajo tierno y caldo de *ceps*, es absolutamente recomendable. El costillar de cordero, con mojo de soja y sésamo, se acompaña de un interesante caldo de zanahoria; y el solomillo de ternera agradece la compañía de los espárragos verdes y las avellanas.

El apartado postre está tratado con interés. Evita complicaciones innecesarias y resultan particularmente interesantes los frutos rojos con sopa de yogur y el helado de flan con cuajo de nata y plátano caramelizado al limón. Los vinos pueden leerse en la carta y verse a través de los cristales de la bodega que se integra en la sala inferior. Se trata de una selección ambiciosa que se complace con la presencia de vinos de otros países a precios razonables. Si de algo se siente orgulloso 5 a Taula es de haber podido ayudar, a lo largo de estos años, a esos jóvenes que llevados por una vocación apasionada, arriesgan todo su patrimonio en aventuras como la que hoy comentamos. Robert Gelonch, ese cocinero precoz, es la clara muestra de lo que antecede. ●

**GELONCH RESTAURANT**  
 C/ Bailèn, 56  
 Barcelona  
 Tel.: 93 265 82 98  
 Cierra: Domingos  
 Precio: 35 € (sin vinos)

13

VALORACIÓN SOBRE 20

### ELDIAL

RAC 1 FM		RAC 105 FM		Diales	
Barcelona	87.7	Barcelona	105.0	540	576
Girona	100.1	Girona	91.9	666	693
Tarragona	99.2	Tarragona	103.3	738	783
Lleida	90.3	Lleida	98.4	828	853
Catalunya Central	101.7	Catalunya Central	104.8	882	1008
El Garraf	94.7	El Garraf	91.2	1026	1026
Terres de l'Ebre	101.0	Terres de l'Ebre	94.2	1143	1143
Lloret	87.6	Lloret	89.0	1224	1224
Castell d'Aro	99.9	Castell d'Aro	91.4	1287	1287
Osona	101.2	Osona	91.8	1314	1314
Garrotxa	100.3	Garrotxa	92.1	1413	1413
Ripollès	87.7	Ripoll	105.0	1485	1485
Cerdanya	87.7	Cerdanya	91.4	1539	1539
Sant Celoni	102.5				
Andorra	89.0				