

«La fórmula es secreta, como en la Coca-Cola»

MÓNICA TUDELA



—¿A ver? Muéstrame cómo funciona.

—Sí, bueno, no tiene ningún truco. Aquí está la ginebra...

—De color cobrizo.

—Salió así. El color se lo dan las hierbas que yo le pongo, precisamente. Y aquí tengo la tónica.

—¿Funciona con cualquiera? ¿Con cualquier tónica?

—Hay un par con las que no funciona. Pero solo dos.

—Bien. Y entonces...

—Entonces las mezclo, hago un gintónico. Un poco de hielo por aquí... y ya está. Y fíjese en lo que pasa.

Lo que pasa lo vio Carles Font por primera vez hace cosa de un año, en el taller donde —porque le gusta, porque es en parte a lo que se dedica— lleva a cabo sus experimentos. Asesor gastronómico, reza la tarjeta de presentación de este hombre cuya vida gira en torno a los alimentos, la bebida, la buena mesa. Un inclasificable, la verdad, por la variedad de sus actividades; representante, distribuidor, gastrónomo. Sibarita. El caso es que ahí estaba. En su, digamos, laboratorio. Mezclando aquella ginebra. Y aquella tónica.

—Entre las cosas que hace... Hace talleres gastronómicos, ¿no?

—De todo tipo. De fuagrás, de quesos, de ibéricos, de vino, de cerveza, de whisky. En escuelas de hostelería, asociaciones de catadores...

Carles Font

Se mueve, y de muchas formas, por el mundo de la gastronomía. Incluso inventa cosas. Ginebras mágicas, por ejemplo.

POR
Mauricio Bernal



—Ah. Para gente entendida.

—No, no solo. También para el público en general. Me interesan los procesos gastronómicos, los maridajes. Las combinaciones.

—¿Por ejemplo?

—Por ejemplo, he hecho lo que yo llamo el winetonic, que hago con vino blanco de picapoll, tónica y raspadura de piel de limón; y hielo. Hago un cava de color lila y con sabor a chocolate. He hecho ginebras afrodisíacas: la Passion Men, la Passion Women y la Mega Passion. O gin con vodka negra, o con hibiscus, o con azafrán: uno negro, el otro rojo y el otro dorado. Una vez hice un queso: corté un poco de leche e hice queso.

—¿Y? ¿Cómo le quedó?

—Bueno, quedó. Siempre estoy inventando cosas.

—¿Cosas para usted o para otra gente?

—Yo me lo paso bien haciéndolas. A veces las hago por curiosidad mía y luego se las doy a otra gente, a restaurantes, a empresas, y otras veces sí las hago por encargo.

—Bueno, volvamos al principio. ¿De dónde sale esta ginebra suya?

—Sale de que yo quería hacer una ginebra que tuviera un aroma próximo a los olores mediterráneos; el olor de mi niñez, el de mi cultura. Para eso cogí una ginebra ya destilada y empecé a macerar flores y plantas, a mezclar. Hasta que un día di con el aroma.

—¿Qué flores? ¿Qué plantas?

—No le puedo decir. Es una fórmula secreta. Como la de la Coca-Cola.

—Vaya. Bueno, sigamos. Consigue el aroma que quería. ¿Y qué ocurre?

—Ocurre que hasta ese momento no la había mezclado con tónica. Y cuando le pongo la tónica... Bueno, mírelo usted mismo.

—¿A ver?

—¿Lo ve? ¡Cambia de color! ¡Se vuelve rosa!

—Pues sí. Caray.

—Y es estable. Lo dejé estar un año, volví a probar y vi que no perdía propiedades.

—¿Y qué hizo? ¿Qué va a hacer con ella?

—Primero, la patenté. Se llama Màgic Gin. Luego llegué a un acuerdo con una destilería vasca para destilarla. Y ahora empiezo una campaña de micromecenazgo en Verkami, porque la patente nacional no es muy costosa, pero la internacional, sí, mucho.

—Esa destilería... Ahí sí conocen el secreto.

—Bueno, les hice firmar una cláusula de confidencialidad. Pero aún no les he dado la fórmula, je, je. ≡

Vea el video del Màgic Gin con el móvil o en e-periodico.es



gentecorriente@elperiodico.com

2ª SEMANA DE ÉXITO EN CINES

★★★★★
"Una bella comedia italiana
inteligente y sofisticada"
Corriere della Sera

5 NOMINACIONES
DURANTE LA FESTA DEL CINEMA

Un viaje hacia su propia vida

★★★★★
"El sleeper
del año en Italia"
The Hollywood Reporter

PRIMERA MENCION AL MEJOR PROTAGONISTA "Margherita Buy"
DURANTE LA FESTA DEL CINEMA

VIAJO SOLA

Una comedia de Anna Lita Fagnazzi

Margherita Buy · Loredana Lesci · Stefano Accorsi