



NADA MEJOR!

SUEX

stessi i palozzi  
fossano bates  
Dannunzio monto a cavall  
quanto passion per gli aereopl  
che semerzi gioco all' uomo

ÇAÇA!

FELIC AMVERSAARI ROLOREK 1.13  
NOS VAMOS ESTA TENSURETA  
CAPRESE ESTÁ

SILVIA NICOLA K DEL MARI ALESSANDRO  
ENS VE...  
BUCKO VIALGOTT!!!

FROM Detroit  
SFR

Peace & Respect

# *Xemei* COCINA VENEXIANA EN BARCELONA

... IN SPANIA  
NO BIANCO & FIUMI  
SA!!!  
NO CA' ENTE  
CALA

Macarrones  
Bambas siempre!!  
Un Super

VIE Ü



THE  
TWIN'S  
COOK  
BOOK

24 **TESTIMONIALES**

26 **CAPÍTULO 1  
EL FENÓMENO XEMEI**

- Xeben, Xebon, Xemei
- Max por Stefano,  
Stefano por Max
- De Venecia a Barcelona

40 **CAPÍTULO 2  
VENEZIA, POBLE SEC**

- La osteria
- Identità venexiana
- La scuderia, Gigi y  
The inglorious banglas
- La terraza

60 **CAPÍTULO 3  
CATCH OF THE DAY**

- Pescado y marisco
- Carne y caza
- Verduras, setas y  
hierbas aromáticas
- La pasta
- El arroz
- La trufa blanca
- Salsas y aliños

124 **CAPÍTULO 4  
CLÁSICOS INTOCABLES**

- Cicchetti
- Antipasti
- Spaghetti e mes
- Risotti
- Piatti

158 **CAPÍTULO 5  
POSTRES Y PANES**

- La pastelería
- El pan

182 **CAPÍTULO 6  
ENOTECA Y BAR**

- Más testimoniales
- Entre copas
- Vini italiani, vini d'amici
- Natural y brutal
- La liturgia del cóctel

212 **CAPÍTULO 7  
VIAJE A VENEZIA**

- 5 am

236 **CAPÍTULO 8  
FINAL FELIZ**

- 24 h con Max y Stefano

250 **ÍNDICE DE RECETAS**

## LA OSTERIA

De cómo los gemelos Colombo emigraron a Barcelona y triunfaron con su cocina y su microcosmos venexiano ya estamos enterados. Pero ¿qué es lo que ha hecho de este local, aparentemente desaliñado, una de las mesas imprescindibles de la ciudad? Cocina solvente, honesta y reconocible; simpatía de los patrones y servicio amable, garantizados; el resto, lo que da coherencia a la propuesta, es la puesta en escena. El mismo local, su emplazamiento desenfocado y su siempre colorida clientela.

En el ADN de una osteria encontramos mucho de lo que Xemei es y quiere ser. Frente a lo que definiría un ristorante, más clásico y noble, la osteria es un local pequeño y modesto donde el oste (el propietario) hace un poco lo que le viene en gana, con éxito dispar. Manejar la sala, servir el vino y, fundamentalmente, dar de comer sin carta fija. Así comenzó Xemei, a imagen de sus dueños y en perfecta sintonía con el barrio. De puertas adentro, Max siempre tuvo claro que los cocineros eran importantes y, por lo tanto, la cocina estaría a la vista. De puertas afuera, la simbiosis con el barrio es plena, en gran parte debido a la terraza.

## IDENTITÀ VENEXIANA

El decorado es austero: mesas de madera desnudas, originalmente compartidas, sillas desparejadas... Lo que en cualquier otro local de moda resultaría deliberado, aquí fue una composición obligada. Los grandes platos blancos para la pasta, otros tricolores como la burrata, y la compañía del pan rústico y el aceite forman un bodegón apetecible y luminoso. Fondo y forma, cocina italiana en esencia. El tono lo marca la particular iluminación de la sala, que no recibe luz directa sino naturalmente reflejada en el edificio de enfrente. Los fotógrafos suelen apreciarlo.

El local anexo ya dispone de mantelería; en opinión de Max, se parece demasiado a un local de Cipriani en el Soho. Quizá se esté convirtiendo en un ristorante. Uno enseguida tiene la sensación de estar entrando en una tasca veneciana. Espejos canestrelli, mascarones de góndolas y algunas máscaras resultan familiares. Del interiorismo original, arrasado por un incendio en el verano de 2013, se perdieron las paredes pintadas con sepías y dedicadas por clientes ilustres (Kiko Veneno, Vargas Llosa, Patti Smith), las máscaras y una lámpara veneciana que Max ganó en una partida de póquer. Un bacalao seco colgaba de la pared. Botellas vacías, muchas y muy buenas botellas recuerdo de grandes veladas. Sacro y profano a la vez, encontramos cristos y santos, pero también motivos de la Italia más exuberante.





