

CUINA D'IDENTITAT

Tradició actualitzada



Lluerna

C. de Rafael Casanova, 91
08921 Santa Coloma de Gramenet
(Barcelona)

Cap de cuina: Víctor Quintillà

Telèfon: 933 910 820

Carta: 40 euros

Tancat dissabtes al migdia i diumenges

Ja fa gairebé cinc anys, i en aquest temps, el que podia semblar una aposta arriscada: obrir un restaurant d'alt nivell gastronòmic a Santa Coloma de Gramenet, relativament lluny del centre barce-

lonès, s'ha convertit en una realitat que es confirma seient a les seves taules. El que no ha canviat en aquest temps és la lluentor als ulls del Víctor Quintillà i de la Mar Gómez, que duu el servei de sala i la selecció del vins, ambdós amb la mateixa il·lusió que el primer dia. Tot i que de bon començament ja van optar per la qualitat, l'èxit de la proposta els ha permès millorar les instal·lacions, la cuina, i sofisticar més l'oferta de plats i vins. La recerca de productes l'han fet ells mateixos: en un viatge a Sant Sebastià van trobar una carnisseria amb un bou excel·lent, i des d'aleshores en són clients,

i el garrí, ibèric, els ve des d'Extremadura, de manera que aconseguir un producte especialment bo pot provocar l'aparició d'un nou plat a la seva carta. No gasten cap peix de piscifactoria, tot és salvatge, i han trobat verdura natural i de qualitat –tomàquet amb gust de tomàquet– en una cooperativa agrícola. Quant als vins, en tenen una selecció de gairebé 150, i a preus raonables, fins i tot amb la peculiaritat intencionada de tenir a un preu més ajustat els vins més seleccionats i més especials, per afavorir que els clients els tastin. Adeqüen la carta als productes de temporada, reflectint el pas de les estacions: la tòfona, els bolets, la caça i el predomini de la verdura fresca se succeeixen al llarg de l'any, en cada moment el millor producte. Del pas del Víctor per diferents restaurants –Reno, Bellini o una curta estada al Bulli–, n'ha tret idees i el coneixement de diferents cuines nacionals i estils, que es reflecteixen en una gamma de plats variada i eclèctica: amanida de roastbeef de tonyina, un risotto de llamàntol o un clàssic reinterpretat: la cua de bou "a les set hores", en referència al temps de cocció mínim que necessita. Li demano al Víctor que em triï un titular per aquest reportatge i, després de rumiar-s'ho, em diu "cuina mediterrània d'autor basada en la qualitat". No em veig capaç de millorar la definició.

Joan Nebot

L'ENTORN

Santa Coloma de Gramenet és separada de Barcelona pel riu Besòs. Des de la plaça de la vila de Santa Coloma fins a la plaça de Catalunya de Barcelona només hi ha 8 km. Hi ha accessos directes a la ciutat per les autopistes AP-7, C-58, C-31, la ronda de Dalt i el cinturó del Litoral. A Santa Coloma de Gramenet hi ha diferents punts d'interès turístic i cultural: el Museu Torre Balldovina, la torre Pallaresa i el poblat ibèric de Puig Castellar, i al terme veí de Badalona, el monestir de Sant Jeroni de la Murtra.

El Museu Torre Balldovina, al mateix centre de la vila, és l'únic edifici romànic íntegre de tot el Barcelonès nord. De les col·leccions que s'hi exposen, cal destacar els materials arqueològics ibèrics del poblat del Puig Castellar. Organitzat pel mateix Museu Torre Balldovina es poden fer visites comentades a aquest poblat ibèric (cal concertar reserva), amb un habitatge ibèric reconstruït i material didàctic interactiu. El monestir de Sant Jeroni de la Murtra és un edifici gòtic, que serveix per explicar el feudalisme

local. També s'hi poden visitar les sales Ramon Pané, monjo d'aquest monestir que va acompanyar Cristòfol Colom en el seu segon viatge a Amèrica, que presenten la relació entre Catalunya i Amèrica en el decurs d'aquests cinc segles.

La torre Pallaresa és una notable casa residencial del segle XI, declarada monument històric-artístic d'interès nacional, que es troba al mateix camí d'accés al monestir.

■ **Informació:** Museu Torre Balldovina. Plaça de Pau Casals, s/n. Apartat de correus 62. 08922 Santa Coloma de Gramenet. Telèfon: 933 857 142.

