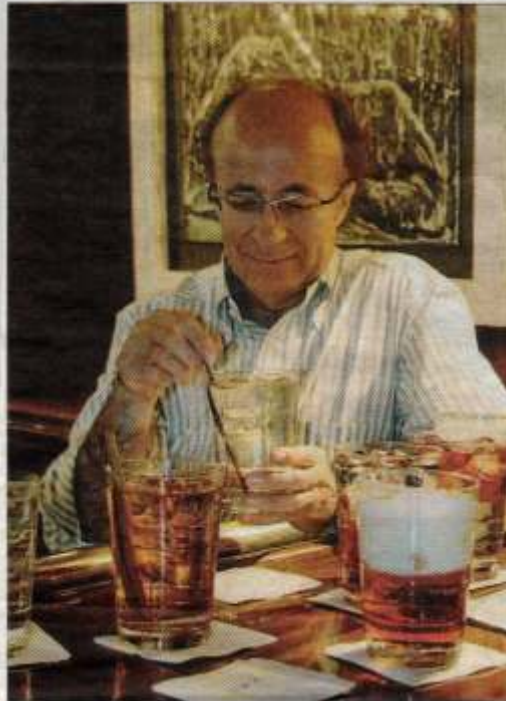


# M.J. Jordan People



**Rodríguez Zapatero** assistirà al sepeli de la seva àvia materna:



Javier de las Muelas amb còctels de noms tan suggeridors com Frank Bwesa i Rumba Numba, i a la dreta Jaume von Arend amb el nou còctel fet de polpa de cacau

## La reinvençió del còctel

**A**l còctel és clar que no li falta glamur. El seu esperit s'associa a Dorothy Parker i a les festes per on passejava la immortal Audrey a *Desayuno con diamantes*...

Javier de las Muelas ja fa temps que ha lligat el seu nom i el de Barcelona a tot aquest món de textures i maceracions festiu i sofisticat -des que va crear el bar Gimlet als 80 fins al

seu Dry Martini, del 96, més anglès-. Per això no ens sorprèn gens que ara sigui ell qui estigui disposat a revolucionar la cocteleria actual.

"Per què, si la cuina ha experimentat una evolució històrica fusionant cultures, ingredients, porcions i proporcions, el món de les copes ha estat pràcticament immòbil?", es va preguntar un dia, i la resposta va ser treure el seu esperit

de barmán i treballar amb el seu equip tot un any buscant noves vies. Per exemple, el gintònic, que seguia avorridament fidel a la fórmula original, és ara el Dry&Tonic, el mateix però enriquit amb espècies, licors, fruites i subtils tocs japonesos... "Sento que he obert una porta, la mateixa que es va obrir en la gastronomia i que ens porta al futur sense renegar del passat", explica orgullós.

Curiosament, aquesta setmana s'ha presentat un altre còctel que encaba en la mateixa línia innovadora. Es tracta del Sompaka Mood, elaborat a partir de la desconeguda polpa de cacau -la seva carn o fruit, que és totalment blanc- i refrescat amb tocs caribenys a base de llima, sucre de canya i rom. La idea ha estat dels responsables de la xocolateria Cacao Sampaka, que ja té sis botigues entre Barcelona,

Girona i Madrid, i avui n'obrirà a Berlín i Nova York.

La fórmula va ser pionera al seu moment perquè convertia en un *self-service* les confiteries tradicionals i ofereix productes curiosos i ben presentats, que també es podrien degustar en un bar. "L'idea era que tot fos com un gran nevera on puguis gaudir i remenar", explica dels fundadors, Jaume von Arend, que, com De las Muelas és un apassionat d