

## Gente

## Fogones periféricos

LLUERNA, UNA NUEVA PIEZA EN EL ENGRANAJE CULINARIO BARCELONÉS



Víctor Quintilla y Mar Gómez, en el restaurante Lluerna

ENNA SÁNCHEZ DE BARRANDA

## RECOMENDAMOS

**EL MENÚ DE TRUFA**, por supuesto sólo en temporada, aunque ésta haya sido corta y la calidad media

**LA BODEGA OFRECE** la oportunidad de hurgar entre las botellas en busca de un caldo desconocido, de un vino de nueva generación para acompañar el menú de Víctor Quintilla. Mención a los vinos dulces servidos por copas

**DEJARSE ACONSEJAR** por Mar Gómez. También es cocinera y sabe escuchar al cliente

**EL APARCAMIENTO.** Lo mejor es llevar el coche hasta el parking subterráneo de la plaza del Ayuntamiento. Es fácil de encontrar y está a pocos pasos del local

## 5 A TAULA

Se conoce como academicismo el método o sistema de aprendizaje que se sujeta a las reglas y técnicas de los maestros, los cuales se erigen a su vez en Academia. Este histórico y sencillo sistema que transmite sabiduría de unos a otros es perfectamente aplicable al mundo de la cocina, donde pasar por los fogones de ciertos chefs de prestigio resulta casi una obligación.

La pareja de Lluerna sigue esta tradición. Su cocina se alimenta de lo aprendido en otros establecimientos y destila, al cabo del tiempo, una personalidad poliédrica, multifacética e influenciada por diversas corrientes. Víctor Quintilla es un joven chef, nacido en Santa Coloma de Gramenet, periferia barcelonesa de los años sesenta y, ahora, municipio orgulloso de su origen. De sus estudios en la Escuela de Restauración de Barcelona, Víctor sacó pingües beneficios: conoció a su compañera Mar Gómez (también de Santa Coloma) y se relacionó con varios chefs, en cuya cocina redondeó su aprendizaje.

La trayectoria del restaurante Lluerna es cortísima, apenas un año y medio de vida,

pero en este breve periodo de tiempo se ha convertido en el local de referencia de esta abigarrada y multiétnica ciudad del extrarradio barcelonés.

Todo en este establecimiento desprende un aire de confort. Su tamaño, con apenas diez mesas, su decoración minimalista, el buen grafismo de su carta, la magnífica cristalería y el trato personal y desenfadado de Mar, que es quien atiende la sala, dejan paso a una cocina más asentada de lo que podría esperarse. Hemos hablado de influencias y vamos a citarlas: los primeros platos, tras algún aperitivo interesante, se basan y se inspiran en la cocina italiana (largo periodo en el Bellini de la calle Muntaner), como los risottos de trufa negra (en temporada), el de bacalao con tomate y aceitunas negras, o el de gamba con pesto a la genovesa. Son auténticos y gustosos risottos, aderezados con gracia y ciertas dosis de creatividad. También los macarrones con bacon, morcilla y col y los raviolis de mascarpone, parmesano y aceite de trufa. Otra influencia es la referente a la cocina creativa, de extracción popular (aprendida en la Odisea de Orriols y con los hermanos Torres en su paso por Reno), ejemplo de lo dicho serían la sopa de pescados y marisco, el carpaccio tibio de cochinillo ibérico en ensalada o las acelgas, patatas y papada ibérica con crema suave de queso de cabra.

Entre los segundos la tendencia continúa: gran versión del "suquet" de pescado de playa, buen morro de bacalao con papada, almejas y piñones, e interesante mar y

montaña de pies de cerdo y almejas. Entre las carnes, bien representadas en la carta, sobresalen la pintada de Gers en dos cociones, el consabido cochinillo ibérico crujiente, bien ejecutado, y el foie fresco cocido al Sauternes. Y, aunque son platos de cierta envergadura y complejidad, su elaboración está exenta de florituras y aparecen en la mesa bien reconocibles y con sabores marcados. Los postres siguen la tónica y podemos comer una refrescante sopa de fresas con yogur o una versión muy personal de la tarta sacher. Los vinos tienen aquí un lugar prominente y en la trastienda del restaurante han habilitado una simpática sala de catas (que hace de comedor privado) con botellas que a precios ajustados cubren lo más granado de la geografía nacional.

Estamos, pues, en presencia de una interesante dirección que dispone de los ingredientes necesarios para un buen progreso. Quizás la ubicación en una zona poco conocida de la gran Barcelona puede frenar a algunos aficionados. Pero ya se sabe, comer un buen producto, cocinado con creatividad, en un local agradable y por poco dinero obliga a alejarse del "down town". El paseo bien lo merece. ●

## RESTAURANTE LLUERNA

Rafael Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet. Cierran sábado, domingo y lunes. Tel. 93 391 08 20  
Confort: **CTM**

Precio medio sin vino **35 €**

13

VALORACIÓN  
SOBRE 20