

5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Òscar Piedra combina en el Ospi de Sallent un bar de cocina en miniatura con un restaurante gastronómico basado en el producto

Cocina de mercado y de miniatura

Singular en Sallent

OSPI

Calle Estació, 4
Sallent de Llobregat
Teléfono: 93-820-64-98
Cierra las noches de los domingos, lunes y martes
Precio medio sin vinos: 45 €

Valoración

Confort	★ ★ ☆
Bodega	★ ☆ ☆
Servicio	★ ☆ ☆

Valoración sobre 20



Probablemente a muchos catalanes no les sería fácil situar Sallent en el mapa, a pesar de que es una población no muy distante de Barcelona y que muchos barceloneses la cruzan frecuentemente en sus viajes hacia la Cerdanya o Andorra.

Su nombre oficial es Sallent de Llobregat y tuvo su mayor época de esplendor en los años 60, cuando sus minas de sal funcionaban a pleno rendimiento y cuando Metales y Platería Ribera (Can Culles), era una industria de referencia no sólo en Sallent sino también en la comarca del Bages. Desde entonces, y como fenómeno poco frecuente, su población ha disminu-

una muy amplia y variada bibliografía gastronómica.

En el año 2007, después de estas estancias comentadas, decidió abrir un moderno y cuidado establecimiento en Sallent, al cual bautizó con el nombre de las dos primeras letras de su nombre y de su apellido: Ospi.

Ospi, según nos cuenta Óscar Piedra, es una oferta de restauración que intenta facilitar en un mismo espacio dos opciones distintas y compatibles. Por un lado, el servicio de cafetería, que, además de los productos habituales de un bar y cafetería, apuesta asimismo por una amplia gama de pinchos y por la llamada cocina en miniatura como complemen-

do casi un 25 %, a pesar de que las minas de sal siguen con bastante actividad y con mil empleados, y de que algunas nuevas e importantes industrias se han instalado en su término municipal.

Hemos hablado varias veces en estas páginas de nuestro reconocimiento por la valentía de muchos jóvenes cocineros emprendedores al instalar un nuevo establecimiento en pequeñas poblaciones, ya que para muchos de ellos parece que lo más fácil sería intentar abrirse camino en Barcelona o bien en alguna otra gran ciudad.

Óscar Piedra nació hace 31 años en Sant Fruitós de Bages. Es un auténtico autodidacta de la cocina, ya que a pesar de que ha hecho diversos cursos y estancias, entre ellos en Mey Hofmann, en el Cingle de Montse Estruch y en Can Gaig, y obtuvo diversos reconocimientos y galardones (subcampeón de España de tapas y pinchos, y campeón de España del Prix Culinaire Pierre Taittinger), básicamente la inspiración para la elaboración de sus platos le viene a través de la lectura de

to de los menús diarios ABC (*Amanides, Brasa, Café*).

Y por otro lado –por acceso separado–, un restaurante donde se ofrece una cocina de alta calidad, basada en productos de mercado, pero adaptada a una visión personal y moderna.

Entre sus entrantes destacaríamos las anchoas del Cantábrico

Jóvenes cocineros se instalan en pequeñas poblaciones cuando lo fácil sería abrirse camino en Barcelona

con germinados y tomates raff, una interesante pasta fresca mar y montaña (marisco y verduras), unos excelentes garbanzos de la Garrotxa con tripitas de bacalao y pasas, y una ensalada de mozzarella de búfala, muy al punto por cierto, con tomate *concassé*. De sus carpaccios nos gustaron el de buey con virutas de parmesano y foie, el de lomo de bacalao con vi-



De la cocina del restaurante Ospi de Sallent salen platos basados en produc



nagreta de pimientos y el de pulpo gallego con aceite de piméntón rojo picante.

De los pescados está muy logrado el mil hojas de rape con gambas y también el lomo de bacalao confitado con tomate, pasas y piñones, para no olvidar que estamos en pleno Bages comarca donde suelen prepararse excelentes bacalao.

Entre las carnes, las mollejas de ternera con salsa de vino tinto del Bages, y la paletilla de cabrito al horno con patatas panadera, además de un exquisito y crujiente cerdito acompañado con cilindros de piña y mostaza antigua.

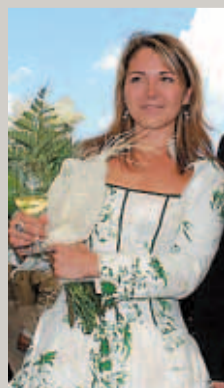
Ya en el apartado de postres destacamos el carpaccio de fresas con yogur griego y helado, y la Nocilla Ospi, que consiste en

PICA PICA

Meritxell Falgueras, Dama de Blanco de la DO Rueda

► Rueda, denominación de origen castellano-leonesa especializada en vinos blancos, ha elegido a la sumiller Meritxell Falgueras, del Celler de Gelida, como Dama de Blanco durante una feria que esta semana ha reunido a

2.500 especialistas en Medina del Campo. Falgueras destacó que, en el cristal, el vino de Rueda “tiene el color del compromiso con la tierra”, huele a “amistad y felicidad” y, en boca, “recuerda al sol y a la brisa”. / Redacción



Meritxell Falgueras

Cien claves para el nuevo hotel Le Meridien en Barcelona

► La cadena Starwood Hotels, que adquirió la marca Le Meridien, ha diseñado una estrategia, llamada One Night Barcelona para completar la oferta de sus clientes. Algunas de ellas se presentaron en la sede barcelonesa del estableci-

miento, en plena Rambla. Las novedades inciden en un universo cultural y gastronómico, un mural de 8.400 fotografías, el *Googlegrams: Gastronomy*, tratadas por Joan Fontcuberta con una alegoría al producto de mercado. El

hotel tiene su perfume, firmado por Fabrice Penot, de Le Labo Eddie Roschi. Y en la cocina estarán las sugerencias de las estrellas Michelin Jean Georges Vongerichten. Las llaves-tarjetas llevan diseños distintos, de Michel Lin, Bharoocha y Samore, y sirven para entrar gratuitamente al Macba. /J.S.



Eva Ziegler, Global Brand Leader, de Le Meridien, y el chef Jean Georges Vongerichten