



LOS SABORES DE ASHA

LA ESCRITORA REDESCUBRE LA GASTRONOMÍA DE LA INDIA

Asha Miró nació en Shaha, una pequeña ciudad cerca de Bombay. Allí vivió en un orfanato, hasta los cinco años, cuando fue adoptada y vino a crecer a Barcelona. Después de ser maestra, emprendió en 1995 el viaje a sus orígenes, a la India. De ese reencuentro nació un *best seller*, *La hija del Ganges*, y también un proyecto que habría de responder al redescubrimiento sensitivo de su gastronomía: olores, colores y texturas que Asha importa con ilusión a su restaurante, Bembí.

Confiesa, con blanca sonrisa, que le cuestan los platos más picantes y nos cuenta qué se esconde detrás del menú de degustación: «Queremos mostrar los platos más típicos de la India, pero con todos los beneficios de la cocina moderna». Anand Negi, el chef, alberga más de una década de experiencia en la preparación de exquisitos

platos en los mejores restaurantes de la India y del Reino Unido. En la carta se pueden encontrar vieiras, carnes al *curry*, pollo *tandoori*, cordero *kohe*, arroces *basmati*, pan indio, estofados, mariscos, verduras y frutas frescas.

Además, la bailarina barcelonesa Sara Barrera (protagonista del documental *Bombay dreams*) y su compañera Roser ofrecen todos los martes un espectáculo de danza de inspiración Bollywood. Asha bautizó a su restaurante Bembí, que significa ombligo: «Es la unión entre el bebé y la madre, la conexión entre lo que existe y lo que no», reza la carta. Asha añade que su vida es la unión entre la India y Barcelona, y que Bembí, con ese nombre, también lo es.

BARCELONA. Consell de Cent, 477. Tel. 935 024 952.
www.bembi-barcelona.com