

estiu Estils

COORDINA: THAÏS GUTIÉRREZ

Els 10 millors plats de mar i muntanya

Un recorregut pels plats i restaurants que han recollit els ingredients estrella dels dos paisatges



Barcelona, capital mundial del pòquer

Des d'avui fins al 30 d'agost Barcelona acull el festival de pòquer més important d'Europa -i el segon del món-, l'European Poker Tour. L'any passat hi va haver 10.000 inscripcions de més de 145 nacionalitats diferents, i es van arribar a repartir més de 20 milions d'euros.



Si els mar i muntanya són els plats estrella de la cuina catalana és perquè recullen en una cassola el millor de les dues geografies, que al Mediterrani s'entrellacen sovint suaument: quan la muntanya acaba, comença el mar. D'aquí que de sempre hagi sigut fàcil, a l'abast de la mà, casar en una cassola les dues proteïnes animals.

1. Pollastre i llagosta

Aquest plat uneix els dos mons de Fina Puigdevall, de Mas de Torrent
A Mas de Torrent, al Baix Empordà, el pollastre amb llagosta unifica els dos reis de la cuina, però també els sentiments de la xef, Fina Puigdevall, i el cap de cuina, Pere Planagumà. D'una banda, el pollastre gratapallers -ferm, de tres quilos- remet al món d'on tots dos provenen, la Garrotxa, on encenen els fogons diàriament al restaurant Les Cols, amb dues estrelles Michelin. Puigdevall, juntament amb la seva parella, cap de sala, Manel Puigverd, acaben de bufar les espelmes dels vint-i-cinc anys del local. La llagosta, d'altra banda, del cap de Creus, és la firma de l'Empordà, com Mas de Torrent, el nou repte de Puigdevall, que ha renovat amb el toc que sempre l'ha caracteritzat: exaltar la cuina de proximitat en un entorn avantguardista. "El pollastre amb llagosta és un guisat tradicional, d'aquí que els passos que ens veuràs fer són els de sempre, però l'objectiu final és que tant el pollastre

com la llagosta tinguin les textures perfectes", explica Pere Planagumà. Al restaurant, el sommelier Pere Palmada suggereix el maridatge. I també el còctel, creat per unir les dues cuines, de muntanya i de mar: ratafia amb llima.

2. Cap de vedella i rap

El restaurant Manairó serveix aquest plat amb l'amalgama com a salsa
Al restaurant Manairó, a Barcelona, el mar i muntanya de cruïxa de cap de vedella i rap en salsa verda és un plat tan sorprenent com gustós, en què l'amalgama, la salsa verda, lliga els ingredients però alhora deixa fluïr les dues estrelles del plat. El xef Jordi Herrera ha ideat al seu restaurant un imaginari amb un discurs propi, que comença des del nom (*manairó* és un follet de bosc) fins a les taules o els mateixos llums que col·loquen els cambriers quan t'hi asseus: unes gàbies que han abandonat els ocells per acollir una bombeta. El ferro predomina arreu, també a la presentació dels plats, amb metalls que subjecten els plats i eleven les estovalles: és la passió del xef, ferrer i cuiner a parts iguals.

3. Rap amb cansalada

La salsa brava corona aquest plat que han ideat a La Salseta de Sitges
A La Salseta, de Sitges, de *slow food*, el rap embolicat en cansalada amb patates braves és el mar i muntanya d'aquest estiu. La cansalada i el rap lliguen bé perquè el primer hi aporta el punt de sal; i el