

LAS PROVINCIAS



Jesús Trelís

Historias con Delantal

Cuentos con patatas, recetas al tutún y otras gastrosofías

SOBRE EL AUTOR

Soy un contador de historias. Un cocinero de palabras que vengo a cocer pasiones, aliñar emociones y desvelarte los secretos de los magos de nuestra cocina. Bajo la piel del superagente Cooking, un espía atolondrado y afincado en el País de las Gastrosofías, te invito a subirte a este delantal para sobrevolar fábulas culinarias y descubrir que la esencia de los días se esconde en la sal de la vida.

[f](#) [t](#) [✉](#)

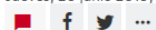


Hablamos de Innovación y Tecnología

Saó: la cocina tranquila roza la madurez



Jueves, 20 junio 2019, 17:02



Su cocina es producto, sabor y raíces. El fruto de una andadura que le llevó de Valencia a París y de París a Barcelona. **Cocina pausada, elegante, llena de sutilidades y donde afloran los detalles.** Cocina tranquila, que evoluciona a paso lento pero dejando huella





Buscador

Busca un tema



Barcelona. Restaurante Saó. Capítulo II. Es la segunda entrega porque, un año después de visitar a **Juanen y Paloma Benavent**, hemos vuelto a su casa y hemos visto cómo su historia, su particular sueño, ha alzado el vuelo. «Lo mejor ha sido ver a los comensales volver; eso quiere decir que el círculo se cierra», confesó el cocinero. «Para nosotros, una comida no se cierra cuando el cliente se va, sino cuando vuelve».

Los dos, él –cocinero– y su esposa Paloma –trabaja fuera pero está también al frente de la sala–, son de Quatretonda; a los dos les conocí en París – cuando Juanen trabajaba como segundo de cocina en el restaurante Goust, a las órdenes de **José Manuel Miguel–**, y los dos iniciaron juntos esta nueva aventura personal y profesional: poner en marcha una casa de comidas de regusto afrancesado. «Lo más difícil, sin duda, es hacerse hueco en Barcelona», dijo el chef, que optó por iniciar esta travesía después de que a Paloma le saliera una oportunidad laboral en la ciudad Condal. Un año después, ese proyecto se consolida; toma forma, y alza el vuelo. Como el propio nombre del restaurante indica, coge madurez.

No en vano, Saó es algo así como «el estado adecuado de la tierra para plantar y cultivar». Y quizás, metafóricamente, ellos estaban en ese momento para plantar este sueño y dejar que fructificara. Y lo estaban porque, siguiendo con el significado de Saó –con otra de sus acepciones–, están llegando a un destacado punto «de madurez o de perfección». «El balance es positivo, dentro de nuestras posibilidades, tanto económicas como a nivel de cocina y sala; pero todo va progresando de manera ascendente, con las dificultades que comporta arrancar este tipo de proyectos», explica. En efecto, el suyo es un camino a recorrer paso a paso. Dejando que su restaurante se asiente, eche raíces, se desarrolle y evolucione. **«Vamos consolidando nuestra oferta gastronómica, adaptándonos a lo que piden nuestros clientes; una cocina cada vez más saludable, e intentando ofrecer un servicio que cuide todos los detalles»**, relató.



Y sí, eso se ve. En su cocina y en la sala. Porque Saó es la cocina de los detalles. Algo que se palpa en el ambiente del restaurante: en la sonrisa y la satisfacción de sus clientes, que se sienten como abrazados. Es lo que tiene, de hecho, el local de Juanen y Paloma: que es como un suave abrazo al comensal desde que entras hasta que sales. Un abrazo a través de su atención, cuidada y medida, y especialmente, de su cocina. Una cocina sencilla, muy elegante y extremadamente meticulosa –limpia, diría–, dejando el sabor libre de alteraciones y buscando en las raíces, en los productos de la zona, ese kilómetro cero del que tanto se habló hace un tiempo y que, en el caso de Saó, es casi como un principio.



