

ESTILO

La magia de la cocina, según Carme Ruscallea

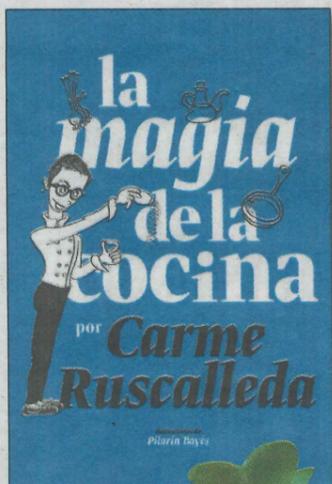
La chef publica recetas para la familia y cumple 30 años con su restaurante

ROSA RIVAS, Madrid
Carme Ruscallea termina el año con varios estrenos, los nuevos menús temáticos de Sant Pau y Moments (uno dedicado a las especias y otro a los ecosistemas) y con el lanzamiento de un libro didáctico de recetas, *La magia de la cocina*. Pero 2018 tendrá un aniversario muy especial: los 30 años del restaurante que esta extraordinaria cocinera autodidacta abrió con su marido Toni Balam en la localidad barcelonesa nativa de ambos, Sant Pol de Mar. El Palau Robert, que ya ha dedicado exposiciones al mundo bulliniano de Ferran Adrià y a los creativos hermanos Roca, prepara también una muestra dedicada a la trayectoria de Ruscallea.

La cocinera ha revalidado para la guía 2018 las siete estrellas Michelin de sus restaurantes: tres para el Sant Pau, de Sant Pol de Mar, dos para el homónimo de Tokio y otros dos para el Moments, ubicado en el hotel Mandarin Oriental de Barcelona y con su hijo Raül Balam al frente.

Durante varias temporadas consecutivas Ruscallea ha sido la cocinera del mundo que ha acumulado en sus restaurantes más brillos. Ahora ha sido igualada en el ranking mundial por la francesa Anne-Sophie Pic, pero a Ruscallea no le altera la competición estelar. "Trabajamos con la misma ilusión, pasión y presión que el primer día que abrimos el restaurante Sant Pau en 1988", dice.

Y entre los ingredientes nunca ha faltado la imaginación. Desde 2015, tras el éxito entre los comensales de su menú Paleta de colores (en el que estos eran obtenidos exclusivamente de productos naturales), Ruscallea optó en sus restaurantes por los menús temáticos, con un hilo narrativo



Carme Ruscallea y su hijo Raül Balam.



A la izquierda, la portada de su libro *La magia de la cocina* y tres creaciones de la cocinera. De arriba abajo: Desierto, del menú Ecosistemas, atún tartar con mostaza y calamar crudo y frito.

que va desde los aperitivos al postre. Músicas bailables, estilos pictóricos, el cine y los planetas han saltado a las mesas de Sant Pau y Moments.

Ahora, Raül Balam Ruscallea ejecuta en Moments unas deliciosas metáforas paisajísticas en el menú Ecosistemas, con platos como un desierto de dunas que esconde cordero, curri y yogur o un rape con judía negra y berenjena. Y la inventora de estos menús guionizados despliega en Sant Pau un equilibrado menú sobre el mundo de las especias que rompe con la sensación agresiva de lo picante. Como ejemplos: un tartar de atún con mostaza, wakame y vegetales; un calamar crudo y frito con ceviche de jengibre y piña; un romesco para complementar el caldo hirviendo donde la ternera wagyu se cocina al modo *shabu shabu*, o un intrigante y refrescante sorbete de limón negro, lima y zumo de naranja.

"Mi objetivo siempre se ha centrado en ofrecer platos bien preparados que sean especiales, creativos, saludables y exquisitos. La calidad y frescura de los productos que utilizamos es esencial", explica Ruscallea, en cuyas creaciones está patente su tierra, el Maresme, el Mediterráneo, pero también fluye de forma natural la influencia japonesa. El *dashi* se armoniza con el romesco, el cerdo con la *sakura*...

La curiosidad de Ruscallea la traslada a los lectores en *La magia de la cocina* (editorial Bridge), con ilustraciones de Pilarín Bayés. Incluye más de 280 recetas de distinta dificultad. "El libro quiere recuperar el ir al mercado y hablar con el pescadero o el verdulero; quiere que en las casas se hable de comida y que haya un reaprovechamiento de los productos", explica. Aborda salud y alimentos, defendiendo a ultranza usar los ingredientes en su temporada, da instrucciones para no liarse con las técnicas y herramientas actuales, incluye aportaciones enriquecedoras de otras culturas gastronómicas y no pierde de vista sus raíces mediterráneas ni las formas básicas de elaborar un plato. "Uno de los objetivos es que os enamoréis de la cocina y la pongáis en la lista de las cosas más interesantes de vuestra vida", dice.

El guardaespaldas de Karl Lagerfeld, ahora diseñador

Sébastien Jondeau ha sido el asistente personal, chófer, guardaespaldas y modelo del diseñador alemán Karl Lagerfeld. Pero su relación ha dado un paso más y el exboxeador parisino, de 42 años, convertido en mano derecha del káiser ha anunciado que mañana, en la Feria de moda Pitti Uomo de Florencia, presentará su primera colección cápsula diseñada para Karl Lagerfeld. La línea contará con prendas como parkas, jerséis de lana, trajes de chaqueta de tres piezas y zapatillas blancas.



El diseñador Karl Lagerfeld y Sébastien Jondeau, en París. / GETTYIMAGES

Annie Leibovitz publica un nuevo libro de retratos

La fotógrafa Annie Leibovitz recopila en *Annie Leibovitz. Portraits 2005-2016* la historia de una década en la que su cámara ha captado a políticos, músicos, actores, objetos y paisajes con un gran significado en su vida. La obra, editada por Phaidon, contiene imágenes de Serena Williams embarazada, Meryl Streep en Rhode Island, Judi Dench y Helen Mirren. "Se aprende mucho de la propia obra y al volver la vista atrás se descubre cómo seguir avanzando", asegura Leibovitz en su nuevo libro.

Solange y Kanye West, modelos de Helmut Lang

La firma austriaca Helmut Lang ha lanzado un proyecto fotográfico en el que celebra su legado en el mundo de la moda y se ha asociado con la iniciativa artística Exactitudes —que tiene como objetivo destacar subculturas *underground*— para poder dar a conocer a los mayores coleccionistas de la marca a lo largo de los años. La serie de fotos, capturada por Ari Versus y Ellie Uyttenbroek, está protagonizada por un grupo de fans de Helmut Lang, entre los que están Kanye West y Solange Knowles.