

DUES VARIETATS ARTESANES

Nova cervesera a Rubí



EL PERIÒDIC

Nova cervesera a Rubí. Es diu Cervesa Barra i fabrica i distribueix dues varietats artesanals, la Golden Ale Barra Daurada i l'Amber Ale Barra Octubre. Els responsables de la marca eren nòmades quan van començar, a principis del 2014, fins que es van quedar el juny d'aquest any a les antigues instal·lacions de Fortiverd. «Fem una cervesa llupolada, amb més malta, com les bones artesanals. Però de diari, que en puguis prendre dues i no acabar content», assenyala Just León, un dels responsables de la firma.

Punta de ganivet PER Pau Arenós

La il·lusió



Una frase letal, carregada de metalls pesants: «La meua il·lusió és obrir un restaurant». Qui diu això té un peu a la tomba (dels negocis). La il·lusió, per comprar un gos o un número de la loteria. Reunir estalvis o capitalitzar l'atur per començar una vida entre focs és socarrimar-se. N'hi ha centenars d'exem-

ples, ben explicats a la crònica negra i greixosa de *Pesadilla en la cocina*.

Somni, desig, capritx: qualsevol d'aquestes paraules demostren poc respecte per la tasca dels autèntics professionals, que les canviarien per *feina, sacrifici, talent*.

Pladenegoci, coneixement, ofici, imaginació, estratègia, i, és clar, il·lusió, ganes, esperan-

ça. Perquè sense aquests substantius és impossible construir alguna cosa que perduri.

Fa poc vaig anar a un restaurant obert per entusiastes emprenedors. Els plats eren d'una vergonyosa vulgaritat. Les mandonguilles van mostrar la seva pitjor cara: l'elevada acidesa i la perfecta curvatura delataven l'origen industrial. Les vaig tornar. Ells, atribolats, van decidir cobrar la meitat del menú. Els va honorar aquest gest, que no va solucionar l'autèntic problema.

La il·lusió mal entesa fa més mal que la salmonel·la. ≡

altra sala al soterrani, l'antic magatzem, on ara es podrà menjar i celebrar-hi actes que Norma Editorial havia de portar a terme en algun racó de l'actual establiment. A dalt, més informal, com un bar, amb taules altes i tamborets; a baix, més tranquil, amb taules baixes, llums tènues, fil musical i pantalla de cinema. La carta serà la mateixa per als dos espais.

OBERT CADA DIA // El nou local obrirà cada dia i cobrirà totes les franges horàries (de 8 del matí a la mitjanit), de manera que oferirà esmorzars, dinars i sopars, amb menús d'esmorzar i dinar en dies laborables. Una cuina informal, senzilla, fresca, jove (amanides, entrepans, plats del dia, hamburgueses...), però de qualitat i a preus assequibles, tutelada per l'assessor gastronòmic

«Unir un restaurant i una llibreria de còmic és únic a Europa», afirma Óscar Valiente, de Norma Editorial

Nacho Arregui, i executada en el dia a dia per **Adrián Sanz** (format a l'Escola Hoteleria i Turisme de Barcelona i fins ara al restaurant Marítim), que pel seu compte havia muntat Otaku Kitchen, menjars a domicili basats en la gastronomia que apareix al manga, l'anime i els videojocs. **Sanz** liderarà un equip de 10 persones entre cuina i sala.

«DINAMITZAR EL BARRI» // «Volem connectar amb el públic dels nostres còmics i dinamitzar un barri que té poca oferta de restauració», explica el director general de Norma Editorial, **Óscar Valiente**, que se sent orgullós d'obrir «un projecte únic a tot Europa», una llibreria de còmic i de fantasia connectada a un restaurant.

