

La magia de la cocina, según Carme Ruscallea

La chef publica recetas para la familia y cumple 30 años con su restaurante



Carme Ruscallea y su hijo Raül Balam Ruscallea.

ROSA RIVAS

Madrid - 8 ENE 2018 - 00:00 CET

[Carme Ruscallea](#) termina el año con varios estrenos, los nuevos menús temáticos de Sant Pau y Moments (uno dedicado a las especias y otro a los ecosistemas) y con el lanzamiento de un libro didáctico de recetas, *La magia de la cocina*. Pero 2018 tendrá un aniversario muy especial: los 30 años del restaurante que esta extraordinaria cocinera autodidacta abrió con su marido Toni Balam en la localidad barcelonesa nativa de ambos, Sant Pol de Mar. El Palau Robert, que ya ha dedicado exposiciones al mundo bulliniano de [Ferran Adrià](#) y a los creativos hermanos Roca, prepara también una muestra dedicada a la trayectoria de Ruscallea.

MÁS INFORMACIÓN

La gran dama de la cocina mundial

Carme Ruscallea, la cocinera con más estrellas del mundo

Entre fogones y telones

La cocinera ha revalidado para la guía 2018 las siete [estrellas Michelin](#) de sus restaurantes: tres para el [Sant Pau](#) de Sant Pol de Mar, dos para el homónimo de Tokio y otras dos para el Moments, ubicado en el hotel [Mandarin Oriental](#) de Barcelona y con su hijo Raül Balam al frente.

Durante varias temporadas consecutivas Ruscaldeda ha sido la cocinera del mundo que ha acumulado en sus restaurantes más brillos. Ahora ha sido igualada en el [ranking mundial por la francesa Anne-Sophie Pic](#), pero a Ruscaldeda no le altera la competición estelar. “Trabajamos con la misma ilusión, pasión y presión que el primer día que abrimos el restaurante Sant Pau en 1988”, dice.

Y entre los ingredientes nunca ha faltado la imaginación. Desde 2015, tras el éxito entre los comensales de su menú Paleta de colores (en el que éstos eran obtenidos exclusivamente de productos naturales), Ruscaldeda optó en sus restaurantes por los menús temáticos, con un hilo narrativo que va desde los aperitivos al postre. Músicas bailables, estilos pictóricos, el cine y los planetas han saltado a las mesas de Sant Pau y Moments.

Ahora, [Raül Balam Ruscaldeda](#) ejecuta en Moments unas deliciosas metáforas paisajísticas en el menú Ecosistemas, con platos como un desierto de dunas que esconde cordero, curry y yogur o un abismal rape con judía negra y berenjena. Y la inventora de estos menús guionizados despliega en Sant Pau un equilibrado menú sobre el mundo de las especias que rompe con la sensación agresiva de lo picante. Como ejemplos: un tartar de atún con mostaza, wakame y vegetales; un calamar crudo y frito con ceviche de jengibre y piña; un romesco de ñoras para complementar el caldo hirviendo donde la ternera wagyu se cocina al modo shabu shabu, o un intrigante y refrescante sorbete de limón negro, lima y zumo de naranja.



Portada del libro 'La magia de la cocina'



Atún en tartar con mostaza, alga wakame, vegetales y arroz.

“Mi objetivo siempre se ha centrado en ofrecer platos bien preparados que sean especiales, creativos, saludables y exquisitos. La calidad y frescura de los productos que utilizamos es esencial”, explica Ruscaldeda, en cuyas creaciones está patente su tierra, el Maresme, el Mediterráneo, pero también fluye de forma natural la influencia japonesa. El dashi se armoniza con el romesco, el cerdo con la sakura...

La curiosidad de Ruscaldeda la traslada a los lectores en *La magia de la cocina* (editorial Bridge), con ilustraciones de Pilarín Bayés. Incluye más de 280 recetas de distinta dificultad. “El libro quiere recuperar el ir al mercado y hablar con el pescadero o el verdulero; quiere que en las casas se hable de comida y que haya un reaprovechamiento de los productos”, explica. Aborda salud y alimentos, defiende a ultranza usar los ingredientes en su temporada, da instrucciones para no liarse con las técnicas y herramientas actuales, incluye aportaciones enriquecedoras de otras culturas gastronómicas y no pierde de vista sus raíces mediterráneas ni

las formas básicas de elaborar un plato.

“Uno de los objetivos es que os enamoréis de la cocina y la pongáis en la lista de las cosas más interesantes de vuestra vida”, dice.



Tostada de mar con gamba roja, del menú Ecosistemas de Moments ROSA RIVAS



Calamar crudo y frito con ceviche de jengibre y piña, del menú Especies de Sant Pau.

ARCHIVADO EN:

Gente · Carme Ruscalleda · Gastronomía · Cultura

© EDICIONES EL PAÍS S.L.

[Contacto](#) · [Venta de contenidos](#) · [Publicidad](#) · [Aviso legal](#) · [Política cookies](#) · [Mapa](#) · [EL PAÍS en KIOSKOyMÁS](#) · [Índice](#) · [RSS](#)