

● ESCANDAYO | BELÉN PARRA



Aurora Salas posa en el Café de producto 'gluten free' que acaba de abrir en Barcelona.

IVÁN CÁMARA

SIN GLUTEN Y CON ARROJO

Aurora Salas no es celíaca, pero como si lo fuera. Ha tomado conciencia de lo que supone ser intolerante al gluten en términos de alimentación, de hábitos de consumo y de costes para abrir Gula Sana (Diputació, 361), su Café con mayúscula. Pese a poder comer de todo, ella es la primera en empatizar con el colectivo celíaco y sus circunstancias. También con aquéllos que han decidido reducir progresivamente la ingesta de gluten en sus dietas, ya no sólo por una cuestión de moda –que la hay– sino por su propio «bienestar». Eso es lo que muchos le confiesan al otro lado de la barra de su primer negocio físico, donde «todo» es sin gluten. Dos términos indisolubles y omnipresentes para cuantos la intolerancia a esta proteína ha cambiado irremediablemente sus vidas.

Las etiquetas de los productos alimenticios se les hacen de lectura obligada, de la misma forma que afrontan con cautela toda oferta gastronómica. Especialmente la de esos locales que se autodefinen *gluten free*. Como ahora Gula Sana. Aurora Salas lo sabe bien. Cada día nada más levantar la persiana se suceden las mismas preguntas, las mismas dudas e incluso las mismas suspicacias por parte del cliente de paso. Ante el cliente habitual que vuelve y repite bastan los guiños y las sonrisas cómplices. O la palabra de Salas, que se esfuerza asimismo por que los mensajes de las pizarras de su local queden claros. Menos el pan, también *sin*, todas las elaboraciones dulces y saladas que salen de sus manos son libres de *gluten*.

Aurora Salas empezó en la cocina de forma autodidacta y fue la propia demanda la que determinó su trayecto y trayectoria. De Santander a Barcelona y de los *caterings* por encargo al servicio al momento. En Gula Sana concentra esfuerzos, alberga ilusiones y recibe nuevas satisfacciones. Ahí ha invertido sus ahorros, dedica sus jornadas y tiene el aval oficial que respalda su trabajo. Emprender bajo su cuenta y riesgo en un sector minoritario no le ha supuesto un *brownie* sino una oportunidad para pecar de forma saludable. El *carrot cake*, con o sin lactosa, es la tentación primera; el *sobao*, la nostalgia; y la empanada, lo que antes *vuela*. Casi tan rápido como se propaga el boca oreja.

MR. KAO

ARTESANÍA CHINA

En un nuevo –quizás el último– intento por que el hotel Claris albergue ese restaurante que esté por fin a la altura de las obras de arte que conforman parte de los atractivos de la propiedad, las familias Clos y Kao han llegado a entenderse. El resultado de esa entente es un elegante *dim sum club* con más luces que sombras pese a sus aires de clandestino. La alta cocina china de la que hacen gala los Kao tras posicionarla como es debido por encima de la Diagonal encuentra ahora en el bullicio del centro urbano otro escaparate donde exhibir su legado gastronómico. Por la carta desfilan tapas clásicas de corte asiático y confección ar-

tesanal. Con producto mediterráneo y de temporada, lo que se advierte también en el menú de mediodía diario. Lo mejor es hacer una selección de *dim sums* basándose en las diferentes cocciones y completarla con platos como el huevo milenario; los fideos con verduras, huevo poché y trufa fresca; o el imperdible pato Pekín. La chispa de la que adolecen los postres la proporcionan los cócteles y esa hora del té con la que el restaurante ofrece otro ambiente. La calidad del servicio de sala y los precios de la carta están en consonancia con un hotel de la categoría del Claris.

València, 217. Barcelona.



El flamante restaurante Mr. Kao del hotel Claris. EL MUNDO