

● ESCANDAYO | BELÉN PARRA



La casualidad ha querido que la apertura del primer Poké Maoli de Barcelona (Sevilla, 80) coincida en el tiempo con la fiebre Pokémon cuando no tiene nada que ver una cosa con la otra. Mientras una trae de cabeza; a la otra hay que ir de cabeza a probarla. Salvando las distancias, ambas constituyen un fenómeno de masas.

Como con las cosas del comer no se juega, Oliver Moon cazó al vuelo la tendencia gastronómica más en boga en Estados Unidos para darla a conocer en España y pronto habrá que hacerle la ola. El origen de todo está en Hawái, donde hasta los bocados son tan paradisíacos como aparentan: frescos, ligeros, sabrosos, vistosos y apetecibles. Así son los pokés hawaianos que se comen cual plato –o mejor dicho, bol– único, preferiblemente al aire libre. Una propuesta de comida rápida saludable acorde al estilo de vida de un archipiélago que queda tan lejos como en su día quedaban los *hot dogs* callejeros.

El poké se ha extendido de forma bárbara de la costa oeste a la este de Norteamérica, donde Oliver lo probó por primera vez para matar el hambre y decidir al poco exportarlo a Europa. Sin dudar. Mientras iba madurando su idea, los locales especializados en pokés pasaron de la moda a la consolidación en grandes ciudades como Los Angeles o Nueva York.

Según Oliver, probar suerte en el Mediterráneo era lo más sensato para aclimatar el concepto culinario hawaiano aunque a decir verdad, su sangre catalana tampoco le habría dejado empezar por otro lado. Al abrigo de la familia y

al calor de este verano es como está llevando a cabo su plan de negocio. Tiene los números y los objetivos claros. También un equipo solvente a su alrededor que él lidera sin excesivos dotes de mando. Es de los que escucha, aprende y delega si es necesario. Lo ha demostrado especialmente en la elaboración de la oferta gastronómica de Poké Maoli, para la que ha contado con la asesoría gastro-

nómica de la chef Paola Piscioti. Juntos han acabado por decidir una carta de estructura básica pero infinitas posibilidades. Basta con cambiar un solo ingrediente para que ningún poké se parezca al otro. El componente indispensable en cada bol es el pescado crudo cortado en tacos y sutilmente macerado. Los complementos y las salsas que lo acompañan definen el gusto de cada cliente y sirven

a Oliver y Paola para determinar posibles cambios.

Ese es sólo el principio del *take away* que dará en adelante paso al *rest* (de *restar* o permanecer en el restaurante). Oliver da gracias a Hawái en el logo de su marca por cuanto le ha cambiado la vida en cuestión de un año. El día menos pensado igual tiene que dárselas también a Barcelona.

taneado por David Arauz y Roberto Limas, manipula a la vista del cliente con una frescura reseñable. Ambos chefs sugieren combinaciones y presentaciones fuera de lo común en las que se come todo cuanto recae sobre el plato.

Entre clásicos imprescindibles como su *sashimi* de toro o la exquisita *tempura* de langostino tigre también cabe probar el *sushi* de gamba roja, el *nigiri* de anguila asada y el bacalao negro, que aquí sí saben cocinar como merece el producto. Más allá del exquisito pescado y marisco crudo también hay un surtido apartado de carnes con especial mención a la de *wagyu*.

La apertura de Barcelona es tan reciente que aún no es posible disfrutar de todos los dulces del obrador propio que el grupo tiene en Madrid, si bien es cuestión de tiempo que éstos se integren en la carta del estreno.

Los habituales del puente aéreo ya tienen dónde comer o cenar en una ciudad como en la otra cuando apetece un buen japo. *Tenor Viñas, 4. Barcelona.*



Oliver Moon es el artífice del primer Poké Maoli con cocina típica hawaiana que abre en Barcelona.

ANTONIO MORENO

## POKÉ HAWAIANO EN LA BARCELONETA



### 99 SUSHI BAR OTRO 'JAPO' DE GARANTÍA

En Madrid ya nadie discute su categoría. El nombre se queda corto para definir lo que es un restaurante japonés de alta cocina, servicio impecable y ADN español. Al igual que en la capital el grupo ha apostado por localizaciones estratégicas pensando sobre todo en su *target* de cliente, en Barcelona no podía ser menos y ha encontrado junto al Turó Park el local hecho a su medida y sus aspiraciones. Barra frente a la cocina fría, mesas para el disfrute de caliente y fría, reservado y coqueto patio interior, aún en desuso.

El *showcooking* evidencia la calidad de la materia prima que detalla la extensa carta y que el numeroso equipo de cocina, capi-