



## LA LLUERNA EL PEIX QUE NEDA CONTRA CORRENT

La Lluerna neda contra corrent des de fa gairebé dotze anys, quan, fent-se els sords a les veus que auguraven una mala acollida, Víctor Quintillà, xef, i Mar Gómez, cap de sala i sommelier, van apujar la reixa i encendre els fogons. “Els dos som d’aquí i ens encantava la idea d’obrir a Santa Coloma”, diu en Víctor. Primer es van apoderar de Santa Coloma. Després conqueriren el respecte dels caçadors de llaminadures més exigents. Així és com el passat mes de novembre van rebre la primera estrella Michelin, distinció que els sorprengué treballant. “Ens ho va dir un amic per telèfon. Però fins que no ens van començar a trucar periodistes i vam començar a rebre felicitacions d’altres cuiners nos ens ho vam acabar de creure”, confessa la Mar. Possiblement la descripció més succinta i expressiva que mai es farà de cuina de La Lluerna surt de la boca una clienta de ja fa uns anys. Li diu al seu company de taula: “Aquí se come de flipar”. En el mateix instant, un conegut

presentador de televisió creua l’elegant sala. Tothom hi és benvingut.

### PRODUCTES DE QUALITAT

Un secret de la resistència d’aquesta Lluerna rebel és l’excel·lència. Amb el temps, el Víctor i la Mar han aconseguit uns proveïdors que els subministren verdures, carn i peix excepcionals. Un exemple posat al plat: el morro de bacallà sobre verdures d’hivern. La cocció precisa és mèrit del xef. Cadascuna de les làmines es separa a toc de ganivet, però el morro en si és per morrejar-lo. I les verdures, sostingudes per un finíssim puré de nyàmera, em van portar, de debò, al costat d’una xemeneia calentona: té caliu, aquest plat. Gairebé tot el que surt del mar ve de la llotja d’Arenys i és pes-

**AMB EL TEMPS, EL VÍCTOR I LA MAR HAN ACONSEGUIT UNS PROVEÏDORS QUE ELS SUBMINISTREN VERDURES, CARN I PEIX EXCEPCIONALS**

cat de forma artesanal. Quan al Víctor se li pregunta per la proximitat, diu: “Vull contribuir que un tipus de productor no desaparegui i mostrar que el luxe pot estar en el que és humil i pròxim”.

Broda el seu discurs la crema de ceps amb raviolis de formatge i caviar d’oli. Textura de vellut, sabor profund. També dona consistència a les seves paraules un monumental coulant de patata i ou: el rovell, amagat dins una cel·la de tubercle, es desmaia sobre els bolets i l’intens suc de rostit. Un bon ou ecològic és un luxe, és humil i és proper. També ho és el garrí ibèric que el segueix.

### ACURADA CARTA DE VINS

A la sala, els suggeriments de la Mar són del tot encertats. Tot i que un servidor arriba amb poca disposició a beure, ella fa diana amb el fresc Valdesil Godello sobre Lías de Valdeorras i amb el Domain de l’Horizon, un biodinàmic del Rosselló, també blanc però amb més caràcter. Amb una carta que inclou unes cent cinquanta referències, la Mar va ben armada. I els vins que em proposa surten per complet d’allò que és habitual. Per acabar, unes postres dedicades a la seva filla Júlia combinen festuc, litxis i xocolata

blanca per refrescar el paladar i precedeixen, sàviament, la contundent però igualment delicada torrada de Santa Teresa amb cafè i cacau que posa el punt final al menú.

### PER A TOTS ELS PÚBLICS

A l’hora de pagar, La Lluerna trenca un altre tòpic. Un podria pensar que un restaurant amb estrella Michelin, determinada trajectòria i reconeixement serà car. Bé, doncs, el menú degustació s’ajusta a uns més que raonables vint-i-nou amb noranta-cinc. Seguireu mantenint aquests preus tan competitius després de la notícia de la Michelin, Víctor? “Sí, és la nostra filosofia”, respon. Suposo que ho faran fins i tot després de la crisi, si és que mai s’acaba. A la sala sonen les riallades de felicitat d’un turista anglès que hi ha vingut a petar. Allargant l’orella puc escoltar el seguit de paraules enfervorides que els meus veïns intercanvien sobre els plats que la Mar els va portant. Una mica més apartat, el presentador de televisió menja gairebé anònim però incapaç d’amagar la seva satisfacció. La Lluerna neda contra corrent, i potser aquest és el secret per convèncer tothom.

JORDI LUQUE

## ALGUNES DADES

### EL XEF

El currículum de Víctor Quintillà es remunta al 1994. Ha estat segon de cuina al mític Reno i a Il Bellini. Va ser stagier a El Bulli. L’any 2010 va ser nomenat a Cuiner de l’Any durant el Fòrum Gastronòmic de Girona. És un expert en peix (cal repetir que confia el subministrament a proveïdors que pesquen de forma artesana i que la matèria primera li arriba diàriament des de la llotja d’Arenys). El seu estil de cuina és sofisticat; revisa la tradició mediterrània i s’adscriu a la filosofia slow food.

### EL MENÚ DEGUSTACIÓ

Es sorprenent el que Víctor Quintillà pot oferir per 29,95 euros. El menú degustació és ric en tècniques i textures. Els sabors són identificables, ben clars. Com diu el xef, els ingredients són humils però tan ben escollits que esdevenen un gran luxe.

- Crema de ceps i raviolis líquids de formatge
- Coulant de patata i ou ecològic amb bolets i suc de rostit.
- Morro de bacallà sobre verdures d’hivern.
- Garrí ibèric rostit.
- Júlia (festucs, litxis, roses i xocolata blanca).
- Torrada de Santa Teresa amb cafè i cacau.

### SLOW FOOD

Es una organització internacional sense ànim de lucre creada pel sociòleg i periodista italià Carlo Petrini l’any 1989. Va néixer per aixecar la veu contra els riscos del fast food i la pèrdua d’interès en allò que mengem i el seu origen. Els seus objectius són promoure aliments de temporada i proximitat, preservar la cultura local i els petits productors i protegir l’entorn natural, el benestar animal i la nostra salut. Actualment Slow Food té representants a 150 països.

### LA LLUERNA ★★★★★

Carrer de Rafael Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet. ☎ Santa Coloma (L1). ☎ 93 391 08 20. ☉ De dimarts a dissabte, de 13 a 16h i de 21 a 23h. € 45 euros. ♿ No adaptat.