



# La guinda es el pastel

JOSEP M. RODRÍGUEZ, CAMPEÓN DEL MUNDO, BORDA EL PASTELITO INDIVIDUAL

## PAU ARENÓS

La cereza es el símbolo de La Pâtisserie, la tartita emblemática y la más vendida y un lazo en la memoria de Josep Maria (JM) Rodríguez Guerrero. Cuando era niño, JM, de 27 años, ganador en Lyon de la Coupe du Monde 2011, organizaba un postre instantáneo, casi a hurtadillas, cogido de prisa y degustado lento: cerezas arrancadas a los árboles en el huerto de Masquefa, avellanas

tos tadas y chocolate con leche. Los rabitos o pedúnculos como pruebas de la fructificación. Cuando esos elementos dispares se organizaban en la boca, el gusto era el de un postre que aún no había imaginado. Durante años ha ido madurando la golosina y aquellos veranos en tre los cerezos de la abuela Senena.

En marzo, La Pâtisserie caramelizó en la calle de Aragó y JM puso a punto la cereza infantil. Reproduce la frutilla de Masquefa a tamaño de manzana. Unamos se de cereza en el exterior y, en el interior, como ta

## LA PÂTISSERIA

Aragó, 228.  
Barcelona.  
Teléfono:  
93 451 84 01.  
Precio: pasteles  
de 3,50 a 35 euros.

de cereza y un cremoso de yogur griego (viva Grecia y su economía desmembrada!). En la base, galleta de avellana y chocolate con leche.

Los ingredientes originales batidos por la mente de uno de los pasteleros con un porvenir más dulce. Representa a la nueva generación, agrupada en el colectivo 21e Brix, que reúne a los miembros del equipo con los que ganó el mundial, Jordi Borda y Julien Álvarez, y otros alimbados de la pastelería del futuro, en tresillos, Josep Maria Ribé, Jordi Famés y Rafa Delgado.



ELISENDA PONS

La heterodoxia de esta crónica consiste en recomendar La Patisserie como si fuera un restaurante, puesto que ofrecen degustación con mesitas de cafetería guapa. Los pastelitos individuales son un paréntesis en la realidad mohosa que padecemos. Te alejas de la cochambre montado en deleites como el Mojito (media esfera de cóctel esponjoso), Puro Chocolate (ay, viciosos de la pureza del 70%), la Rosa de Sant Jordi o Llimona.

Tiemblo con la ligereza de las piezas, golosas, de ejecución perfecta, bellas y a un precio de barrio para un producto de lujo. «Nuestros clientes son del barrio y queremos facilitar la entrada», cuenta el pastelero con una modestia que desarma. Lo segunda en el *puenting* empresarial su padre, José María, que ha aplazado la jubilación para emmerengarse. Formado en Hofmann,



**DULCE.** Los dos Josep Maria, padre e hijo, en el mostrador. Arriba, la cereza y Rosa dels Vents, pastel ganador de la copa del mundo.

**El comensal se aleja de la cochambre montado en deleites como el Mojito, Puro Chocolate o la Rosa de Sant Jordi. O la tarta ganadora del mundial**

en la hornacina de JM comparten espacio Paco Pérez (el chef del Miramar, su primer empleador cuando tenía 14 años, lo califica de «valiente y pencón»), Oriol Balaguer, Paco Torrell y Yann Duytsche.

El escaparate que da a la calle de Aragón es una vitrina joyera, con la exposición de las piezas, también panes y cruasanes de mantequilla para atraer a gurmets desencantados con la bollería abunuelada.

Merece un comentario la Rosa dels Vents, con la que se alzaron con la copa planetaria, que sirve en vasito individual o en pastel-pastel, un chute de chocolate y nueces de pecán. O de pecar.

JM, ¿por qué la cereza? «Es la guinda sobre un pastel».

Más restaurantes:  
rdp.elperiodico.com  
parenos@elperiodico.com



## PERPETUAL, VINO PERPETUO DEL PRIORAT

Vendimiado a mano de cepas con bajo rendimiento, plantas viejas y venerables, este Perpetual 2009 representa la esencia del Priorat para paladares y bolsillos sofisticado (42 euros). Garnacha y cariñena de los pueblos de El Lloar, Porrera y Bellmunt plantadas en laderas de vértigo, campos de *licorella* (pizarra), un cultivo autóctono (por decirlo de alguna manera) que aporta solidez y mineralidad. La piedra es eterna y aunque los vinos son de vida limitada, este aspira a durar.



## MELOCOTONES DEL ORDAL POR SORPRESA

Sibarit.us, club gastronómico en internet, ha ideado un sistema rompedor para presentarse: la Mystery Box, entre 30 y 150 euros, una selección de productos para seguidores de la web, que reciben en casa sin saber qué contiene. Los gestores del invento quieren ser rastreadores de lo mejor para los gurmets de sofá. Entre las sorpresas, los preciosos y espectaculares melocotones del Ordal (en la foto), el tokaji Oremus Late Harvest 2008 y las latas de Oli de Raig.

