vinetur

Carles Abellan reúne a viejos compañeros en una cena homenaje del Hotel Alga

Pere Malagelada dirigió en Calella de Palafrugell una velada con Jaume Font, Aitor Núñez y Oriol Balaguer

lunes 27 de julio de 2026



El Hotel Alga de Calella de Palafrugell celebró este sábado, 25 de julio, la cuarta edición de su Sopar-Tribut con un homenaje al cocinero Carles Abellan en una velada marcada por el reencuentro profesional y personal entre varios nombres de la gastronomía catalana. La cita tuvo lugar en los jardines del establecimiento, un hotel de cuatro estrellas situado junto a la playa de Port Bo y propiedad de la familia Nicolazzi desde 1960.

La cena estuvo liderada por el chef Pere Malagelada, director e impulsor de esta iniciativa, que nació hace cuatro años con la intención de rendir homenaje a la cocina catalana, a sus cocineros y a los productos ligados al territorio. En esta edición, Malagelada reunió también a Jaume Font, Aitor Núñez y al maestro pastelero Oriol Balaguer para una cocina a diez manos centrada en el producto y en la trayectoria de sus invitados.

Uno de los momentos centrales de la noche fue el reencuentro entre Carles Abellan y Oriol Balaguer, que volvieron a compartir cocina tres décadas después de haber iniciado juntos una etapa profesional en los años noventa. La organización presentó ese regreso como uno de los ejes emocionales de la velada, en la que ambos recuperaron una relación profesional que, según explican los promotores del encuentro, marcó sus trayectorias.

El menú se articuló como un recorrido por la personalidad culinaria de los participantes. Pere Malagelada abrió la propuesta con un aperitivo elaborado con carne de Ramats de Foc, un producto que la organización vincula a una gastronomía arraigada al territorio. Después llegaron algunas de las tapas más conocidas de Carles Abellan, entre ellas el bikini trufado.

Jaume Font presentó un lubina al cava planteado como una reinterpretación contemporánea del mar y montaña. Aitor Núñez, especializado en cocina a la brasa, ofreció una degustación de chuleta y picaña al estilo de Zarautz. El cierre dulce corrió a cargo de Oriol Balaguer, que sirvió una reinterpretación del clásico Massini de nata y trufa y completó su participación con una escultura y varias piezas de chocolate inspiradas en Ramats de Foc.

La organización enmarca esta cena dentro de una línea de trabajo que busca consolidar el Sopar-Tribut como una de las citas gastronómicas del verano en la Costa Brava. Según indican desde el Hotel Alga, el formato pone el foco en la admiración entre profesionales y en la cocina compartida, por encima del protagonismo individual.

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, el homenaje se centró en las raíces de la cocina catalana con la participación de los

hermanos Josep y Jaume Font, del hotel Sa Punta de Pals, y Benvi Aligué, del desaparecido restaurante Aligué de Manresa. La edición de 2025 tuvo como invitado al cocinero de Banyoles Pere Arpa.

Para la edición de este año, los organizadores sitúan el producto como eje principal de la propuesta. La velada reunió así a perfiles distintos, desde la cocina catalana de raíz hasta la brasa vasca y la pastelería, en una misma mesa concebida como homenaje a la memoria culinaria, al oficio y a la relación entre cocineros.