

Lluerna

Cine y champán

Moët Chandon quiere ser el champán del cine y las estrellas. Tras décadas como símbolo de las celebraciones de Hollywood y presencia en innumerables festivales y premios cinematográficos europeos, estarán en la celebración de los Goya de este fin de semana con una botella especial creada para la ocasión. Se trata de un mathusalem (tres litros), y los beneficios de la venta irán destinados a una causa solidaria.



Crucero con vino

Silversea Cruises organiza este año varios cruceros especializados en el vino para los que contará con la presencia a bordo de los expertos Lyn Farmer y Nurick Richard. Los viajes aprovecharán las escalas en importantes zonas vinícolas de Europa y Sudamérica para organizar excursiones. Información: www.silversea.com



Victor Quintanilla lleva una década al frente de la cocina del Lluerna

Cristina Jolonch

Recuerdan sus inicios Victor Quintanilla y Mar Gómez. Y les cuesta creer que hayan transcurrido diez años, ¡diez años!, desde que abrieron el restaurante en su ciudad. Primero, con pocas pretensiones. Platos y local de batalla. Pero no tardaron en buscar mejores productos y perfeccionar las elaboraciones.

Podrían haber escuchado a quienes les aconsejaron que se buscaran un hueco en Barcelona porque Santa Coloma quedaba fuera del mapa de la cocina creativa. Pero se resistieron a marcharse de casa, a perder calidad de vida—la vivienda sobre el restaurante, el barrio con calor de barrio del que disfrutaban con sus hijas, una ciudad que es mucho más humana de lo que muchos imaginan y que está a sólo unos minutos de Barcelona (con metro de centro a centro en un pispás)—. ¿Inconvenientes? “Es verdad que a muchos les cuesta venir hasta aquí aunque estemos perfectamente comunicados”. ¿Ventajas? Los que se deciden saben adónde van y se sientan a la mesa con ilusión y ganas de dejarse guiar.

A la pregunta de si ha hay algún aprendizaje que haya precisado toda una década responde Quintanilla con un sí rotundo: “Hemos necesitado todo ese tiempo para conseguir los proveedores que hoy tenemos. Para conocer y ganarnos la confianza de aquellos que nos suministran unas verduras magníficas, un pescado extraordinario o una buena carne”. En su página web anuncian una cocina de autor mediterránea con el producto como protagonista. Suena a tópico. Pero es cierto que el producto es bueno y la elaboración impecable. Quintanilla elabora un menú equilibrado y sabroso: entrante de mojito y oliva rellena de Campari con naranja y canapé de bacalao. Delicada crema de ceps con raviolis de queso; perfectas las verduras de invierno, risotto de trufa negra envuelto en un original falso canelón plateado, lenguado de pesca artesana (¡una pieza magnífica!) con espinacas a la catalana, lomo de buey—crudísimo— con pimientos confitados. Uno de los postres, a base de lichis, rosas y chocolate blanco, está dedicado a Júlia, la mayor de sus hijas. Para la más pequeña andan buscando un dulce que sepa a torbellino.

De temporada

● Con cada nueva estación ofrecen un plato de verduras de la temporada, que este invierno combinan con jamón de Jabugo. ● Un falso canelón plateado envuelve un risotto con trufa negra fresca.

Santa Coloma de Gramenet Rafael de Casanovas, 31. Tel.: 933 910 820. Precio aprox.: 40 euros.

Pasión verde

Los aromas en la cocina de su abuela alemana, la hilera de macetas con hierbas aromáticas o un sinfín de tarros de mermelada; el talento de la abuela heredado por su madre o el milagro de descubrir la obra de Ignasi Domènech. Es parte de la memoria culinaria de Karin Leiz, quien asegura que sin la complicidad y el ánimo de su marido, Leopoldo Pomés, jamás se hubiese dedicado a cocinar. De su pasión nace el libro *Las verduras de muchas maneras* (Círculo de Lectores), todo un éxito antes incluso de llegar a las librerías. Ilustra el universo verde de Leiz la hija de la autora, Juliet Pomés Leiz. Ya



pueden hacerle un hueco en las estanterías quienes quieran conocer mejor el mundo de las verduras y sacarle el máximo partido en la cocina.

SIGLO Y MEDIO DE RON CUBANO

Bacardi cumple 150 años y lo celebra con fiestas en todo el mundo y ediciones limitadas de su ron y productos de mercadotecnia. La firma ronera, que inició su andadura en Santiago de Cuba el 4 de febrero de 1862, informará de estas actividades en BacardiLimited.com/150 y en facebook.com/bacardi.

