

## QUADERN DE CUINA

PER  
**PAU ARENÓS**  
parenos@elperiodico.com

## AL REBOST



## OLIRIUM, PASSIÓ I DELIRI PER L'OLI

A més d'ocupar-se de la venda de les estufes de Desigual, l'empresari Manel Adell és un boig dels olis, una companyia solar que va enyorar en els freds temps de Dinamarca. Al Baix Empordà, a Fontanilles, Adell barreja les oliveres joves i les centenàries, sotmeses a la tinta de la tramuntana. D'aquests arbres dalinians i recargolats esprem el suc d'Olirium, amb dues varietats, l'argudell -pròpia de l'Empordà- i la sempre exitosa arbecuina. Un oil seriós i potent, atramuntanat. Olirium i delirium.

Més restaurants:  
elperiodico.cat/restaurants



Mar Gómez i Víctor Quintillà, davant d'una de les imatges que decoren el menjador de Lluerna. A sota, tòfona, patata i ou.

# Tòfona, sol d'hivern

Víctor Quintillà i Mar Gómez apassionen a l'altra banda del Besòs

**M**e'n vaig anar de Lluerna més content que el Mudet després de fer-li un petó a la Blancaneu. Sense parlar però excitat. Pala un menjar modèlic, exemple de construcció del present sobre la columna del passat (potser coríntia, com les panses). Era dimecres i flotava en la meua memòria fumejant el gloriós banquet de dissabte a Can Jubany. De seguida vaig veure els fils que acostaven Víctor Quintillà a Nandu Jubany, més enllà de la tòfona i de la llebre a la roya, preparació decimonònica en el cànon postmodern. Als xefs els agrada aquesta intromissió en el classicisme.

Llavors, ¿què els unia? L'alta cuina popular. La metamorfosi d'allò quotidià en alt voltatge. «Tradicció amb innovacions tècniques», resumia el cuiner. Bistrònic virant a restaurant potent, Lluerna és la casa de Víctor i Mar Gómez des de fa gairebé 10 anys. Es mereixen més del que han rebut

en aquesta dècada. El menjador ple i el telèfon calent. Menjar a Lluerna és més barat que la trilogia de Stieg Larsson (menda a 29,95 i 43,50), obren al costat de la plaça de la Vila de Santa Coloma, amb diversos parquings a prop i parada de metro. Amb tantes facilitats, ignorar aquest destí és de mandrosos, apàtics i badalladors.

Al reservat, entre la botelleria que cuida la Mar i sota un llum literaritzat, vaig iniciar un viatge cap al món tecnocràtic amb la mirada en la retrocuina. La Mar va proposar el vi Braó, que va saltar d'alegria amb la llebre a la roya, desposseïda de salvatisme.

Sopeta per al reuma: consumé de faisà, ceba i ou de guatlla trufat. Amb la manteta a les cuixes podria suportar el dur hivern.

Lletons cruixents amb popets, mar i muntanya, rectangle de vísceres. Splendor del col·lagen natural. Il·luny de la vulgaritat nasal, artificiosa i torta de les belenesestebes.

**LLUERNA** Rafael Casanovas, 31.  
Santa Coloma de Gramenet

PREU MITJÀ (SENSE VIT): 40 euros  
TELÈFON: 93 391 08 20  
Es permet fumar.



Tòfona de Graus al callu, patata i rovell d'ou. Una constel·lació. El fosc satèl·lit tofoner. L'anell de patata. El sol groc. Fins i tot sense el cop de pilota trufat és una d'aquelles combinacions gormand que en temps menys turbulents haurien atret clients apassionats. «A Santa Coloma encara hi ha agricultors. Em preocupo tant del faisà com de les patates i les pastanagues». I amb raó: una patata és moralment superior a qualsevol producte patriu.

Caneló de plata que embolicava un risotto. Plat lunar, gustós, doblement italià, la pasta, l'arròs.

Suquet de llobarro, revisió d'un altre suquet desconstructiu amb què va triomfar. Els avantatges del suquet tradicional sense els seus atapeïts inconvenients.

Les postres Júlia, roses i xocolata blanca, que agafen el nom de la filla gran, i la torrada de Santa Teresa, de la qual no són família. ¿Mudet? No. D'aquest menjar cal parlar-ne. ■

## RESTAURANTS

FINA A 25 €

Un homenatge a Camprodon

**Marquès de la Bohème**  
Catalunya, 11. Camprodon

**HORARI:** De dijous a diumenge, de 13 a 16 hores i de 20 a 23 hores. Diumenge, de 13 a 19 hores. **TELÈFON:** 972 740 434.  
Espai fumador / no fumador

PER DAVID NOGUERA dnoguera@elperiodico.com

CELIA ATSET / CLICK ART FOTO



Com un marquès. Menjar en aquest palauet reformat fa poc és un luxe: hi ha un únic menú a 20,90 euros (alguns plats, amb suplement) de cuina tra-

dicional (terrina de fuagràs casolana, ous amb patates, porcell, ceba caramelitzada i foie...), carns a la llosa, raclets i fondats. I el més inòdit i paranoial és que siguin capaços de comptar amb una oferta d'aquest nivell i a aquest preu. Per rematar, comptem amb un espai de creps i cafeteria i una zona de copes ben nodrida. ■

ENTRE 25 I 45 €

Mexicà colorista

**Cantina machito**  
Torrijos, 47. Barcelona

**HORARI:** De dijous a diumenge, de 13 a 16 hores i de 19 a 24,30 hores. **TELÈFON:** 93 217 34 14.  
Espai fumador.

Malgrat la seva relativa veterania entre els mexicans de la ciutat, aquest restaurant conserva esperit i clientela jove. Amb una decoració



que acumula tòpics al voltant de taules i cadires baixes de fusta, executen amb fidelitat el receptari més conegut (exitosa orden de asojitos, un equilibrat mole poblano, tinga pobla-

na...), amb racions rotundes i a un preu que acostuma a estar més a prop dels 30 euros que dels 40. A més a més, una bona carta de tequiles per als tragos finals. ■