



GASTRONOMÍA



Iñaki Lz. de Viñaspre (Sagardi), junto al alma mater de Oaxaca, Joan Bagur.

La última locura de Sagardi se llama Oaxaca

Marisa Anglés, Barcelona

El grupo de restauración Sagardi cuenta con 22 restaurantes, la mayoría de ellos bajo las marcas Sagardi, Irati, Orió y Euskal Etxea, con conceptos similares de cocina vasca. Sin embargo, últimamente, se ha atrevido con nuevas aventuras culinarias que el fundador de Sagardi, Iñaki Lz. de Viñaspre, llama "locuras".

Una de sus locuras es Pork, un restaurante centrado en los distintos platos y derivados del cerdo, que abrió en colaboración con Oriol Rovira. Junto a él, también llevó a cabo su segunda locura: Sagàs, un establecimiento especializado en bocadillos de todo el mundo y ubicado en Barcelona.

Para ampliar su división de locuras, Sagardi acaba de abrir Oaxaca (pronúnciese *Uajaca*). Para ello ha ido a buscar a uno de los cocineros españoles que más sabe de cocina y cultura mexicana: Joan Bagur. Este chef de origen menorquín y formado con Jean Luc Figueras dejó su puesto como jefe de cocina de Drolma, en la ciudad de Barcelona, para irse a México y aprender la que considera "una de las cinco grandes cocinas del mundo", junto con la mediterránea, japonesa, china e hindú.

En México, empezó a trabajar en el restaurante El Bajío, de Carmen Ramírez Degollado. Gracias a ella, y a las *mayoras* que trabajaban con ella, aprendió las técnicas más indígenas y auténticas de la cocina clásica mexicana. Actualmente, esta empresa, conocida como Titita, cuenta con doce restaurantes El Bajío en México, y emplea a dos mil personas.

Joan Bagur, asociado con

RESTAURANTE OAXACA

- **Dónde:** Pla de Palau, 19, Barcelona
- **Web:** www.grupsagardi.com
- **Fórmula:** platillos de auténticas recetas tradicionales mexicanas.
- **Precio medio:** 35 euros.
- **Horario:** de 12.30 horas a 00:30 horas, de forma ininterrumpida, todos los días.

UN MENORQUÍN EN MÉXICO

Tras un viaje gastronómico por México de la mano de Carmen Ramírez Degollado (Titita), Joan Bagur decidió dejar su puesto como jefe de cocina del restaurante Drolma de Barcelona, para ir a aprender los secretos de la que considera "una de las cinco grandes cocinas del mundo". El chef menorquín se fue a trabajar a El Bajío, con Titita, donde aprendió de las 'mayoras' la parte más indígena de la cocina mexicana. Ayer, Titita aseguró que su alumno ya cocina mejor que ella.

la hija de Titita, también ha montado una cadena de establecimientos en México, en este caso, especializados en repostería.

Cocina tradicional

La carta del restaurante Oaxaca de Barcelona reúne recetas estrictamente mexicanas. "Nada de *tex-mex*" especificó ayer Titita, que acudió a la inauguración del restaurante en apoyo a su discípulo. Joan Bagur trae en avión todas las semanas la mayoría de productos mexicanos, para ser lo más fiel posible a las recetas de Titita.

En Oaxaca se pueden encontrar recetas como cochinita pibil, tuétano a la parrilla con salsa arriera, quesadillas de huitlacoche, cebiche verde, tostadas de atún rojo al chipotle o el auténtico guacamole. También se ofrece la mezcalería más completa de Europa, con 200 variedades.