

LA VANGUARDIA
SÁBADO, 21 JUNIO 2003

WIR

EN BARCELONA

**Ciudadanos
Tensa espera en
los cuarteles**Los refugiados en los cuarteles de Sant Andreu piden papeles para trabajar y pagarse un alquiler
PÁGINA 4**Ferias
Éxito del Salón
de la Logística**El Salón Internacional de la Logística cerró con 33.597 visitantes
PÁGINA 4**Salud
Alerta por las
antenas de móvil**CC.OO. relaciona dos casos de leucemia con una antena instalada en Barcelona
PÁGINA 5**Transporte
El tranvía del
Besòs se retrasa**El Trambesòs no llegará a la estación del Nord cuando empiece el Fòrum de les Cultures
PÁGINA 5**Verde te quiero
La Ciutadella,
el gran parque**Las 17,42 hectáreas del parque de la Ciutadella dan aire a una ciudad demasiado densa
PÁGINA 6

El imperio del sushi

LA COCINA Y LA CULTURA JAPONESA SE IMPONEN EN BARCELONA, DONDE YA HAY 80 RESTAURANTES



DAVID AIROB

Sakamoto, el pulcro chef del restaurante de gama alta Yashima, trabaja sonriente de cara al público

ISABEL DE VILLALONGA | BARCELONA

Inteligente, sana, de sabores limpios y estética zen, la cultura gastronómica japonesa se ha impuesto en Occidente. París, Londres, Nueva York o San Francisco, se han llenado de locales en donde triunfa el sushi y el sahimí, y en Barcelona, donde bajo el epígrafe japonés se agrupan ya cerca de 80 restaurantes, la tendencia amenaza con convertirse en una verdadera epidemia.

Hace 27 años, cuando Yoshizumi Yamashita, entrenador de artes marciales, decidió establecerse definitivamente en Barcelona y dedicarse a la restauración, el pescado crudo, los pinchitos de pollo o la tempura eran todavía platos absolutamente desconocidos en nuestra ciudad y tan sólo los más sofisticados y curiosos se atrevían a aventurarse con esta exótica experiencia. "Pasamos 3 o 4 años muy flojos -recuerda- nuestros clientes eran principalmente empresarios japoneses afincados en Barcelona." Hoy, la cadena Yamashita agrupa cuatro locales de éxito en donde el ritual de la gastronomía nipona se despliega con toda su ceremonia, Yamadori (Aribau, 68), Yashima (Josep Tarradellas, 145), Yu (Valencia, 204) y Teppan-Yaki (Marina, 19-21), además de Kateshima, su catering japonés, y un nuevo local que abrirá próximamente en la calle Muntaner. "En conjunto, servimos más de

500 comidas diarias y tenemos 80 personas trabajando en el grupo, diez de ellos son verdaderos 'itamaes', maestros de la cocina japonesa, con título, estudios y un largo currículo, que inventan sus propios platos de sabores nuevos y distintos."

Estamos en Yashima, el restaurante de la gama más alta del grupo Yamashita, donde comer es, además de un placer gastronómico, todo un espectáculo de atención y servicio. El menú ideado para la ocasión por Sakamoto, el pulcro chef que trabaja sonriente de cara al

Ver a los cocineros cortando con destreza el pescado y preparando con las manos los alimentos es un espectáculo

público, ha comenzado con zensai, un extenso surtido de entrantes delicadamente dispuestos en el plato en forma de paisaje, maki de alga, mousse de tomate con vieiras, toro tataki y sashimi variado.

Nos sirven a continuación tres platos novedosos e interesantes: huevo con huevas de pez volador y verduras, rebozado de gambas con shiraku y hoja de sisu, entrecote de buey rebozado con pasta y seta, y helado de judías y té

verde de postre. "¿Shiraku...?", pregunto. Tras dudar un poco, Sakamoto que, a pesar de llevar ya tres años en Barcelona, no habla nuestro idioma, me traduce lo que hemos comido a través de un intérprete, "semen de pescado -dice sonriente- un manjar carísimo en Japón y que aquí nadie quiere, en realidad nos lo regalan". Es exquisito. "No lo digas -añade Yamashita- si la gente se entera, lo empezará a solicitar y pasará lo mismo que con la ventresca de atún, al principio de estar en Barcelona, nadie se interesaba por ella y ahora la quiere todo el mundo."

Uno de los grandes atractivos de la cocina japonesa es que se prepara delante del cliente. Ver a los cocineros cortando con destreza el pescado y preparando con las manos los alimentos es todo un espectáculo. Ellos han dedicado más de seis años al aprendizaje del corte y al dominio de la función simbólica y cromática de cada ingrediente, sometiendo sus recetas a los principios de la estética y la dietética. "Tratar con pescado crudo, conocerlo y manipularlo, es muy arriesgado y nosotros nos jugamos el prestigio", dice Yamashita, quien se lamenta de que el calificativo japonés se añada ahora a cualquier establecimiento que quiera beneficiarse del auge que esta civilización ancestral está teniendo en occidente, restaurantes sin el suficiente rigor que se apun-

SIGUE EN LA PÁGINA 3

Pescado crudo de la Boqueria servido en casa

■ En la cocina japonesa, la materia prima es primordial. Cada mañana temprano el puesto de pescado de La Gaña, en la Boqueria, se llena de muchachos de ojos rasgados que inspeccionan las piezas con la vista. Atunes, salmones, doradas, calamares, meros, lubinas, rodaballos o caballas. "Buscan calidad y no miran el precio; lo quieren para consumir en crudo y debe ser muy fresco", dice la señora Lluïsa.

En cuanto al resto de los ingredientes, algas, bambú, soja, tallarines, jengibre, wasabi, salsas o especias, en Barcelona ya se puede encontrar de todo. Hay pequeñas áreas dedicadas a productos japoneses en los supermercados chinos, dos o tres colmados japoneses, Extremo Oriente (Balmes, 6) o Sakura-ya (L'Illa Diagonal) y un supermercado exclusivamente nipón, Tokyo-ya (avenida de Roma, 53) con venta también por Internet, en donde suelen nutrirse la mayoría de los profesionales.

Takeshi Masatsuki lleva 11 años en este negocio, y todos sus productos los importa directamente de Japón. "Ahora los restaurantes utilizan especialidades japonesas en sus menús, pero hasta hace poco el 95% de mis clientes eran nipones residentes en Catalunya."

El furor por este tipo de gastronomía no se reduce a los restaurantes, porque recibir en casa con suhi, tataki de atún, palillos y vajilla zen, se ha convertido en una sofisticada opción. El menaje japonés auténtico puede adquirirse en la Compañía Francesa de Oriente y de la China (València, 225) o en Momo (Arc de Sant Ramón, 6), una tienda especializada en artesanía asiática. En Cocoon (Cotoners, 8), el primer centro de cultura nipona que se estableció en Barcelona hace 6 años, Keiko Abiko, la dueña, imparte cursos de cocina en donde se pueden aprender todos los secretos.

También algunos restaurantes como Ikkiu (Princesa, 11) o Umita (Pintor Fortuny, 15) organizan ocasionalmente cursos de cocina oriental, pero si prefieren que se la traigan hecha a domicilio, lo mejor es encargar el menú por teléfono a Kateshima (93-419-91-28), comprarlo en El Japonés del Tragaluz (93-487-25-92), en Sakura-ya (L'Illa Diagonal) o incluso, en el mercado de Galvany (Santalò, 65), en donde existen dos puestos de Sushi Expres con todo tipo de especialidades japonesas preparadas para degustar en casa.