FIESTA

ABRAC LA CUENTA!

PRIMERA  
SONO  
XE NET

JAKA

Sa vallo

TRU  
TRU  
CAB  
VALLE

EST UN DELICIE

INANKAVILA

IGEROMER

YEVOME

deu  
Gau

VACANCIE

AQUI

## PEZ DE SAN PEDRO AL HORNO CON VERDURAS DE TEMPORADA

*Pescado sin escamas, de sabor delicado y con muy poca grasa. Me encanta por su textura carnosa, firme. Para saborearlo plenamente tiene que cocinarse justo por debajo del punto. ¡Tratemos con respeto el nombre de un santo!*

1. Limpiamos y fileteamos el pez de san Pedro, separamos las huevas y las sumergimos en agua fría. Hacemos los filetes a la plancha por el lado de la piel, 2 min. Salpimentamos.
2. Ponemos las verduras asadas en una placa de horno, colocamos los filetes encima por la parte de la carne y rociamos con el vino y las hierbas.
3. Metemos en el horno precalentado a 180 °C durante 7 min, o hasta que la carne comience a llorar (cuando expulsa gotitas blancas y la temperatura interna es de un máximo de 35 °C). Cuando la carne del

pescado se vuelve rosada y queda cruda en el interior hemos alcanzado el punto perfecto de cocción. Si lo preferimos, podemos preparar el plato con rodaballo, que en invierno está en su punto de grasa. Preferiblemente grande, es importante cocinarlo con piel y espina para obtener su máxima expresión. El punto de vinagre es el secreto de los vascos, de 10. ¡Aúpa Aitor!

- ⊙ El pez de san Pedro es un pescado delicado, sin escamas, y resulta exquisito por su poca grasa. Suele acompañarse con vinos blancos un pelín aromáticos, como la Ribolla Gialla de Simcic (Eslovenia).

- 1 PEZ DE SAN PEDRO DE 1 KG APROX.
- VERDURAS DE TEMPORADA (CALABACÍN, JUDÍA VERDE, TIRABEQUE, ETC.), ASADAS PREVIAMENTE
- 1 CHORRITO DE VINO BLANCO
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA
- HIERBAS FRESCAS





## SALTEADO DE ROSSINYOLS CON HUEVO POCHE Y CHIPS DE CALABAZA

*Cuando llega el otoño, con los primeros días de frío, apetece un plato de cuchara. Éste es un poco dulzón, y a las chicas les encanta.*

1. Limpiamos las setas de tierra. Les damos un hervor en agua con vinagre y laurel y las reservamos en frío.
2. Pelamos y troceamos la calabaza. Con una parte haremos un puré, y con la otra los chips.
3. Para el puré, freímos el diente de ajo en la sartén y añadimos los trozos de calabaza, el romero picado, sal abundante, un poco de agua y azúcar. Tapamos y cocinamos a fuego medio durante 30 min. Trituramos en caliente, añadiendo aceite de oliva hasta obtener una masa homogénea. Pasamos por el colador chino y reservamos.
4. Para los chips, ponemos a calentar una sartén de borde alto con abundante aceite de oliva a 115 °C. Cortamos los chips con un pelapatatas, directamente sobre la sartén. Freímos hasta que queden crujientes, escurrimos y reservamos sobre un papel de cocina. Salamos.
5. Para el huevo pochado, calentamos agua con un poco de vinagre en una olla pequeña. Cuando hierva, incorporamos el huevo abierto en un plato y le damos una vuelta para crear un remolino que ayude a cuajar la clara alrededor de la yema. Al cabo de 2 min escurrimos y reservamos en agua con hielo.
6. En el momento de acabar el plato, echamos las setas salpimentadas en una sartén de hierro con poco aceite

- 320 G DE ROSSINYOLS (REBOZUELOS)
- 1 CALABAZA VIOLÍN
- 1 DIENTE DE AJO
- 1 RAMA DE ROMERO
- 20 G DE PIÑONES
- 4 HUEVOS
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA
- CANELA Y GUINDILLA

y las salteamos unos minutos a fuego vivo. Añadimos una cucharada del puré de calabaza y removemos, añadiendo un poco de agua si es necesario.

7. Servimos en un plato, con el huevo en medio y los chips encima.
- ⊙ Plato típico de otoño, cuando fuera llueve. Ideal para compartir, rompiendo el huevo y mezclando todos los ingredientes.

Tiene un puntito dulzón, por eso preferimos acompañarlo de un tinto de medio cuerpo y un poco duro. Un Barbera de Luca Roagna.







