

FINALISTES DEL PREMI CUINER DE L'ANY, CONVOCAT PEL FÒRUM GASTRONÒMIC DE GIRONA.4

## Cuina basada en la tradició

**Víctor Quintillà ofereix al Lluerna creacions innovadores, però sense oblidar les arrels catalanes**

EL PERIÓDICO  
BARCELONA

El xef Víctor Quintillà diu que a Santa Coloma de Gramenet, on hi ha el Lluerna, es treballa a un altre ritme, però que també és el seu. Un ritme potser menys frenètic, el del que va a poc a poc i amb bona lletra.

Després de 10 anys al capdavant del negoci, entén la selecció del Fòrum Gastronòmic de Girona com «un reconeixement a la feina ben feta». Tant la seva com la de la seva dona, Mar Gómez, sommelier, i la resta de l'equip.

«Lluerna és il·lusió i carinyo. Apostem per un producte que tin-

gui ànima pròpia, que expressi». Amb aquestes paraules Quintillà sembla més un artista que un cuiner, i és que les dues professions tampoc estan tan allunyades. Al seu restaurant fan una cuina amb estil propi, avantguardista, però sense perdre el referent de la gastronomia de la terra. «Volem que la gent que vingui de fora sàpiga que aquí menjarà cuina catalana. Són plats que he menjat a casa meva tota la vida», assegura el xef.

Insisteix en la importància del producte: «Si no és diferent i de qualitat, poc hi podem fer nosaltres». Com altres col·legues, treballa directament amb els productors, agricultors i criadors carnis i fins i

tot va personalment a veure el manteniment i l'alimentació dels animals. «A vegades creem un plat expressament perquè ens ha arribat un producte molt bo i volem que els nostres clients el disfrutin», explica Quintillà.

A part de la carta, el restaurant Lluerna disposa d'un menú de degustació amb productes més senzills perquè els nous clients vegin el que allà s'ofereix, i un menú de presentació amb plats més elaborats on es defineix la línia del restaurant.

Aquesta declaració d'intencions està formada per set plats (arròs, peix, carn i dues postres) que van canviant segons el dia, la temporada i els productes que hi ha. Sempre comença amb un *snack*, actualment un *mojito* sòlid, i un aperitiu que també és diferent cada dia.

La decoració del Lluerna és minimalista i de tons càlids i acollidors, i el local compta amb un racó gairebé màgic, un reservat per a 10 persones integrat al celler. El mateix xef és el seu màxim crític, però té clares les qualitats del seu restaurant. «Som molt rigorosos i estables. És difícil que es mengi malament al Lluerna», sentència. ■



RICARD CUGAT

### Víctor Quintillà restaurant Lluerna

La cuina que el xef ofereix als seus clients està basada en productes de qualitat que li confereixen al plat un toc especial i diferenciat.

COM VOTAR. Podeu votar per Víctor Quintillà, xef del Lluerna, als webs [www.cuinerdelany.com](http://www.cuinerdelany.com) i

[www.forumgastronomic.com](http://www.forumgastronomic.com), trucant al 905.211.212 o enviant CUINER 4 amb el vostre nom i cognoms al 27734.