



► 16 Mayo, 2015

El mercado a tiro de piedra

Abren Caballa Canalla y La Bellvitja, junto a dos mercados históricos

CRISTINA JOLONCH
 Barcelona

Los cocineros no se cansan de recitar siempre la misma cantinela: en nuestra casa, el producto es lo importante. Lo dicen y lo repiten como si su caso fuera excepcional. Como si la materia prima, faltaría más, no fuera siempre importante y como si su frescura y su calidad no se dieran por supuestas en todo buen restaurante. Pero el chef necesita recordarlo y elogiar las bondades de lo que le ofrece la naturaleza en cada momento. Le gusta hablar de complicidad con los productores, le gusta hablar de proximidad, de temporada, de mercado. Y sobre todo, le entusiasma tener a mano la mejor despensa. Esa suerte la comparten los dos establecimientos que acaban de abrir en Barcelona: **Caballa Canalla** (plaza del Poeta Boscà, 1), desde uno de cuyos comedores se pueden ver los puestos del mercado de la Barceloneta, y **La Bellvitja** (Hospital, 38), a cincuenta metros de la Boquería.

Detrás de ambos proyectos, el empeño de dos emprendedoras: en el primero, Isabel Galobardes, exdirectora de Turisme de la Generalitat, y en el segundo, la barcelonesa Monika Linton, quien hace treinta años apostó por los productos artesanos catalanes y creó la empresa importadora Brindisa, que cuenta con cinco restaurantes en Londres con el sello de Brindisa Tapas Kitchens. Una y otra han querido apostar por una oferta desenfadada, con platos para compartir a precios asequibles.

Caballa Canalla ocupa el espacio en el que en su día brilló el estrellado Lluçanès, del chef Angel Pascual, un local que han remo-



El Caballa Canalla tiene una amplia terraza en la plaza del Poeta Boscà, junto al mercado de la Barceloneta



KIM MANRESA

La Bellvitja se encuentra a cincuenta metros de la Boquería

delado y dividido en diversos ambientes. Casi 500 metros cuadrados, con una amplia terraza en la misma plaza del mercado, en el que se ha buscado la frescura y la

informalidad con la que aspiran a convertirse en un local de moda. La propuesta, a base de platos y tapas (buenas croquetas de pollo, canelón o ensaladilla rusa) que

prepara el cocinero Guillem Rofes, formado en Hofmann, se completa con una carta de cócteles. En la planta superior, a la que han llamado Les Golfes, un amplio espacio reservado para cenas o fiestas privadas, que cuenta con un pequeño comedor reservado.

También el piso superior de La Bellvitja albergará en un futuro próximo un comedor para uso privado. El local, situado frente a la iglesia de Sant Agustí, fue una antigua capilla dedicada a la virgen de la Bellvitja, de la que hay una réplica en las paredes. Tanto en la arquitectura como en las pinturas murales asoma el legado histórico. En la carta, con interesantes platos, también algunos guiños a la cocina medieval. Excelentes los espárragos verdes con crema de espárragos blancos y huevo e interesantes las patatas con botifarra negra y almadroc,

una antigua salsa a base de aceite, ajo y queso curado, o las carrilleras de cordero con cebolla roja. Dirige los fogones Carles Ramon, con la ayuda de Oriol Lagé (uno de los socios del que en su día fue el exitoso restaurante Ot) y dirige la sala Àngel Alonso.

La Bellvitja, en una antigua capilla dedicada a la virgen, hace algún guiño a la cocina medieval

Ambas novedades arrancan con el aliciente de un emplazamiento privilegiado y amplían la oferta gastronómica cerca de dos de los principales mercados barceloneses.●