vinetur

Carles Abellán y Oriol Balaguer volverán a cocinar juntos tres décadas después en Calella

El Sopar-Tribut del Hotel Alga reunirá también a Pere Malagelada, Jaume Font y Aitor Núñez

lunes 20 de julio de 2026



Los jardines del Hotel Alga de Calella de Palafrugell acogerán el próximo 25 de julio la cuarta edición del Sopar-Tribut, una cita gastronómica que reunirá a cinco nombres de la cocina y la pastelería en una velada centrada en la cocina tradicional reinterpretada.

El encuentro tendrá como eje principal el reencuentro profesional entre Carles Abellán y Oriol Balaguer, que volverán a cocinar juntos treinta años después.

La organización sitúa el origen de esa relación en 1995, cuando ambos coincidieron en el restaurante L'Atalaia. Más tarde volvieron a trabajar en Hacienda Benazuza, el proyecto de Ferran Adrià en Sevilla. Ahora compartirán de nuevo cocina en una cena que se celebrará en la localidad gerundense de Calella de Palafrugell.

Oriol Balaguer afirma que Carles Abellán es “como un hermano” y señala que le hace una ilusión especial volver a cocinar con él y compartir la noche con “buenos amigos”. El pastelero cita también a Pere Malagelada, al que atribuye el impulso de este reencuentro, además de Jaume Font y Aitor Núñez.

El Sopar-Tribut estará dirigido un año más por Pere Malagelada, responsable del restaurante El Càntir del Hotel Alga. Junto a él participarán el cocinero ampurdanés Jaume Font, el especialista vasco en cocina a la brasa Aitor Núñez, el pastelero Oriol Balaguer y Carles Abellán, fundador de Tapas 24.

La cena arrancará con un aperitivo elaborado por Malagelada con carne de Ramats de Foc, un proyecto que, según la organización, une gastronomía, territorio y prevención de incendios forestales. Después, Carles Abellán recuperará algunas de sus tapas más conocidas, entre ellas su biquini trufado.

Jaume Font servirá su lubina al cava, uno de los platos asociados a su trayectoria. Aitor Núñez ofrecerá una degustación de chuleta y picaña al estilo de Zarautz. El cierre correrá a cargo de Oriol Balaguer, que preparará una reinterpretación del clásico Massini de nata y trufa y presentará una escultura de chocolate inspirada en Ramats de Foc, creada para esta edición.

El Hotel Alga, situado cerca de la playa de Port Bo, celebra con esta convocatoria la cuarta edición de una iniciativa que puso en marcha en 2023. El establecimiento pertenece a la familia Nicolazzi desde 1960 y plantea este encuentro como una forma de reivindicar la cocina catalana, a sus cocineros y a los productos ligados a esa tradición.

La primera edición del Sopar-Tribut se celebró en 2023 y estuvo dedicada al chef catalano-alsaciano Jean Louis Neichel, que cocinó junto a Pere Malagelada. En 2024, la cita rindió homenaje a las raíces de la cocina catalana con la participación de los hermanos Josep y Jaume Font, del hotel Sa Punta de Pals, y de Benvi Aligué, del desaparecido restaurante Aligué de Manresa.

La edición de 2025 tuvo como invitado al cocinero de Banyoles Pere Arpa. Para este año, la organización pone el foco en el producto y en los cocineros capaces de tratarlo y llevarlo al plato con respeto.

La cena se celebrará en los jardines del Hotel Alga, en Calella de Palafrugell. Las reservas pueden realizarse a través de la web del establecimiento y del teléfono facilitado por el hotel.