## ZABAIONE CON TRUFA

*Simpático, fácil y rico. Lo servimos directamente en las cáscaras de huevo. Cuidado con la consistencia y la temperatura. Un truco: el día anterior, meter la trufa y los huevos en el mismo recipiente hermético dentro de la nevera, así los huevos absorberán los aromas de la trufa.*

1. Ponemos un bol alto al baño María, añadimos las yemas, un poco de aceite y un chorrito de moscatel.
2. Con la fusta, batimos enérgicamente hasta incorporar aire suficiente para doblar el volumen de la mezcla.
3. Añadimos la nata, sal y pimienta y seguimos batiendo a un ritmo más suave, siempre de manera circular. Mantener caliente hasta el momento de servir.
4. Lo presentamos en una cáscara de huevo y completamos con la trufa rallada por encima.

- 1 YEMA DE HUEVO/PERS.
- 4 CL DE NATA
- 1 PIZCA DE AZÚCAR
- VINO MOSCATEL
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- SAL Y PIMIENTA
- TRUFA BLANCA

## TRIPPA CON ALUBIAS BLANCAS Y TRUFA

*Plato interesante. Siempre hemos considerado los callos un manjar fino y potente, si lo combinas con tomate. Sin embargo, en blanco y con las alubias y la trufa queda espectacular. Nunca falta en las cenas anuales de tartufo blanco con nuestros amigos cocineros de Barcelona.*

1. Limpiamos con cuidado los callos y los blanqueamos dos veces con agua y vinagre.
2. Hervimos las alubias en abundante agua con el laurel, una zanahoria y una cebolla durante 45 min a fuego medio, retirando la espuma que se va formando en la superficie.
3. Una vez listas, reservamos  $\frac{1}{3}$  de alubias y con el resto preparamos una crema, triturándolas en su propio caldo.
4. En una olla ancha, sofreímos el resto de zanahorias y cebollas picadas con un poco de aceite y sal. Añadimos la trippa y el vino blanco. Cubrimos con el caldo y dejamos estofar durante media hora.

5. Añadimos la crema de alubias y las alubias enteras. Cocemos durante 10 min más a fuego lento y rectificamos de sal. Debe tener la consistencia de una crema líquida.
6. Servimos en platos hondos con 2 gotitas de aceite, pimienta blanca y la trufa rallada por encima.

- 300 G DE CALLOS MIXTOS
- 300 G DE ALUBIAS BLANCAS
- 2 ZANAHORIAS
- 3 CEBOLLAS
- CALDO DE VERDURAS
- LAUREL
- VINO BLANCO
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- SAL Y PIMIENTA
- TRUFA BLANCA





## **COCOTTE DE QUESO TALEGGIO, HUEVO Y TRUFA**

*Plato que le robamos a nuestro amigo  
Gianfranco de Monforte d'Alba.  
Hemos cambiado el queso, pero  
siempre queda la esencia.  
¡Gracias a Le Langue!*

1. Pintamos la cocotte con mantequilla.
2. Fundimos la nata con el queso en una sartén pequeña, a fuego lento. Enfriamos.
3. Mezclamos con la nata montada y un huevo, añadimos sal y pimienta y ponemos la mezcla en la cocotte con la yema del otro huevo en el centro.
4. Cubrimos con más mezcla y un poco de parmesano. Horneamos al baño María durante 15 min a 180 °C.
5. Servimos caliente y rallamos la trufa por encima.

### PARA CADA COCOTTE:

- 40 G DE QUESO TALEGGIO
- 40 G DE NATA
- 20 G DE NATA MONTADA
- 20 G DE PARMESANO
- 2 HUEVOS
- 12 G DE TRUFA BLANCA
- MANTEQUILLA PARA UNTAR
- SAL Y PIMIENTA

## ELOGIO DE LA CEBOLLA

En Venecia se dice que la sardina es la reina de la cocina. Para mí, lo es la cebolla. Está presente en muchísimos platos y me encanta su evolución de sabores, de cruda a caramelizada. También porque es un producto pobre, y existen muchas variedades: dulce, roja, de Figueres, cebollitas. Nos gusta cruda, agridulce, frita, de cualquier manera. Lo fundamental es que la tenemos siempre muy presente, como base de los platos o en contraste con ácido o salado. La encontramos en los bigoli con salsa, en las sardinas en saor, en el hígado a la veneciana. En el estofado de sepia, la cebolla aporta la dulzura. O en el tartare, cortada al momento. También en los entrantes, agridulce, o sencillamente cruda y cortada fina en una ensalada. Y entera a la sal, con su piel. Además, es lo primero que haces al entrar en una cocina, lo primero que aprendes. Y lloras mucho. Es un elogio a la tierra y a la lentitud de los platos, porque la cebolla tiene que estofarse lentamente, bien pochadita. Spaguetti con cebolla pochada en mantequilla y salvia: el plato favorito del Cavaliere Renato, un personaje entrañable que venía mucho por Xemei.









*Chi vive sperando, muore cagando!*