Un projecte que cridarà l'atenció dels transeünts: «Veuran el nom de Glups! amb neons vermells, el mural de **Daniel Torres**, la barra de bedoll retroil·luminada amb unes tires de leds... I la gent es dirà: 'Aquí passa alguna cosa'», promet **Valiente**. ≡

MESCLUM

EL CONCURS
12 restaurants
guanyen el premi
Cartaví

Dotze restaurants catalans van ser reconeguts per les seves cartes de vi amb els premis Cartaví. Van destacar La Taverna del Clínic a Barcelona ciutat i els vencedors a les províncies de Barcelona (Ca l'Ignasi, a Cantonigròs), Girona (Vicus, a Pals), Lleida (La Boscana, a Bellvís) i Tarragona (Les Moles, a Ulldesona).

EL LLIBRE
Guia de restaurants que
cuinen sense gluten

El Gremi de Restauració de Barcelona i l'Associació Celíacs de Catalunya han llançat la primera guia que informa de l'oferta gastronòmica sense gluten a la ciutat. Els restaurants que hi apareixen llueixen un segell que certifica que compleixen amb els protocols sense gluten.



EL PRODUCTE
Xocolata inspirada en
l'obra de Xavier Dols

La confiteria Casa Vives ha creat xocolatines i pastissos inspirats en l'obra de l'escultor Xavier Dols amb una col·lecció que pren la forma del *Cavall de Barcelona*.



MIQUEL COLL

►► Nandu Jubany i la seva dona, Anna Orte, amb l'equip de Can Jubany, dilluns passat, a Calldetenes.

FESTIVAL CULINARI A CALLDETENES

Festassa de Jubany pels 20 anys del seu restaurant

► El xef celebra a Can Jubany un sarau amb 300 convidats

|| F.I.
CALLDETENES

Cada any, Catalunya celebra alguna festa gastronòmica per al record. El 2015 es recordarà sens dubte per la que va muntar **Nandu Jubany** dilluns al seu vaixell insígnia, al seu restaurant de Calldetenes, Can Jubany, que complia 20 anys. Així que el cuiner més hiperactiu del panorama culinari va decidir que havia de regalar-se -i regalar- un sarau en què no faltés res: ni els seus plats més representatius ni els convidats més il·lustres, tot això amenitzat amb música en directe. I així va ser, en dues tandes, de matí i tarda, per donar cabuda als més de 300 convidats.

Des d'amics anònims i famo-

sos com el pilot dakarià **Nani Roma** (que presumeix de fer paelles molt bones) fins a proveïdors, periodistes i, és clar, cuiners amics. Perquè si una cosa té **Jubany** en la professió és l'afecte i el respecte dels seus col·legues. Ho van demostrar agafant el cotxe en direcció a Calldetenes estrelles de la talla de **Juan Roca** (El Celler de Can Roca), **Albert Adrià** (Tickets, Pakta, Hoja Santa), **Fina Puigdevall** (Les Cols), **Oriol Castro** (Disfrutar), **Romain Fornell** (Caelis), **Oriol Ivern** (Hisop), **Marc Gascons** (Els Tinars), **Hideki Matsuhisa** (Koy Shunka), **Xavier Franco** (Saüc), **Josep Maria Freixa** (Freixa Tradició), **Óscar Manresa** (Torre d'Alta Mar, Kauai), **Ada Parellada** (Semproniana), **Juan Carlos**

Iglesias (un dels amos de Rías de Galicia, Espai Kru i Cañota Casa de Tapas)...

Jubany i la seva dona, sòcia i còmplice, **Anna Orte**, van ser els amfitrions i van agafar el micròfon per agrair la feina del seu equip i proclamar: «Aquest és el restaurant que vam somiar fa 20 anys». Un somni que ratifica la guia Michelin amb una estrella que a molts els sembla poca cosa.

DOS NOUES PAIS // La festa també va ser una excusa per presentar en societat dues noves dependències a Can Jubany: un espai a la terrassa per fer aperitius i prendre cafè, i un laboratori de R+D a la planta baixa del restaurant, al costat de la cuina. ≡