

La propuesta de los hermanos Oscar y Carlos Manresa está a la altura de las espectaculares vistas de la ciudad

Altamar, los Manresa celebran 25 años

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

A los barceloneses que vivieron los años de transformación de la ciudad preolímpica les cuesta observar algunos edificios o infraestructuras que se construyeron entonces, sin recordar el momento histórico en que pasaron a formar parte del renovado paisaje urbano de 1992. Sin embargo quedan pocos de quienes vivieron una situación que tuvo que ser tan o más emocionante: la transformación de la capital catalana para la Exposición Universal de 1929.

Esta cronista escuchó relatos fascinantes de quien era un niño en aquellos años y en su larga vida nunca olvidó algunos de los pabellones y personajes que más le fascinaron (¿Hasta un adiestrador de pulgas!), o el impacto indeleble de subir en las primeras escaleras mecánicas barcelonesas, en Montjuïc y librarse de ser engullido por los dientes metálicos cuando una oronda señora le cayó encima y él gritó de tal modo que detuvieron en seco el mecanismo.

Una de las múltiples construcciones que se diseñaron para aquella cita internacional, en este caso para comunicar el puerto con Montjuïc, fue el teleférico. Aunque el capital privado no se consiguió hasta 1928, por lo que llegaron un poco tarde, estuvo décadas en uso excepto en algunas etapas, hasta que quedó definitivamente cerrado. El espacio que coronaba la estructura albergó bar y restaurante hasta los años 70 y permaneció cerrado tres décadas. Aquella torre metálica de casi 80 metros de altura fascinaba a Oscar Manresa, que hacía poco tiempo había cambiado su puesto



En la carta El arroz con cigala, alcachofas y crujiente de camarones, el salmonete a la brasa y el carré de cochinillo de la Dehesa con pera y aromáticos

de ejecutivo de una empresa taiwanesa de informática por la aventura de la restauración. Manresa, que estudió en la escuela de Hofmann y tuvo primero un pequeño restaurante llamado El Magatzem del Port, consiguió abrir con su hermano Carlos ese establecimiento con vistas espectaculares por todos sus costados en aquel antiguo teleférico que en los últimos años había albergado



JOAN MATEU PARRA / SHOOTING

Carlos y Oscar Manresa en el restaurante con las vistas más espectaculares de la ciudad

más palomas que humanos.

Estaban seguros de que era un lujo que una ciudad como Barcelona merecía. La Torre de Altamar, que ha cambiado el nombre por Altamar (Passatge de Joan de Borbó, 88) cumple este 2025 un cuarto de siglo. Y quizás vaya siendo hora de reconocer que tras la curiosidad de los barceloneses por aquel lugar único que triunfó muchísimo en sus primeros tiempos, cuando era “el restaurante”, no siempre lo hemos valorado como merece. Muy probablemente en otra ciudad sería un lugar imprescindible para disfrutar de una buena cocina y esas vistas panorámicas. Pero, lo reconoce el propio Oscar Manresa, las vistas siempre han sido la competencia de una cocina cuidada co-

Desde el mediodía, que ofrecen un menú de 60 euros, la cocina abre hasta la noche ininterrumpidamente

mo la que ofrece este chef sin ínfulas de creativo.

Sentarse frente a una de las cristaleras, aunque la noche sea lluviosa, es un placer. La gilda, la ostra con el acertado granizado de cebolla “al cop de puny”, el lomo de atún rojo de la Almadraba con tomates, cebolleta, hinojo y salsa de piparras; los guisantes del Maresme con erizo y huevo de codorniz; el impecable arroz de

cigala, alcachofa y crujiente de camarones, el salmonete a la brasa (el buen pescado nunca falla y Manresa de eso entiende), el carré de cochinillo de la Dehesa y, para acabar, un perfecto coulant. Al mediodía ofrecen un menú a 60 euros. Leemos entre las opciones: flor de alcachofa, vieira y panceta o pasta rellena de bogavante y parmesano entre los entrantes, arroz de gamba roja o solomillo de Girona en su salsa con piquillo como segundos y lingote de chocolate en tres texturas o tiramisú, mascarpone, café y cacao entre los postres. Qué buen plan ir a comer sobre la ciudad. Y qué buena idea mantener desde la hora de la comida la cocina abierta ininterrumpidamente y así poder cenar viendo caer la tarde.●

Freedman, Acadèmic d'Honor de la ACG

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

La Acadèmia Catalana de Gastrologia i Nutrició invistió el jueves a su primer Acadèmic d'Honor. Ocurrió en la Casa Llotja de Mar y no podía ser otro que Paul Freedman (Nueva York, 1949), el catedrático de Historia de la Universidad de Yale, experto en historia social medieval y un gran conocedor y apasionado de Catalunya, desde que preparó aquí su tesis doctoral. Paco Solé Parellada, que lo presentó como “un personaje extraordinario que conoce íntimamente y ama nuestro país”, señaló con la ironía que lo caracteriza que el currículum de Freed-



El acto de investidura

man es “de esos documentos que sabes que acabarán con todo el papel de tu impresora”. Freedman fue investido miembro de honor por un satisfecho Carles Vilarru-

bí, presidente de la Acadèmia, a quien el ilustre historiador agradeció emocionado la invitación y el reconocimiento antes de iniciar su discurso en un catalán impecable, resultado de estudiar y visitar con frecuencia Catalunya desde hace cincuenta años, cuando preparó en Vic su tesis doctoral, “justo el año en que murió Franco”. Allí pudo consultar innumerables archivos eclesiásticos y profundizar en el conocimiento de la payesía. En su conferencia repasó las razones por las que, como sostiene en su último libro, “la comida es importante”. Habló desde salud al significado cultural y social de lo que se ha comido o rechazado o lo largo de la historia. Lo que se come, recordó, puede ser fuente de placer y se consuelo. Y destacó, como ejemplo, la historia de un grupo de mujeres que en el recuerdo de las recetas de sus casas encontró el salvavidas en un campo nazi.●

Xatós y vinos de la DO Penedès en Vilafranca

■ La Ruta del Xató llega mañana domingo a la Rambla de Sant Francesc de Vilafranca del Penedès con una nueva edición de la Festa del Xató. Se ofrecerán los xatós de la Ruta (Calafell, El Vendrell, Sitges, Vilanova i la Geltrú y Vilafranca del Penedès), que se servirán con vinos de la DO Penedès. También habrá artesanía, un taller para aprender a hacer la salsa, una cata de vinos o una visita guiada por la nueva ruta urbana del vino. Por 10 euros se ofrecen dos raciones de xató (también apto para celiacos), una copa, una degustación de vino, pan y cubiertos. Y por dos euros más se podrá repetir la degustación de vino. / **Ramon Francàs**

'Pop-up' de Orobianco en Barcelona

■ El equipo del restaurante Orobianco (Calpe) se ha trasladado unos días a la capital catalana, donde ofrece un *pop-up* en el espacio para cenas privadas del número 86 de la calle Santaló. El menú degustación, preparado por su chef, Andrea Drago, se empezó a servir a finales de la semana pasada y se retomará del 18 al 22 de marzo. Las cenas contarán con la presencia de Paolo Casagrande, chef del barcelonés Lasarte y director gastronómico de Orobianco, por lo que hay una gran sinergia entre ambos restaurantes. El precio del menú es de 140 euros. En el mismo espacio de Santaló se organizarán diversos *pop-up*.