

Gaig&Abellan&RoviraCollins

GAIG, ABELLAN Y ROVIRA HAN DISEÑADO UNA CARTA PARA LA ESTACIÓN ESPACIAL CON CANELONES Y ARROZ

BCN lanzará al espacio un menú con 'mar i muntanya'

PAU ARENÓS BARCELONA

Los chefs **Carles Gaig** y **Carles Abellan** y el chocolatero **Enric Rovira** han concretado el menú *Barcelona* que, si la Agencia Espacial Europea acepta, será enviado a la Estación Espacial Internacional, a 350 kilómetros sobre nuestras perplejas cabezas. Por supuesto la comida a domicilio no será repartida con moto. Una nave cargará platos genuinamente catalanes, para mayor gloria del recetario y hermanamiento de lo popular con lo vanguardista: *mar i muntanya* (pollo con cigalas), canelones, arroz con *calamars*, queso de la Garrotxa y chocolates.

La primera cata astronáutica fue el 1 de marzo en el laboratorio de ingeniería alimentaria BDN. Tras las correcciones -cociones más cortas-, los chefs y los técnicos de BDN, con **Albert Monferrer** a la cabeza, acotaron la carta cósmica, sometida a tres sistemas de conservación: altas presiones, esterilización e ionización. Aún falta experimentar con la escalivada y los guisantes estofados con papada de cerdo. La presentación de la minuta será el martes durante *La Nit dels Astronautes*.

EL RUSTIDO

¿Los degustadores? Una decena de cosmonautas. Acostumbrados a texturas de corcho es probable que aplaudan los canelones trufados de **Gaig**. Ni el más verniano de los barceloneses imaginó que, un día, un astronauta comería en órbita una porción de su ciudad. Un nuevo vocabulario dominará las relaciones aeroespaciales: *mar i muntanya*.



De izquierda a derecha, Rovira, Gaig y Monferrer, el 1 de marzo con las primeras pruebas.

La experiencia no tiene precio. La cocina catalana nunca habrá llegado tan alto. Es un spot turístico en las estrellas. **Carles Gaig** aceptó con el entusiasmo del piloto de pruebas: «Por lo menos, nos divertiremos. El pollo, para que tenga más aspecto de rustido, lleva ciruelas y piñones. Los canelones están hechos a media cocción y el arroz es caldoso para evitar que, al abrir el recipiente, salga disparado». Lo agradecerán los astronautas. Es engorroso limpiar la estación espacial de arroz emplastado. Además, para facilitar

LA SORPRESA

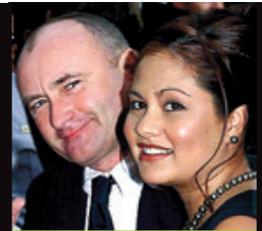
LAS BOLAS DE CHOCOLATE FLOTARÁN DENTRO DE LA NAVE

el consumo, la comida está metida en recipientes *abrefácil*.

Rovira manda al exterior -jeso sí que es exportación!- su juego de chocolates llamado *Planetarium*, aunque con modificaciones: «Lo he remodelado. El *Planetarium* son medias bolas de chocolate con relleno (nata fresca, jugo de frutas), que aguantan tres meses. Ahora son bolas completas de dos centímetros de diámetro con un interior sólido, frutos secos, frutas confitadas, pralinés... Resistirán un año. Y hay una sorpresa. Al romper los precintos, las bolas saldrán volando y los astronautas las comerán en el aire».

Hermosísima escena. Los planetas de chocolate flotando y los cosmonautas, como pequeños dioses, abriendo las bocas para devorar ese sistema solar. De fondo, silencio o un vals?

Hermandad de los niños.



TERCER DIVORCIO

Phil Collins se separa «en beneficio» de sus hijos

Después de seis años de matrimonio, el artista británico **Phil Collins**, y su tercera esposa, **Orianne** (arriba), han roto, según anunciaron ayer vía comunicado. Desde enero, cuentan, viven bajo distinto techo porque consideran que es «lo mejor» para sus dos hijos. La pareja añade que los dos están dispuestos a seguir siendo «amigos» por «el bienestar y la felicidad» de los niños.

DEUDA CANCELADA

Jackson paga el sueldo a los empleados de Neverland

Michael Jackson accedió a pagar ayer los sueldos de los trabajadores de su rancho *Neverland*, que ascendían a 253.000 euros, para evitar una demanda legal, según las autoridades de California. Sin embargo, el rancho continuará clausurado tras el cierre decretado la semana pasada porque el artista había dejado expirar su seguro y tiene varias multas.

Institut de Cultura: **MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT**

BARCELONA & FOTO GRAFIA

ÚLTIMS DIES !!!

Exposició
Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona
Casa Paradisià, Plaça del Rei, s/n
FINS AL 19 DE MARÇ DE 2006

Horari de visita:
De dimarts a dissabte,
de 10 a 14 h i de 16 a 20 h
Diumenges i festius, de 10 a 15 h
Dilluns tancat
Tel.: 93 319 02 22

www.museuhistoria.bcn.es
www.uoc.edu/expo/BCNfoto

Ajuntament de Barcelona

UOC, Canon, gasNatural, el Periódico, CAR