

están *Bibiana, Alex y Oriol Serra*, hijos del brillante director de hotel, hoy retirado, *Jaume Serra*. Se estrenaron en Barcelona con *Gat Raval* y *Gat Xino*. Ya están en Berlín (*Gat Point Charlie*), Lisboa (*Gat Rossio*) y Tánger, (*Ville Gat Tangerine*). El último, *Gat Folies*, París, éste con *Gat Kitchen*, restaurante a pie de calle, a cargo de la pareja *Paula Casanovas-Flip Planas*, rodados en el primer Ot de Barcelona, *Les Petxines* (hotel *Excelsior Beach*) y *Freu* (hotel *Guitart Monterrey*), ambos en Lloret de Mar (Girona). Los cocineros ya están en la Ciudad de la Luz calentando fogones.

Vins i Licors Grau abrirá la campaña otoño-invierno publicitando la venta on line con la modelo *Elisabeth Reyes*, Miss España 2006. A esta empresa familiar de la provincia de Girona, consolidada como una de las grandes distribuidoras de España (unas 9.000 referencias, facturación anual de 80 millones), ya le ha quedado pequeña la vinacoteca de 15.000 m² inaugurada en 2003. Distribuye por toda España y tiene buenos clientes en Francia, Bélgica, Alemania y Reino Unido, pero quieren seguir enraizados en Palafrugell, su patria chica, donde empezó distribuyendo cajas de vino un joven *Jordi Grau Dillet* para sufragarse los estudios en Barcelona. *Jordi Grau* y *Maria Dolors Segarra* fundaron **Vins i Licors Grau** en 1977. Actualmente, el director general y la responsable de recursos humanos cuentan con la inestimable ayuda de *Sergi* y *Jordi Grau Segarra*. Todo queda en familia.

BCN en BCN

La Barcelona snob hila mucho más fino con la marca Barcelona. Lo del profeta y su tierra lo ha experimentado en carne

propia el panadero *Daniel Jordá*. Los panecillos de vino tinto con regaliz, de ají peruano, de miso japonés, de wasabi, de tinta de calamar, de chocolate blanco con fresa... y de otras muchas combinaciones creadas por este joven *former* licenciado en Bellas Artes, penetraron en la Ciudad Condal tras triunfar, por ser de BCN, en San Sebastián, Madrid, Santiago de Compostela, Alicante o Gijón. Ahora le llueven pedidos. De aquí y de cualquier rincón de España. *Jordá* sigue haciendo panes a medida, exclusivos, que acompañan y realzan las elaboraciones de reconocidos chefs, sin desatender a la clientela de toda la vida desde la tahona familiar que abrió su abuelo en 1927, en el barrio obrero de La Trinitat.

Los hermanos Adrià y otras novedades

Será la noticia del año. Habrá peregrinación al Paralelo (entre Tamarit y Entença), donde *Ferran* y *Albert* abrirán local de tapas (sin que al escribir estas líneas sepamos fecha de apertura ni nombre del establecimiento). Los propietarios de los negocios vecinos están que saltan de alegría. Más gente, más ventas. Gloria bendita en los tiempos que corren. Como le pasa al barecito cercano al Inopia, (hoy *Lolita Tapería*, que sigue abierto sin la dirección de *Adrià*), que hace sonar la caja con los que esperan turno para el tapeo de firma.

José M^o Parrado apuesta por el multirracial *Raval* y abre, donde estuvo el antiguo *Orgía*, el bar *Cañete*, con soberbias tapas ilustradas: canelón cremoso, ensalada de arenque, rabo de toro, ortiguillas, caracoles, rabo de toro... Hasta 70 bocaditos (precio medio 4 €), firmados por *Guillem Oliva*. Cañas (1,75 €) y vinos, pocos, por copas. □



Diseño y funcionalidad en las habitaciones de la cadena Gat Hotels.



Vistasas latas de los productos de Querida Carmen.

Querida Carmen
www.queridacarmen.com

Peixerot en Casa
www.peixerot.com

Vins i Licors Grau
www.graonline.com
www.vinsilicorsgrau.es

Gat Hotels
www.gatrooms.es

Forn Trinitat
Pl. Trinitat, 14
www.panes-creativos.com

Bar Cañete
Unió, 17
www.antiguobarorgia.com