

EL MONOGRÀFIC

**Ruta
gastronòmica
pel barri del
centre**

pàg. 03

L'ENTREVISTA

**Lídia Guinart,
literatura
colomense en
clave femenina**

pàg. 08

EL REPORTATGE

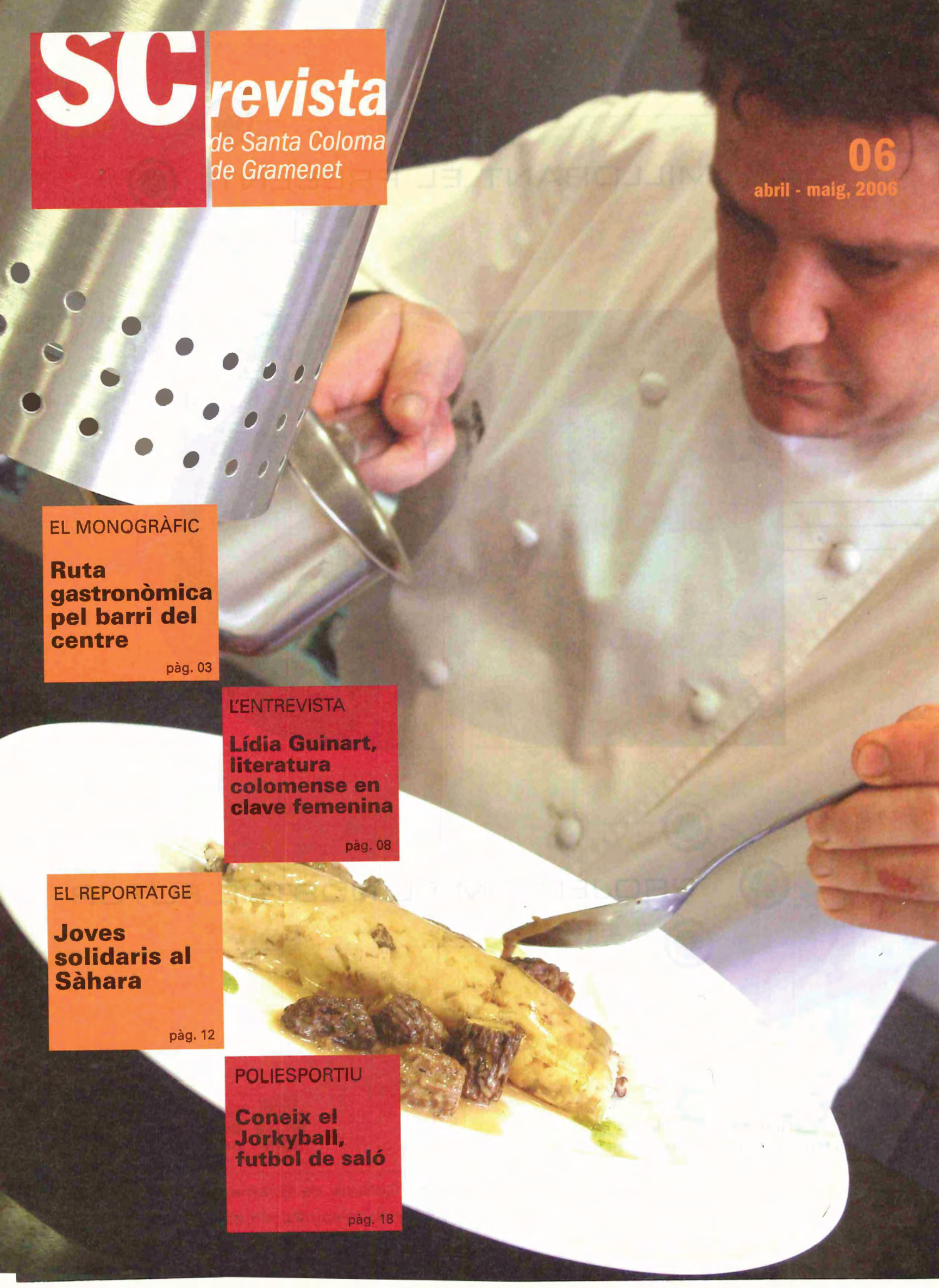
**Joves
solidaris al
Sàhara**

pàg. 12

POLIESPORTIU

**Coneix el
Jorkyball,
futbol de saló**

pàg. 18





La modificació de la normativa que limitava l'obertura de negocis ha augmentat l'oferta culinària a la ciutat

Ruta gastronòmica per la nova restauració del barri del Centre

En els darrers mesos, l'oferta de restauració a Santa Coloma s'ha ampliat molt. Només als carrers que envolten l'Ajuntament, s'han posat en marxa prop de mitja dotzena de negocis relacionats amb l'art de la cuina. Plats mediterranis, tapes, menús vegetarians o delicatessens de la cuina italiana són tan sols una mostra de l'ampli ventall de sabors i textures a l'abast dels paladars més exigents.

TEXT: Redacció SC

El carreró de la Plaça, al barri del Centre i a tocar a la plaça la Vila, es converteix al mig dia en un autèntic aparador d'essències, que aconsegueixen despertar la gana de qualsevol vianant. Mig amagat, però amb el reclam de l'olor que surt del seu interior, es troba el Cinc, un restaurant que acaba d'obrir les seves portes tot just fa tres mesos. Pels seus escassos 50 metres d'espai públic —sense comptar la cuina— passen cada setmana al voltant de 100 comensals.

