



▶ 21 Febrero, 2016



Ada Parellada, chef de Semproniana, con Antoine Dubois, Katia Escursell, Karine Heckmann y Philipp Pawelka en la cena de los cuatro euros. EL MUNDO



El fotógrafo Rafa Vargas señala al arquitecto Juli Capella, uno de los protagonistas de su exposición de retratos en Casa Camper. EL MUNDO



Los hermanos Juan Carlos, Borja y Pedro Iglesias, directores ejecutivos de la cocina de Roma 2009, el restaurante del FCB. i.c.



Carine Lewi con Briana y Mística, dos caniches salvajes en la Pets Party del Hotel Claris. s.c.



Jordi Clos, anfitrión de la Pets Party, con Teresa Gimpera y el yorkshire Jorka. SANTI COGOLLUDO



Paco Pérez, Albert Adrià, Manel Vehí, nuevo coctelero de Doble, y Joan Roca. EL MUNDO



Ester Alarcón con su chihuahua Coquette, y Blanca Miró con Lui, el 'bulldog' de la gorra. SANTI COGOLLUDO

Muy intenso lo de, en una misma semana, leer la aventura de la vaca Elsie (la fábula del destacado a pie de página) y participar de la Pets Party anual en el Hotel Claris, una fiesta que transcurre con ladridos ambientales que probablemente encierran reflexiones propias de Orwell, del tipo: a ver si estos humanos nos dan algo. Les dieron, porque las primeras bandejas que se pasaron estaban dedicadas a los paladares perrunos (galletitas, gominolas y delicias varias) ante las que más de un humano picó pensando que eran de fiesta infantil.

Los perros se montaron solos el festival con la familia Clos como anfitriona, con Carine Lewi, Ester Alarcón, Pilar Pasamontes, Teresa Gimpera, cada cual con su mascota, y Katy Carreras con Lucy, un magnífico Jack Russell, y Alberto Ezquerdo con Raval, un perro absolutamente genial y escandaloso que encontró en las calles del Raval y que por hiperactivo quedó movido en todas las fotos.

La sala de los dos billares en el sótano



NOCTÁMBULOS, FESTIVOS Y CELEBRANTES

ANNA R. ALÓS

Algo que decir

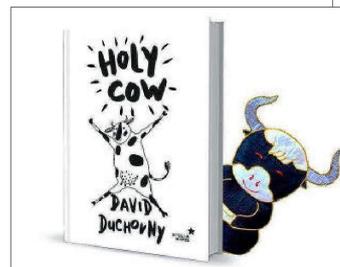
conocidas en sus sectores a las que Vargas ha sabido extraer un pedazo de personalidad. Por ejemplo, Leopoldo Pomés y Marta Feduchi (Giardinetto), Antonio Vila Casas (Fundación Vila Casas), Fernando Salas (Salas Estudio), el diseñador y dibujante Xavier Mariscal, el arquitecto Juli Capella... Personajes que a pesar de su diversidad podrían sentarse a debatir en una mesa-coloquio porque tienen algo que decir, ninguno se quedaría en silencio y al final las reflexiones sumarían valor a cada fotografía.

A cuatro euros montó la cena Gastrorocup de Ada Parellada en su Semproniana. Se trata de cocinar los olvidados de las neveras, los que van quedando detrás de lo recién comprado y que por estética o límite burocrático no pueden incluirse en una carta. Una toma de conciencia más

de Casa Camper, el hotel de la calle Elisabets, es el escenario para la exposición de retratos que firma el fotógrafo Rafael Vargas, rostros de gente de la cultura y el ocio, profesionales potentes, personas

LA VACA CONSCIENTE

¿Qué ocurre cuando una vaca inocente descubre el destino de sus antepasados? Lo más normal del mundo: se junta con un cerdo convertido al judaísmo y con un pavo que cree ser psicólogo para vivir la aventura de los animales que reivindican su dignidad. Juntos emprenden un viaje



EL MUNDO

articulado con una espléndida fábula escrita con el movimiento escénico que domina el autor, el actor David Duchovny. Editorial Stella Maris.

que una cena, para reivindicar los excedentes que por desecho a menudo no permiten cubrir los mínimos. Entre los comensales, Antoine Dubois y Katia Escursell, propietarios del hotel Villa Emilia, y Karine Heckmann y Philipp Pawelka, de 3P Gallery, una iniciativa que recauda porcentajes de restaurantes para diversas ONG.

Los hermanos Iglesias han sido los elegidos junto a Singularis para gestionar la cocina de Roma 2.009, restaurante en el campo del FCB que estará abierto al público todos los días que no haya partido. Allí estaban brindando Nandu Jubany, Albert Raurich, Carlos Abellán y Carlos Manresa. Mientras, Paco Pérez presentaba en Doble a Manel Vehí, el coctelero de Cadaqués que hace pocas semanas fue elegido por expertos como el mejor del mundo y que llega avalado por Albert Adrià, Joan Roca y Oriol Castro, tres de los grandes de la cocina. Y por nosotros mismos, que hablamos de él por primera vez hace tres años en esta misma página, que ya sabíamos que había corrido por la cocina del Bulli cuando aún no media los casi dos metros que ahora pasea por la barra. Vehí tiene mucho que decir.