

LA COOPERATIVA Empordàlia (www.empordalia.com) se ha propuesto difundir los tipos de uva propios del Empordà con el lanzamiento de tres vinos monovarietales. Por ejemplo, el mandó, muy presente en el siglo XIX pero del que quedan pocas cepas. También han elaborado un vino con garnacha de la añada 2005 y otro con samsó recolectado en viñedos de más de 50 años en el 2009.



EL RESTAURANTE

## Cocina de fusión ante el Mediterráneo

SHÔKO

DIRECCIÓN  
Passeig Marítim de la  
Barceloneta, 36  
RESERVAS  
93.225.92.00  
WEB  
www.shoko.biz  
HORARIO  
De lunes a domingo  
de las 12.00 hasta  
las 24.00 horas

Uno de los puntos fuertes del Shôko pasa, sin duda, por su ubicación, con una terraza a tocar de la arena y vista directa sobre el mar, que le convierte en uno de los locales más deseados para afrontar las calurosas noches de un verano que cada vez está más cerca. Pero no solo de vistas vive el gurmet. Este espacio multidisciplinar, que también es un *chill out* y un club nocturno, sugiere una cocina de fusión en el que el Mediterráneo se da la mano con la gastronomía asiática. Una propuesta galardonada con el Premio Santi Santamaría al mejor restaurante de cocina de fusión de Barcelona.

La carta de la nueva temporada está trufada de platos ligeros y, a la vez, multiculturales, como el gazpacho de papaya con ceviche de gambas, la corvina al grill con *risotto al nero di sepià*, el lomo de bacalao confitado a 60 grados con ajoblanco y mermelada de tomate casera, el *sashimi* de pescado y el wok de canguro con brotes de bambú, además de cócteles de frutas naturales. Y todo ello con el acompañamiento de la suave brisa mediterránea.



GOURMET'S CLUB



## Estreno en las redes sociales

El Restaurante Enoteca Vinya-Roel fue el escenario ayer de la cata dedicada a los vinos *premium* con variedades autóctonas catalanas. Una experiencia exclusiva a cargo de Alfred Peris, responsable de la sección *Va de vins* del suplemento *Gourmet's*, en la que los asistentes pudieron probar el xarel·lo del Terroja (Castellroig), el sumoll del Gaintus (Heretat Mont Rubí), la pansa blanca del Marquès d'Alella (Parxet), el garró y samsó del Gran Murallès (Bodegas Torres) y, finalmente, el XII Subirat Parent (Cavas Agustí Torelló y Mata).

Toda la información sobre esta cata y las próximas citas que propone el Gourmet's Club se puede consultar en su página web (<http://gourmets.elperiodico.com>). Un portal que acaba de estrenar su versión en catalán y en el que se puede compartir la información, aconsejar, preguntar e interactuar a través de redes sociales como Facebook ([facebook.com/gourmetsfanclub](https://www.facebook.com/gourmetsfanclub)) y Twitter (@gourmetsclub), así como acceder a todo tipo de contenidos exclusivos.

EL LIBRO

## Recetas del fondo del mar

El éxito de la cocina oriental ha redescubierto las algas como ingrediente gastronómico, aunque lo cierto es que no se trata de ningún invento moderno, sino que ya eran bastante conocidas siglos atrás por parte de nuestros antepasados. Ahora, Montse Bradford recopila en el libro *Algas. Las verduras del mar*, publicado recientemente por la editorial Océano ([www.oceano.com](http://www.oceano.com)), toda una serie de propuestas y recetas pensadas para volver a los orígenes y mantener una alimentación saludable, natural y de temporada, capaz de lograr la armonía entre cuerpo, mente, emociones y espíritu.



EL TALLER

## Alimentación ecológica

Ada Parellada, propietaria del restaurante Semproniana, ha comenzado a impartir talleres de cocina ecológica en el espacio Skitx ([www.skitx.es](http://www.skitx.es)). Encuentros destinados a todas aquellas personas interesadas en mejorar su dieta, así como en aprender a cocinar de manera divertida y sana, sacando el máximo provecho a los alimentos ecológicos.

El primero de ellos, celebrado el pasado martes, giró en torno a frutas y verduras. Los próximos serán sobre carne, pan y cereales y lácteos.

LA CREACIÓN

## Degustación de origen teatral

La Fura dels Baus representará hasta el 5 de junio *Degustación de Titus Andrònicus* en el Mercat de les Flors, que celebra su 25º aniversario. Poniendo la atención en la primera palabra del título, diez restaurantes de Barcelona, con el Mugaritz de Andoni Luis Aduriz a la cabeza, han creado diferentes platos inspirados en el espectáculo. Por ejemplo, una espalda de cordero con zanahoria especiada glaseada, un cus-cús integral con almendras, unos *llardons* con bacalao y romesco o unas anguilas en civet.

LA BODEGA



CASTELLROIG XAREL·LO 2010

Bodega: Sabaté i Coca  
DO: Penedès  
Tipo: Blanco joven  
Uva: Xarel·lo  
Producción: 17.630 botellas

Castellroig busca la esencia a través de la tierra, apostando por la microvinificación de las diferentes parcelas de la finca. Utiliza una variedad habitual del cava para elaborar un blanco de expresivos aromas y redondo en boca. 7,20 euros.



TURÓ D'EN MOTA 1999

Bodega: Recaredo  
DO: Cava  
Tipo: Brut nature seco  
Uva: Xarel·lo  
Crianza: 8 años y seis meses

Un cava muy complejo, formado por muchos matices, muy sutiles y bien integrados entre ellos. Ha sido el mejor puntuado por la prestigiosa revista *The Wine Advocate*, de Robert Parker, seguido por otros dos cavas de la misma bodega. 95 euros.



INSPIRACIÓN VALDEMAR

Bodega: Valdemar  
DO: Rioja  
Uva: Tempranillo blanco  
Añada: 2010  
Crianza: En barrica de roble francés

Un vino blanco elaborado en una tierra donde los tintos suelen ser mayoría como es La Rioja. Fermentado en barrica, destaca por su personalidad casi tropical, así como un cuerpo y una estructura que pocos blancos poseen. 14,75 euros.



SILA

Bodega: Pazos del Rey  
DO: Monterrei  
Uva: Mencía  
Añada: 2009  
Crianza: 7 meses  
Grado: 13,5%

La poco conocida DO Monterrei (Galicia) está situada en la cuenca del Duero, pero sin perder el influjo del Atlántico. De allí surge un tinto de paladar aterciopelado y una expresión alegre de frutos rojos con un toque de madera. 8,50 euros.



CODORNÍU PINOT NOIR

Bodega: Codorníu  
DO: Cava  
Tipo: Brut rosado  
Uva: Pinot noir  
Crianza: Dos años de envejecimiento

Un brut atrevido, elegante y de tonos cereza pálido, pleno de frescor y vivacidad. De abundante y fina burbuja, los aromas se manifiestan en toda su amplitud, destacando la frambuesa, la mora y la fresa, así como un ligero aroma cítrico. 11 euros.

EL SORBETE

## Gintónico a cucharadas

La firma belga Petit Plaisir ([www.petitplaisir.com](http://www.petitplaisir.com)) se dedica a la producción de chocolate, pero con el buen tiempo se permite dar rienda suelta a sus instintos ocultos. El resultado fue la creación de una línea de helados que este año cuenta con una incorporación de última moda.

Se trata de un sorbete de gintónico elaborado con el Gin 9 de Mascaró, que se postula como el alma de cualquier fiesta veraniega. Se puede adquirir en *pack* con una botella de esta ginebra y una cubitera.