Màlgrat que la carta és variada, amb plats de cuina tradicional i altres de noves tendències, com els *tàrtars*, l'estrella són els vegetarians. "Intentem oferir un menú que aposti pel menjar sa i equilibrat", assegura en David Ochoa, cuiner

des de fa 10 anys i propietari del restaurant. Igual que el menú, el públic al Cinc també és heterogeni: parelles, famílies amb nens o gent de pas. "La idea és que, tant els treballadors que venen de l'obra com un grup d'amics comparteixin el mateix espai", comenta aquest colomenc.

Uns carrers més endavant es troba La Tarantella, que igual que al Cinc, també hi acut un públic divers. L'afany d'un dels seus copropietaris, en Juan Carlos Bedoya, per una decoració acurada, fa que aquest local de cuina italiana ubicat al carrer Sant Jeroni, s'ambienti d'acord amb el tipus de client i l'àpat del dia. "A les nits, quan passen més parelles, el restaurant és més íntim, amb espelmes a les taules i música italiana d'acompanyament. Els caps de setmana l'ambient és més lluminós, ja que acostumen a venir famílies amb nens", explica en Juan Carlos, qui va obrir el local fa prop d'un any.



En els últims mesos s'ha ampliat l'oferta de locals de restauració a la ciutat

Oferta innovadora i de qualitat

L'objectiu de La Tarantella és oferir una restauració italiana de qualitat, apostant per plats que, popularment, no són coneguts. "És equívoc pensar que la cuina d'Itàlia es redueix als *espaguetti* i a la pizza", reconeix en Juan Carlos, un enamorat d'aquell país. "Intentem aconsellar els clients altres plats, com els *carpacios* o la pasta fresca farcida", explica. Però és missió impossible. "Els colomencs són força conservadors a l'hora de menjar", assegura. I si no que li preguntin a en David, el cuiner del Cinc, que va haver de reformular la filosofia del negoci a les poques

setmanes d'obrir. "Vam començar sent un restaurant de tapes, però no va tenir molta acceptació, perquè ens desmarcaven de les típiques 'braves'", comenta.

Un altre que aposta per la qualitat és l'Àlex Romero. Aquest colomenc va cada matí al Mercat de Sagarra per comprar els productes frescos que més tard cuinarà pels clients del Masonet, un 90% dels quals són colomencs: "El públic és variat, vénen joves i també famílies, però sobretot són gent de la ciutat", afirma. El Masonet, ubicat al carrer de Santa



EL DRAGON
-laboral-

C/ Dr. Ferran, 9 - 08921 Sta. Coloma de Gramenet
Tel. i Fax: 93 466 07 02 - 93 466 24 35
E-mail: eldragonlaboral@eldragon.e.telefonica.net

VESTIMOS A SU EMPRESA
DE LOS PIES A LA CABEZA



ESTOC PERMANENT
SERVEI RÀPID I PROFESSIONAL
TOT EN ROBA DE TREBALL

Anna, és un negoci familiar obert fa gairebé dos anys que ofereix cuina de tradició catalana i castellana. Muntar un negoci a la ciutat va ser, des de sempre, un dels reptes de l'Àlex. "Vam observar que els colomencs marxaven a les ciutats veïnes per dinar i sopar, ja que l'oferta de restauració a Santa Coloma era escassa", explica.

De fet, El Masonet, el Cinc, La Tarantella o el Pizzicatto, un nou restaurant situat al carrer Alselm Clavé, tenen una trajectòria similar. Tots quatre van obrir fa poc al barri del Centre, atrets no només per la manca

d'oferta a la ciutat, sinó per la modificació de la normativa municipal que limitava l'obertura de restaurants a la ciutat. Igual que al Centre, a la resta de barris ha augmentat el nombre de restaurants. "Amb la reforma del Pla de Pública Concurrencia ha augmentat i s'ha renovat l'oferta de restauració a tots els barris de Santa Coloma", explica Manuel Tirado, regidor de Comerç de l'Ajuntament. La regulació, que es va variar a principis d'aquesta legislatura, ha incentivat joves emprenedors a obrir els negocis a la ciutat.

"Poc a poc, està sorgint una demanda més exigent que vol consumir una cuina de qualitat i innovadora, en consonància amb els nous restaurants", explica Tirado.



El Lluerna, que obrí fa cinc anys, s'ha convertit en un referent a la ciutat

Un referent d'avantguarda a la ciutat

Un dels restaurants que obrí abans de la modificació del Pla fou el Lluerna, ubicat al carrer Casanova, 31, tot un referent culinari dins i fora de la ciutat. Tot i que els seus propietaris, el Víctor Quintillà i la Mar Gómez, van començar ja fa cinc anys amb un menú senzill, poc a poc van anar introduint plats de cuina d'avantguarda. "Molts dels clients han evolucionat amb nosaltres", assegura la Mar, que va canviar la seva professió d'enginyera tècnica agrícola pels fogons.

En aquests cinc anys, el Lluerna ha donat de menjar a personatges importants com l'alcalde de la ciutat, Bartomeu Muñoz, el de Barcelona, Joan Clos, actors com l'Àlex Casanovas o músics com en Pau Donés. El secret de l'èxit és la qualitat de les matèries primeres i la constància i la cura amb que el Víctor i la Mar elaboren els plats. "Tots porten la nostra senya d'identitat", comenta el Víctor. Al cap i a la fi, no deixen de ser veritables obres d'art. Comestibles, això sí!