Una cocina, en cualquier caso, humilde. Humilde en el sentido de que «no hace ostentación de sus virtudes». Esa humildad que esconde la gastronomía sin estridencias, donde el producto siempre está presente –sin sufrir grandes alteraciones– y la técnica de manipulación intenta ser lo menos invasiva posible. **Una cocina que podríamos decir que es lo casero, lo cotidiano, llevado al estrato de lo delicioso. El glamour de lo habitual.** La belleza de lo sencillo. La autenticidad de las raíces. Un lugar recostado en la coherencia y a donde todo se sazona con sutilidad.



MESAS CON MAGIA

El Sabor del Equilibrio

SAÓ

Local: Elegante, acogedor y muy cómodo.

Sala: Impecable. Cercana pero sin intrusiones.

Bodega: Probé un vino de la zona: Corá. Rico.

Cocina: Producto local y mucha sencillez. La técnica está sin dejarse ver.

Dirección: Carrer de Cesare Cantú, 2. Barcelona.

Menú: Tres opciones, 19 (sólo entre semana), 32 y 45 euros.

Le pregunté a Juanen cuál había sido su plato de éxito en este primer año de funcionamiento de Saó. Sabía que era difícil escoger, pero el cocinero valenciano señaló uno: «gustó mucho el canelón de alcachofa del Prat, que es en sí tradición, producto y sabor en una única elaboración». En realidad, esa es la consigna que suele citarse en todas sus creaciones. Estaba presente, por ejemplo, en el canelón que pude probar en mi visita. **#2 Canelón de pollo de corral con carpaccio de boletus** (champiñones, en este caso). Fue un bocado excelente. De esos que dan un pellizco en el estómago porque te trae muchos recuerdos y cierta melancolía. Un plato repleto de nostalgias, que transmite. Pero que, por encima de todo, estaba rico. Muy rico. Y sí, aunaba producto, tradición y sabor.



Antes de él, del canelón, en los snacks, llegaron otros bocados interesantes. Entre ellos, su paella crujiente -de arròs negre- y la coca de olivada. Ambos hablando de sus orígenes. O su **huevo con espuma de 'blat de moro'**. Sus elaboraciones con huevo son también marca de la casa. Eso sí, de otra división es el **espárrago blanco de Gavà, escabeche de Martini, puré de Celeri y ajoblanco** y, en especial, su **tomate de Barbastro con helado de sardina de bota y berros**, que culmina con huevas y aceite de oliva. Todo muy fino, con mucho gusto en la elaboración y con cierto perfume parisino. Ese que rezuma en la cocina como fruto de su paso por Goust.



Aunque, apunta para el podium otro bocado de máximo interés: **#3 Guisantes del Maresme, calamar, panceta y yema confitada**. No deja de ser una versión más de los huevos con yema, aquí muy equilibrado con el calamar y la panceta, dando como resultado un interesantísimo mar y tierra. Sólo un pero: quizás los guisantes ya estaban en su etapa final... no tan finos. Pero el plato, impecable.



Equilibrio hubo también en su **merluza con suquet de naranja, cabeza de gambas y judías tiernas**. Deliciosa. Lo mejor, es el punto de la naranja, que se suele comer el resto de productos pero que aquí consigue mantenerle en un segundo plano. Presente pero sin un protagonismo excesivo.



Para rematar, el platazo de la comida: **#1 codorniz asada o en confit con arroz y setas**. Esto sí que era territorio y, a la vez, impronta de cocina gala aunado en un plato supremo. Vaya, para que se me entienda: de los que podría repetir día tras día. Y además, presentado con una estética intachable. realmente bonito.



Y un sobresalto maravilloso casi tocando el final de fiesta: la tabla de quesos. Resume muy bien qué es Saó: origen y territorio. **Un 4# flan de Mató, un Heretat de Pere y un Romani**.



Para terminar, dos bocados dulces bien elaborados. Siguiendo la tónica de la comida: **limón** (presentado en varias texturas) y **praliné de albaricoque y helado**. Un dulce final.



... y entre plato y palto, esta historia con delantal se ha terminado. Pero seguiremos de cerca viendo crecer Saó; y viendo volar el proyecto que en su día Paloma y Juanen soñaron y que, seguro, llega muy alto. **Tiene todo para lograrlo. Sobre todo, una gran dosis de honestidad -escondiendo bajo ella: trabajo, producto, ilusión y mucha humildad-**. El mejor ingrediente que puede encontrarse en un restaurante.