



MENÚS VARIADOS

Antonio Vergara
bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com

Mey Hoffman, esteticismo y disciplina

El 3 de mayo falleció en Barcelona Mey Hoffman, empresaria, pastelera, cocinera y fundadora de la escuela Arnadí. Educada, inteligente, sensible, irónica, sensata... una mujer completa (y no Bo Derek), perfectamente preparada. Hubiera triunfado en cualquier otra profesión

El 3 de mayo falleció en Barcelona Mey Hoffman, a los 69 años, víctima del cáncer. Fue empresaria, pastelera, cocinera y fundadora de la Escuela Arnadí (1982), donde estudiaron muchos jóvenes con vocación de futuros cocineros. A partir de 1999 se trasladó a la calle Muntaner y pasó a llamarse Escuela de Restauración y Hostelería Hoffman de Barcelona.

Conocí la Escuela Arnadí. Estaba en la calle Argentería, muy próxima a la Vía Laietana y casi enfrente de la gótica y bellísima basílica de Santa María del Mar.

Aquí ofreció un concierto sacro la orquesta de Duke Ellington en 1969, con la coral Sant Jordi. Me desplazé desde Valencia para escucharlo. Conseguí una entrada gracias a Pere Casadevall, uno de los fundadores del Hot Club de Barcelona, a quien solía comprarle discos de jazz —no publicados en España—, que él introducía de contrabando por la frontera de La Jonquera. Enterada la delegación de Hacienda del «contrabando» (¡unas decenas de discos de jazz y sólo para los diez o doce aficionados que había en nuestro país!), fue multado.

Siempre asociaré la calle Argentería, Duke Ellington y la basílica de Santa María del Mar con Mey Hoffman y su abrumador quehacer en favor del magisterio culinario, la pastelería y cualquier proyecto en pro de la gastronomía. Su madre era ampurdanesa, de La Bisbal; su padre, alemán, nacido en Baden-Württemberg, una de las regiones del mundo más poderosas económicamente, sede de Mercedes-Benz, Porsche, IBM, Hugo Boss, Bosch, etc. Era ingeniero industrial. Mey nació en una familia burguesa y culta. Su madre fue concertista de piano, y el matrimonio era muy aficionado a la lectura y la música clásica.

Cuando Juan José Pache (con quien mantuvo una relación sentimental) me la presentó en el restaurante Ma Cuina (Valencia), en 1984, descubrí de inmediato su buena crianza. Educada, inteligente, sensible, irónica, sen-

sata. Se podía hablar con ella de temas culturales, hecho insólito en el mundillo de los cocineros y reposteros, generalmente incultos, pero no tontos. Además, era guapa, atractiva; y con carácter. Estudió en el Liceo Francés. Una mujer completa (y no Bo Derek), perfectamente preparada. Hubiera triunfado en cualquier otra profesión, pero desde niña le subyugaron los pasteles, el chocolate: una maestra en la repostería del chocolate.

Su infancia transcurrió en un internado de Wiesbaden, otra potente ciudad por su economía. Allí, como el Levante UD, se forjó en el yunque de la adversidad. Se levantaba a las seis de la mañana. Los estudios y el programa de actividades eran muy duros. Y la repostería, en la que ejerció un magisterio indubitable, es, ante todo, disciplina y precisión («¡precisión total!», afirmaba). No hay margen para la irregularidad en los pesos, las medidas, los ingredientes.

De niña se quedaba embobada mirando los escaparates de las «konditorien» (pastelerías, en alemán). Cuando uno ha viajado a Alemania —y no digamos a Austria— observa que los escaparates de sus pastelerías son una explosión de esteticismo. Este servidor no es goloso, pero sí un esteta (he visto «La bella de Moscú» más de 32 veces), y en Mainz me compré dos bandejas de pasteles por mero esteticismo. Después se las regalé a una compañera de excursión.

Mey Hoffman se casó a los 20 años con Francesc Abadal, nieto de uno de los pioneros de la automoción en España. Después se divorció, pero antes tuvo una hija, Silvia. A partir de esta ruptura amorosa, comenzó su vida profesional. Abrió una joyería. Pero al poco tiempo se encaminó hacia la repostería y la cocina. En 2004, la guía Michelin le otorgó una estrella a su restaurante barcelonés Hoffman (calle Granada del Penedés, 14).

Publicó varios libros. Releo siempre el que me dedicó en el año 2002, con prólogo de Juan Mari Arzak: «Fuego y pasión en la cocina».

Auf wiedersehen, Mey.

[BARRAS Y RESTAURANTES]

Selección de carnes asadas e ibéricos en Casa Bienve



CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

La versatilidad del tinto Beronia Crianza (DO Rioja) queda fuera de toda duda con el maridaje que propone esta semana, una selección de carnes a la brasa y jamones y embutidos ibéricos en el restaurante Casa Bienve, ubicado en el centro del municipio de Rotglà i Corberà, en la comarca valenciana de La Costera.

Beronia Crianza es un vino elabo-

borado a partir de uvas seleccionadas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras la fermentación descansa durante un año en barricas de roble. de aspecto brillante, presenta un elegante color rojo rubí. En nariz ofrece aromas de fruta roja madura, notas de regaliz, suaves matices ahumados y un final especiado. Su paso por boca es goloso, amplio, con buena es-



tructura y notable complejidad. Con un ambiente familiar y cercano, Casa Bienve ofrece una buena muestra de la gastronomía local. El establecimiento elabora tapas variadas, carnes a la brasa, productos ibéricos y platos caseros. **Restaurante Casa Bienve**
Ctra. de Madrid, 43, 1
46816 Rotglà i Corberà (Vcia.)
Tel. 96 225 40 11

Bodegas Bocopa arrasa en los Ecoracimo 2016 con seis medallas y un premio especial

► EL CERTAMEN HA EVALUADO ESTE AÑO MEDIANTE CATA CIEGA CERCA DE DOSCIENTOS VINOS ECOLÓGICOS

V. M. F. VALENCIA

Bodegas Bocopa ha sido la gran triunfadora en la última edición del concurso internacional de vinos ecológicos Ecoracimo, cuya cata final se ha realizado hace unos días en el Castillo de Montilla. El blanco Señorío de Benidorm Chardonnay ha sido condecorado con uno de los tres únicos premios especiales concedidos por la Diputación de Córdoba. Además, el tinto Cas-

tillo de Alicante barrica ha recibido una medalla de oro; y Laudum Nature rosado, Laudum Nature Old Vines, Laudum Nature blanco, Heredad de Almizra y Castillo de Alicante Old Vines han obtenido una medalla de plata.

En el palmarés del certamen figuran otras tres referencias valencianas: el cava Luna de Murviedro Organic (oro), el cava de Unión Vinícola del Este Vega Medien Brut Eco (plata) y el blanco de Pago de Tharsys Vendimia Nocturna (plata).

Ecoracimo, que ha alcanzado este año su decimoséptima edición, ha evaluado mediante cata ciega casi doscientos vinos producidos bajo pautas ecológicas.

AL VENT
Mediterráneo por excelencia
Grupo Covinas
www.covinas.com