

El chocolatero de Barcelona

Su ciudad, pionera del chocolate artístico, inspira al nuevo Ciutat de Barcelona

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Pocos premios podían llegarle al alma como el Ciutat de Barcelona, que el pasado febrero recibió de manos del alcalde Trias. Aunque nació en 1977, Enric Rovira se considera hijo del 92 y de la fiebre por el diseño de la Barcelona olímpica. Mucho antes de convertirse en chocolatero, por la inercia del negocio familiar, le apasionaba la imagen y las artes gráficas -la fotografía, el cine, el diseño...-. Pero haber nacido en casa de un pastelero que amaba

Su padre, que había trabajado con los grandes pasteleros de Mora, le inculcó la pasión chocolatera

su ciudad y su oficio y que había trabajado al lado de los grandes maestros de Mora, o Can Mora, como llama Enric Rovira a la que fue la catedral de los artistas del cacao, en la Diagonal -se emociona cuando pronuncia los nombres de Vilardell y Jornet, autores de aquel viejo manual práctico del pastelero que sigue vivo-, acabó inculcándole la fiebre del cacao. De su oficio, cuenta, pronto conoció lo mejor y lo peor. "Lo mejor era observar con los ojos de un niño ese mundo maravillo-



MARC VERGÉS

so de figuras, piezas impresionantes que hacía mi padre o que creaban algunos de los maestros para los que trabajó antes de montar su propia pastelería. Lo peor, la parte trágica, que mis padres (es hijo único) no cerraran la tienda ni un solo día de la semana. Trabajaban de lunes a domingo. Y había momentos de gritos, con el agobio de las monas, las cocas, la época de los lotes navideños, días en que trabajaba toda la familia".

La mejor obra de su padre no llegó a tocarla ni a olerla: "Era un Don Quijote y Sancho Panza que

hizo antes de que yo naciera, cuando trabajaba en La Lionesa de Manresa. Luego, con el ritmo frenético de la tienda, siempre había la excusa para no liarse con piezas tan laboriosas como aquellas".

Cuando en el 93 abrió su propia empresa, porque su padre no le dejó imponer su criterio para modernizar la pastelería Rovira, llegó a plantearse poner un nombre francés al negocio para que tuviera más glamur. Pero finalmente apostó por su ciudad y estampó el sello Xocolates Barcelo-



||| PICOTEO

El arte de la paella, según Rafael Vidal

El chef Rafael Vidal, del restaurante Levante, templo de la paella en Benisanó, impartió el martes una clase sobre el arte de prepararla en el aula gastronómica A la Carta de Barcelona. El experto invitó a chefs y aficionados a debatir sobre ingredientes y procesos de un plato que, para él, sólo admite una forma de elaboración y diez ingredientes.

La Chinata expone muebles de olivos

Acercarse a la naturaleza y su sabiduría, su personalidad y su elegancia. Esos son los motivos que han llevado a los responsables de la oleoteca La Chinata Barcelona Raval a organizar la exposición Soka, de muebles creados a partir de maderas de olivos centenarios por el artista Jordi Piké. Podrá visitarse del 9 de abril al 31 de mayo (Els Àngels, 20).

LIBROS



ARCHIVO

La última Cena de Leonardo Da Vinci

Lo que se comió y bebió durante la Última Cena

El investigador Miguel Ángel Almodóvar regodea en *La Última Cena* (Oberon) una aproximación a los que se debió de comer en la cena más recreada artísticamente y aquella sobre la que más se ha escrito. El autor cuenta que se sabe que la dieta