



BARCELONA GOURMAND

Jorge Mas
Viena Ediciones
143 páginas
Precio: 40€

★★★

Siempre es bienvenido un libro-guía donde se recojan las mejores y más selectas direcciones gastronómicas de una ciudad tan inquieta como Barcelona. Si, además, la selección es rigurosa y están todos los que son, pues miel sobre hojuelas. Si es fácil encontrar títulos similares a éste entre las novedades editoriales, mucho más raros son los proyectos planteados desde un conocimiento del tema serio y coherente. Quizás haya sido de gran ayuda que el autor sea barcelonés, además de estar vinculado profesionalmente al sector. La ordenación de los apartados son claros y muy informativos: gastronomía salada, gastronomía dulce, gastronomía para maridar, gastronomía para degustar y gastronomía de mesa "clásicos de siempre". Entre los lugares reseñados conviven grandes nombres, como Sans & Sans o Semon, junto a los nuevos centros del tapeo barcelonés como Inopia o Tapaç 24. También alguna novedad a descubrir como la panadería Barcelonareykjavik. Se agradece el tono directo y descomplicado de los textos, si bien, desde el punto de vista de contenido, se echan en falta más restaurantes, sobre todo de nueva tendencia. Dado el carácter divulgativo del tema, nos preguntamos si un formato más manejable, de bolsillo, no hubiese sido más práctico. Al fin y al cabo, son direcciones que requieren de periódicas actualizaciones. De tapa dura y gran formato, el manual ha sido concebido como libro-objeto, cuando eso requiere un diseño y una fotografía de muy alto nivel. El precio, algo disuasivo. Aún así, muy recomendable para los que quieran (re)descubrir lo más interesante que se cuece en Barcelona. P.L.P.