

SOLUCIONES

AL AGUA PATOS

Por **Mònica Escudero**

Aunque esta ciudad tenga mar, el salado elemento no es necesariamente el favorito para bañarse de los que viven en la ciudad. La piscina también es un lugar de peregrinación durante los meses de calor, y como cada uno la usa para una cosa u otra según su situación y necesidad –pasar el día con los niños, nadar incansablemente con el mismo ímpetu que Michael Phelps o tomar el sol y un cóctel en una cómoda hamaca son algunas de ellas–, en esta pequeña guía os informamos de diferentes opciones para remojarse sin pisar la arena en Barcelona.

HOTEL REY JUAN CARLOS I

El *simmm* del lujo piscinero es, sin duda, el Hotel Rey Juan Carlos I. Además de permitirte jugar a ser un turista en tu propia ciudad –una experiencia que ya de por sí vale la pena–, podrás disfrutar de sus hamacas y sombrillas incluidas en el precio. También se puede comer, picar una ensalada o un bocadillo o beber algo al borde de la piscina, en su Pool Bar. Aunque está un poco alejada del centro de la ciudad, permanece abierta desde las 10 de la mañana hasta las ocho de la tarde.

JARDINS DE LA TORRE DE LES AIGÜES

Esta piscina-lago es fruto de una genial idea urbanística que aprovecha una antigua torre de abastecimiento de agua potable, situada en el interior de una de las famosas manzanas del Eixample. Durante el invierno es un rincón tranquilo donde leer lejos del mundanal ruido, mientras que en verano es tomada por niños –el agua le llega a esta adulta de estatura media que escribe por la rodilla–, madres, abuelos

y demás dispuestos a disfrutar de sus horas de sol y risas. Dispone de cambiadores, lavabo y un arenal que hace las delicias de los peques. Sin duda, en cosas como ésta debió ser en las que pensaba el bueno de Ildefons Cerdà.

CLUB NATACIÓ ATLÈTIC BARCELONA

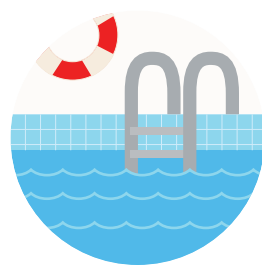
Pocas piscinas públicas de la ciudad pueden fardar de tener vistas al mar, y el Club Natació Atlètic Barceloneta, además de presumir de unos de los mejores equipos de waterpolo de Europa, dispone de unas de las privilegiadas. Sus dos piscinas al aire libre –una climatizada y otra que no– combinan actividades dirigidas con espacios lúdico para nadar y chapotear a gusto. También disponen durante los meses de verano del llamado Espai de mar en la playa, que facilita baños, duchas y toallas a los socios, además de organizar actividades como Tai Chi o yoga.

PISCINA CLUB MARTINENC

Una piscina familiar de las de toda la vida, con zonas de sombra para hacer la siesta –en una toalla en el suelo, eso sí, no disponen de tumbonas–, una fila de boyas separando la zona infantil de la de adultos y un pequeño bar donde comprar el helado y el refresco de rigor o apañar la comida con un bocadillo. Vestuarios y duchas sencillos y un ambiente verano azul donde encuentran su lugar tanto las parejitas adolescentes como las abuelas acompañando a sus nietos. Un clásico.

DIR DIAGONAL

La zona termolúdica del Dir Diagonal se libra de su cubierta durante los meses de verano para facilitar el bronceado a sus usuarios. De paso, los advenedizos también pueden disfrutar por un día durante esta época de las bondades del gimnasio en general y la piscina en particular. Sus vestuarios están cuidados al detalle, incluyendo cortesías como secadores de cabello o champú y acondicionador. Los niños, que durante el resto del año no tienen opción a disfrutar de las instalaciones del Dir, sí pueden entrar a la piscina en el periodo de vacaciones escolares.



LO MEJOR DE CADA CASA LAS BRAVAS DEL TOMÁS

Sólo con all i oli, con una salsa picante caseira o mixtas –mitad y mitad, como las piden la gran mayoría de sus clientes– las bravas del Tomàs son uno de los estandartes de la cocina de batalla barcelonesa. Siempre recién hechas, con una fritura perfecta que no las hace demasiado aceitosas, son las reinas de este bar de Sarrià, que sirve innumerables raciones de estas a diario.

+
BAR TOMÀS
c/ Major de Sarrià 49
tel. 93 203 10 77



GRATIS FESTES DE GRÀCIA

Una labor vecinal titánica de decoración que empieza justo cuando acaba la del año anterior para unos, una excusa para enajenar y beber en la calle hasta las mil para otros. Las Festes de Gràcia están llenas de actos gratuitos como conciertos, chocolatadas para los más pequeños y todo tipo de talleres y actividades. Pasear por sus calles decoradas es toda una experiencia.

+
BARRIO DE GRÀCIA
diferentes localizaciones
Teléfono de información
93 459 30 80
www.festamajordegracia.cat



GASTRONOMÍA

BLOGS DE COCINA

Barcelona es una de las capitales mundiales de la cocina, y no sólo por su colección de estrellas Michelin y gastrocelebridades, sino también por la gran cantidad de bloggers de gastronomía que desde aquí comparten sus deliciosas recetas. Aquí va una muestra de nuestros favoritos.

Por **Mònica Escudero** • Fotografía **M. Ángeles Torres (Cook Me Tender)**

BLOGS.ELPAIS.COM/EL-COMIDISTA

El blog de cocina del periodista Mikel López Iturrriaga es incapaz de dejar a nadie indiferente.

