

“Me encanta la fiesta de los toros por su estética y su autenticidad. Ver torear a José Tomás es algo especial. Crea un clima único en la plaza. Reservo entradas para buenos amigos y, después de darnos un homenaje en el Tapaç 24 con unos vinos de primera, nos vamos todos juntos a la plaza”

la vida y no hace que el restaurante sea más rentable, sino todo lo contrario, ya que sólo podemos dar un turno al mediodía y el servicio de noche hay que cuidarlo el doble. También te obliga a tener unos detalles determinados, como una vajilla, cubertería, cristalería y mantelería más sofisticadas. A pesar de todo, fue un honor recibirla”.

La estela de las tapas no se agota y abre en 2006 un bar de “toda la vida, con las tapas de siempre hechas con rigor y productos de máxima calidad”. ¿Su nombre? Tapaç 24. ¿Precio? Entre 10 y 15 €. ¿Balance? Repite éxito. No hay día que no se forme cola ante la puerta. “Me gusta el ambiente informal de los bares populares, me siento muy a gusto en ellos y disfruto tomando tapas, se crea un tipo de relación especial entre la gente. En cuanto a su elaboración, me gusta mucho tratar el pescado y los huevos, mientras que los postres me dejan más frío porque no soy nada goloso. Bordo las tortillas y los huevos estrellados”, afirma.

NUEVO ROL. Pero Abellán sigue imparabile. 2009 fue su año. En junio reabre Velódromo, un emblemático punto de encuentro en el Ensanche de Barcelona que llevaba años cerrado, con el aire nostálgico de antaño y una carta de platos tradicionales de raíz catalana. Más tarde, en otoño, se pone al frente de Bravo, el restaurante gastronómico del recién estrenado Hotel Vela de la Ciudad Condal, a orillas del Mediterráneo. “Es curioso, de *chef* he pasado a empresario. Ahora tengo cuatro restaurantes y 150 empleados. Y sigo durmiendo muy bien por las noches. Pienso que el día que uno de ellos me vaya mal lo cerraré y ya está”. La ruta entre sus locales y el mercado de La Boquería la hace a lomos de alguna de sus Harley-Davidson. Abellán ha sido *motero* desde que cumplió

los 14 años. “Ahora me ha dado por las Harley. Tengo una *V Road*, una de 1941, otra de 1972 y una *Sporster*. Están impecables en cuanto a mecánica, pero no me gusta llevarlas con los metales bruñidos. La moto te ha de ensuciar las manos y tiene que oler a gasolina. Uno de mis sueños es hacer un viaje en moto por Europa, pero aún no me ha llegado el momento”. En unas semanas, por aquellos caprichos del destino, dos de sus pasiones, las motos y los fogones, se darán el *sí quiero*. “Jorge del Olmo, hijo de Luis del Olmo, acaba de abrir un espectacular concesionario Har-

ley-Davidson en Barcelona, un espacio de 2.000 m², y me ha propuesto montar un bar allí dentro. Será una réplica del Tapaç 24, el mismo concepto pero más sencillo, y se abrirá en febrero. En un par de años mi idea es ir abriendo más Tapaç por toda Cataluña, aunque primero debo consolidar lo que tengo ahora”, afirma. Con todo ello, poco tiempo le queda para estar con la familia y los suyos. “Tengo muy buenos amigos cocineros: Ferran y Albert Adrià, Nando Jubany, los hermanos Roca, Juan Mari Arzak... La pena es que apenas nos vemos. Nuestros horarios son difíciles de

combinar con las relaciones sociales y los catalanes somos demasiado currantes. Del trabajo hacemos casi una religión”, se lamenta. A pesar de ello, sus más allegados esperan con emoción las corridas de José Tomás en Barcelona, que es cuando el cocinero tira la casa por la ventana. Son días grandes en Tapaç 24, en los que se cuelga el cartel de *Cerrado*. Abellán lo reserva para los suyos, gente que viene de toda España y a la que invita a la plaza después de haber comido y bebido como reyes. “Me encanta la fiesta por su estética y su autenticidad. Y ver torear a Tomás es algo especial.

FUSIÓN. En Comerç 24 propone tapas creativas como este lecho de hielo en el que reposa una ostra coronada por una nube rosada de remolacha (9 €/unidad).



Crea un clima único en la plaza. Reservo entradas para mis buenos amigos Lucía Bosé, Lucía Dominguín, Carlos Tristanchó, Joan Gracia de Tricycle, Álvaro Palacios, Rosa Esteva y muchos más. Y, después de darnos un homenaje en el Tapaç con unos vinos de primera, nos vamos todos juntos a la plaza”.

MÁS INFORMACIÓN:

COMERÇ 24. C/ COMERÇ, 24. TEL.: 93 319 21 02. **TAPAÇ 24.** C/ DIPUTACIÓN, 269. TEL.: 93 488 09 77. **VELÓDROMO.** C/ MUNTANER, 213. TEL.: 93 430 60 22. **BRAVO.** PLAZA ROSA DELS VENTS, 1. TEL.: 93 295 28 00. **HARLEY DAVIDSON.** C/ JOAN GÜELL, 207. TEL.: 93 339 48 74. WWW.PROJECTES24.COM