

Tomás y Castanyé se ponen al día



David Salvador

22/3/2019 Comentarios

Bien se podrían haber encontrado hace 20 años de fiesta por Florida 135 (Fraga) o, hace menos, en iguales condiciones por los locales del Port Olímpic barcelonés después de acabar el servicio en el mítico **Talaia Mar**. Pero lo hicieron este miércoles en el restaurante **Sintonia**, el nuevo gastronómico del Eixample barcelonés. **Pablo Tomás** (Sintonia, Barcelona) y **Joel Castanyé** (**La Boscana***, Bellvís, Lleida) fueron los protagonistas de uno de los cinco 4 Manos que este año ha organizado Passeig de Gourmets, el festival gastronómico que hasta este domingo redimensiona la gastronomía del Passeig de Gracia, el epicentro de la ciudad de España con más estrellas Michelin (31).



Pablo Tomás y Joel Castanyé

Aurelio Morales (Cebo*, Madrid) cocinó junto a **Nathan Minguell (Mr. Kao**, Barcelona) en La Terraza del Claris; **Carme Rusalleda y Raül Balam**, en **Moments****; **Nandu Jubany y Carles Gaig**, en el nuevo restaurante **Solc** del Majestic, y **Martín Berasategui (Martín Berasategui *****, Lasarte) cocinó en casa de **Xabi Goikoetxea (Oria***, Barcelona), también su casa, ya que el vasco supervisa la propuesta culinaria global del Monument Hotel donde se ubica tanto Oria como **Lasarte*****). Y después aparecieron Joel y Pablo. Son amigos desde tiempos del Talaia, aunque lo podrían ser desde antes, ya que ambos frecuentaban la misma zona geográfica de fiesta (Castanyé es ilerdense, y Tomás, de Altorrión, Huesca, con lo que las grandes discotecas a su alcance eran las mismas). Se han ido llamando, pero en la celebración de Passeig de Gourmets vieron la oportunidad.

Es una nueva hornada de chefs, de 35 a 40 años, que saben de qué hablan. Con experiencia en grandes (ambos, por ejemplo, han trabajado junto a **Ferran Adrià**), dirigen ahora naves que apuntan y diviertan. Así se ejemplificó con un menú de nueve pasos y dos postres en los que el ilerdense tomó la batuta. “Soy el embajador y le he dejado”, ronroneaba Tomás. Imagino a Castanyé frunciendo el ceño. La complicidad también es gastronomía.



Homenaje al cerdo. Platos de La Boscana. 4 Manos en Sintonia

El de La Boscana sí que caldeó el ambiente incluso con personal de sala llegado desde Bellvís con los snacks y los entrantes. Ahí salió su homenaje al cerdo (importante su producción en Lérida, con una gran cantidad de granjas) con una sintonía de platillos relacionados (oreja de cerdo deshidratada, galleta de manitas

pasadas de cocción o croqueta de jamón líquida), su buñuelo aéreo de bacalao o las alcachofas a la brasa con cremoso de céleri y trufa negra. Casi se hablaba ya con el “e” en Sintonia cuando Tomás reclamó atención: pichón con ostras y salsa de Lagavulin, y liebre a la royale Senador Coteaux. En los principales mandaba el local.



Alcachofas a la brasa con cremoso de céleri y trufa negra; pichón con sotras y Lagavullin; liebre a la Royale Senador Coteaux, y el postre “leche, cacao, avellanas y azúcar”. Sintonia. Barcelona

La cena acabó con dos postres más de Castanyé, uno de ellos, el cantarín “leche, cacao, avellanas y azúcar”, normalmente realizado en La Boscana con una máquina de 3D (Castanyé fue uno de los primeros en utilizarla en gastronomía). A Barcelona había llegado con parte del equipo pero sin la máquina. “Era difícil transportarla”, explicaban. La intención cuenta. También la de Tomás, que agradeció al “amigo” su asistencia a la cena. Imaginó que después le invitó a salir de fiesta. “¿Dónde irían ahora dos cuarentones que quemaron Florida? La noche les engulló. Quizá se

quedaron en el scotch bar que Sintonia ha inaugurado a su vera. El tiempo pasa y, ahora, las noches se prefieran con gastronomía líquida y sentados. Mereció la pena.