Sus lectores reivindican con pasión la purrusalda de su abuela como la única auténtica, se vuelven locos con sus revueltos de gadgets y defienden o denostan con el mismo fervor la calidad de la leche y los croissants patrios. Además de ser un experto en atraer polemistas, Mikel comparte deliciosas recetas propias, adaptadas de otros blogs, restaurantes o libros de cocina –muchas de sus recetas son aptas para vegetarianos– como la deliciosa crema de lentejas rojas, coco y especias o la sección ‘Abuelas italianas’, de la que destacaría las alcachofas con ajo y parmesano de la *nonna* Sara. Su sección ‘Cocina Pop’ ha ofrecido momentos descacharrantes como las disertaciones con el San Jacopo o el melón con jamón que publica de vez en cuando, bajo el acertado epígrafe de ‘Comida viejuna’ y grandes hits del periodismo, como la entrevista con el famoso Vegan Black Metal chef y su primera y última conversación telefónica con Santi Santamaria, poco antes de su muerte.

WWW.AMBCOMPTI.NET/CUINA

Roger Compte, Silvia Campàs y otros colaboradores puntuales comparten recetas y más en Cuina amb Compte.

Este weblog, escrito en catalán, tiene todo lo que se puede esperar de un blog de cocina apetecible y seductor: actualiza constantemente, combina recetas ultrasencillas que cualquiera sería capaz de hacer con otras que nos estimulan y sacan a relucir nuestro lado más cocinillas. Nos gusta que no se corten en reivindicar las cafeterías antiguas o el clásico *menjar blanc* pero que también sean capaces de mezclar Idiazábal y bacalao como base para unas croquetas tremendas. Su sección ‘De compres’ propone interesantes iniciativas como la de elaborar un mapa de Catalunya marcando los puntos donde se puedan comprar los mejores pollos a l’ast y así convertir la tradicional comida de domingo perezoso en todo un festín, y da a conocer todo tipo de tiendas de gastronomía y, de paso, nos da la sensación, alguna de las preferencias del autor: los quesos y la cerveza. No muy diferentes de las de buena parte de esta redacción.

INTHEMOODFORFOOD.ES

Lisi Lluch decidió empezar su blog a la vez que su curso de cocina intergral en la escuela de May Hoffman.

El blog de Lisi empieza con toda una declaración de intenciones, una suerte de dogma que lo dice todo sobre ella: “Escribiré desde un punto de vista fresco, espontáneo y sin pretensión. Apoyaré los posts con fotografías que haré yo misma con mi teléfono, sin retoque y sin más intención que la de mostrar lo que veo. Contaré bocados de la realidad que me envuelve en mi día a día.” Dicho y hecho, en In the Mood for Food Lisi busca las mejores bravas o hamburguesas de la ciudad, nos cuenta sus paseos gastronómicos por el mundo o comparte con nosotros su selección favorita de tiendas de comida locales. Tampoco faltan las recetas: desde las más sencillas, como la del pan marroquí, tan austero y fácil de hacer como increíblemente sabroso, hasta las más elaboradas, como la Lluerna con jugo de rostit, cebollitas y ajos, casi siempre sacadas –o versionadas– de sus clases de cocina en la Hoffman, sin duda uno de las escuelas de donde han salido grandes cocineros.

COOK-ME-TENDER.BLOGSPOT.COM

Algunas de las fotos más bonitas de la red se encuentran en el blog de Maria Ángeles Torres.

Ya lo dice bien claro en su presentación, la autora de Cook Me Tender vive en Barcelona, es fotógrafa y no es una experta cocinera, pero adora la cocina y, sobre todo, comer, así que va aprendiendo poco a poco. Eso da a sus lectores la interesante oportunidad de ir creciendo con ella, a base de elaborar recetas sencillas pero efectivas, de esas que no requieren horas en la cocina ni ingredientes que sólo pueden comprarse en una tienda que parece en la que compraron a Gizmo y a precio de oro. Una sencilla ensalada fresquita de naranja, la limonada perfecta o un sabroso y contundente pastel de zanahoria y pistacho con frosting de limón o las fresas dulces y picantes son algunas de las recetas que triunfan en el blog de Cook Me Tender, siempre acompañadas de los bonitos bodegones de su autora. Las sopas frías, de aguacate o de espinacas, son una de las mejores opciones que Meri ofrece para el verano, y sus incursiones en el mundo de la panadería –como la barra de tomates secos, olivas, queso y albahaca– tampoco dejan indiferente a nadie.

MYLITTLETHINGS.COM

Ivana empezó su blog, basado en las recetas de su madre, después de unas vacaciones gastronómicas en la Toscana.

Entre las recetas que la inquieta Ivana propone en My Little Things destacan, como una evidente debilidad de su autora, los dulces. Las galletas sables de té matcha comparten espacio en su recetario con el jugoso plum cake de calabaza, los financiers de chocolate y naranja retozan juguetones con la panna cotta de melocotón mientras el sorbete de limón se impone por su simpleza y les manda callar. Los cupcakes también son uno de los puntos fuertes de Ivana que, como buena esteta, consigue que éstos luzcan en todo su esplendor, combinando los frostings con los colores de las cápsulas de las magdalenas y haciendo que nos preguntemos por qué aún Bill Gates o Steve Jobs, que son tan listos para lo que quieren, no han inventado el botón de “descargar plato ya cocinado y con esta pintaza, por favor” en el ordenador. No se me asusten los menos golosos, que ellos también tienen donde escoger. Vayan a la sección de entrantes y platos principales y disfruten. Es una orden.