

5 ENERO 2019 *Sábado*

ABC.es

El buque Open Arms rescata a un emigrante ayer, en el Mediterráneo cerca de Malta

# ABC

A photograph of a man in a lifebuoy in the sea. The man is looking upwards and to the right, with a rope attached to the lifebuoy. The water is blue and choppy.

## EL DRAMA QUE NO CESA

Mil inmigrantes a la semana, un 124% más que en 2017 y cinco veces más desde que en junio el Gobierno decidiera acoger a las víctimas rescatadas por el Aquarius, rechazadas por Italia y Malta

[Editorial y páginas 16-17]



**Meg.** Valencia acogió el pasado mes de noviembre el congreso Mujeres En Gastronomía (MEG). A la derecha, Lucila Canero. Bajo estas líneas, Sebastian Mazzola y explosión de color mexicana en el Mandarin Oriental



te, ya sea para probar su apuesta de mediodía o sus platos de carta. La joven promesa ha sido nominada como pastelera de restaurante revelación para la edición de Madrid Fusión 2019. Por su parte, en el recién abierto hotel Barcelona Edition, el chef **Sebastián Mazzola** (formado con Albert Adrià), también argentino, y su proyecto *Cooking in Motion*, han tomado por sorpresa el barrio Gótico. No solo la apuesta fusión que ofrece en el bar Veraz deja a los comensales con ganas de regresar; su bar en la terraza, *The Roof*, marida unas vistas envidiables con tapas de perfecta elaboración con inspiración de toda Latinoamérica, pero realizadas con la maestría de la alta cocina que Barcelona y España han enarbolado en las últimas décadas. La nueva corriente revaloriza el mestizaje y enriquece paladares, tanto locales como venidos de allá.

## Los rastros gastronómicos del 2018 en Barcelona

Las mujeres y la cocina mestiza han sido los platos principales del año

POR ANA LUISA ISLAS

### #Gastrónomas

Un tuit del 10 de julio de 2018 lo cambió todo y puso al elefante de la habitación en el foco: «Ni una mujer en la historia de los premios de San Sebastián Gastronomika (2009-2018)». Al mensaje de la periodista barcelonesa **Carmen Alcaraz del Blanco** (@Bonavivant) le siguieron un aluvión de replicantes, tanto en las redes como en los diarios, cuestionando también la casi anecdótica existencia de mujeres entre los conferenciantes del congreso. Tras la repercusión de aquel mensaje se organizó el congreso *Mujeres en Gastronomía* (MEG) en noviembre en Valencia, en el que no había sino mujeres que trabajan de alguna u otra forma relacionadas con las cocinas de España. A su vez, *Monvínic* honró a las mujeres del vino en su ya clásico *Monvínic Experience*, y el año cerró con la asociación MEG constituida, así como sendos grupos de whatsapp, tanto de mujeres de todo el estado español relacionadas con la gastronomía, como de Cataluña. A pesar de los avances, aún queda mucho por hablar y definir; lo primero, en-

tender que no es que las mujeres acaben de llegar, siempre estuvieron ahí, salvaguardando la cultura gastronómica. Aunque el #metoo está cambiando todo; en la industria hostelera el cambio es lento. Muchos en primera línea incluso niegan que haya algo que cambiar, así que aún falta mucho para llegar a la equidad. Eso sí: nadie puede negar que algo empezó en 2018.

### #Latinoamérica

No es nuevo, ni mucho menos: llevamos años de ceviches y guacamole. Esta vez llegaron los venezolanos tequeños a todas las cartas. La diferencia es que, en este año, Latinoamérica no solo

ha entrado a los bares en forma de tapa o en nuevos locales que visitar, como el *Anormal*, de la dupla del momento, **Jaime Lieberman** (México) y **Jon Giraldo** (Colombia), ubicado en el otrora *Spoonik*, el cual han trasladado a su enclave original en *Lesseps*; sino también a los hoteles, en formatos novedosos y que están dando muchísimo de qué hablar. El hotel *Mandarin Oriental*, que impuso la moda al incluir la cocina de **Gastón Acurio** en la oferta de su terraza *Mimosa*, continuó apostando por lo latinoamericano en 2018, con el último *popup* en su bar *Banker's* del restaurante de Puerto Vallarta, México.

El *Arrayán*, en donde triunfaron los «antojitos» y los ceviches de la cocinera **Carmen Pórras** durante más de dos meses. Por su parte, la repostera del *Linia*, en el *Hotel Almanac*, **Lucila Canero**, de Argentina y con carrera en el *Ochiai*, está causando furor entre los amantes de lo dulce que visitan el restau-



### #Crisis

Uno de los acontecimientos gastronómicos del año, por su convocatoria, fue la presentación del libro «El engaño de la gastronomía española», del historiador gaditano **José Bernal Saluce**, en *La Central del Raval*. A ella acudieron varios de los más importantes periodistas gastronómicos independientes de la actualidad. ¿Por qué un libro con ese nombre tan subversivo hace que **Philippe Regol**, **Nuria Bagueña**, **Inés Butrón** o **Carmen Casas** se junten en un mismo espacio? Algo pasa con la gastronomía y desde dentro no siempre se puede entender qué es, quizás los especialistas que lo ven desde afuera tienen una visión más clara del diagnóstico de por qué **Carme Ruscalleda** cerró su restaurante, **Ferran Adrià** inaugura más exposiciones de arte que restaurantes y **Dani García** cerrará tras haber conseguido las «preciadas» estrellas. Algo está pasando y se quiere entender. La gastronomía, los libros gastronómicos, los restaurantes, los «influencers», se han vuelto mercancía en venta al mejor postor, que poco o nada tiene que ver con alimentarse para vivir, compartir, recordar o disfrutar, dice *Berasaluze*, palabras más, palabras menos. La hostelería es un negocio y siempre lo ha sido, replican algunos. ¿Nos estamos quedando sin alma? La concurrencia no se pone de acuerdo, aunque pocas fueron las voces optimistas en aquel salón de reuniones; quizás el 2019 tenga la respuesta.