

ara
ara.cat

DIUMENGE
16 DE JULIOL DEL 2017
NÚMERO 2402

2,50 EUROS

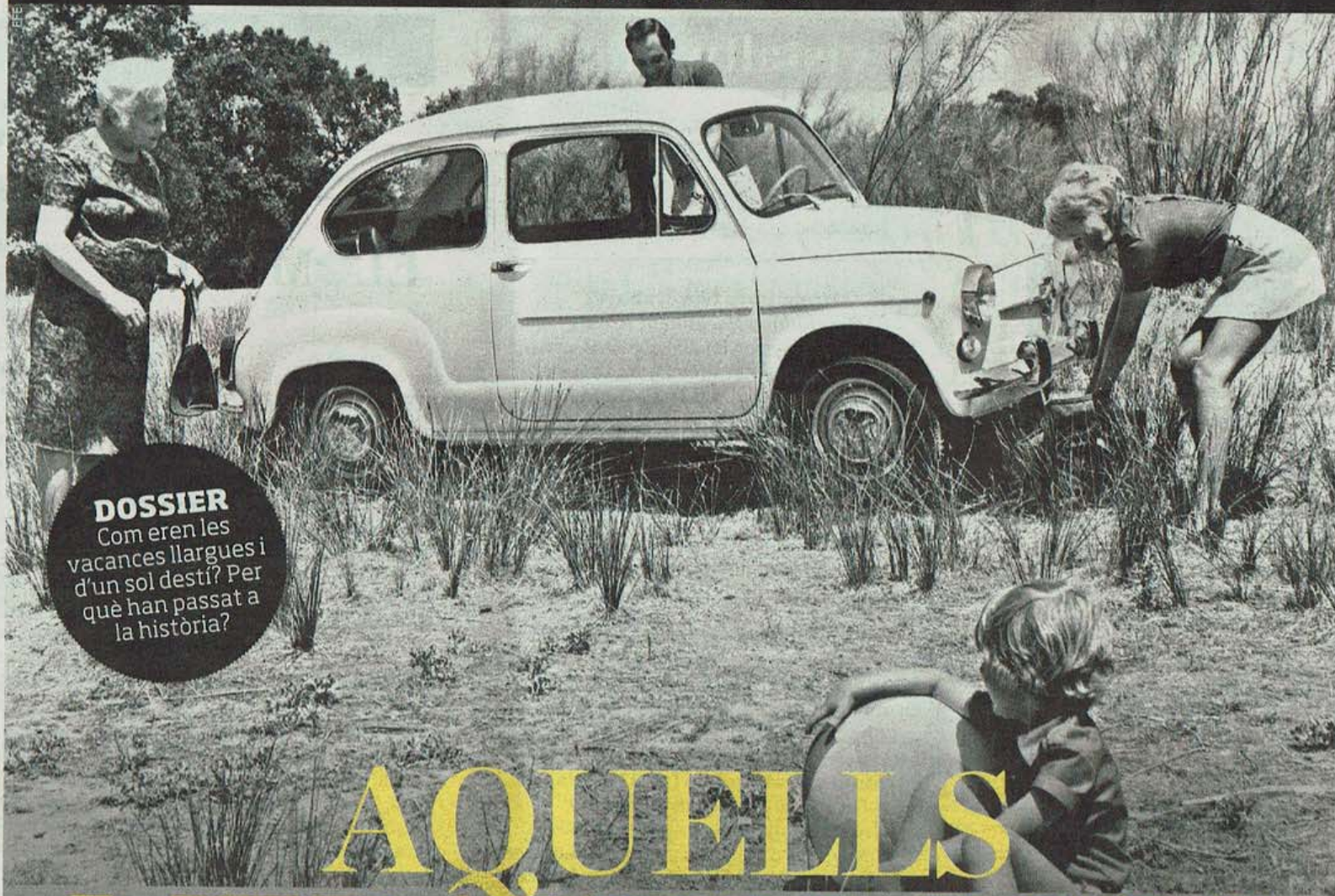
QUADERN D'ESTIU
ESTRENEM
EL NOU
SUPLEMENT

CONTINGUTS
1. El nou suplement d'estiu
2. El nou suplement d'estiu
3. El nou suplement d'estiu

estiu

P 06-15

VACANCES



DOSSIER
Com eren les
vacances llargues i
d'un sol destí? Per
què han passat a
la història?

AQUELLS MERÀVELLOsos ESTIUS

NI UN DIA A CASA

CÈLIA ATSET



EL PLAT: Escollir un plat del Dos Pebrots és com triar un fet històric. Per això ens ha costat tant. Ens hem decidit per les **favetes amb llet d'ametlla**. D'un gust suau i contundent, la gràcia d'aquest plat és l'explosió de



CÈLIA ATSET

ADRIÀ
/// ÚNIC

CARLES
/// COLOSSAL

IVAN
/// SORPRENENT

gustos dins la boca. Dolç, fort,
cremós. Un plat únic.

DOS PEBROTS

ENS MENGEM LA HISTÒRIA

Descobrir, menjar i xerrar, això és el que fem. Tres tios normals amb el morro fi, això és el que som. Ni experts ni gastrònoms. Ens agrada tastar i ho compartim.

IVAN DIEZ OLIVER

ADRIÀ ALBETS

CARLES DOMÈNECH



"A mi em fot gràcia el Dos Pebrots", va dir el Carles. No ens ho vam pensar. Fa quasi un any que l'Albert Raurich i la Tamae Imachi van obrir aquest local del Raval. Fa anys, no deixa de ser curiós, hi anàvem per fer gintònics al costat de Pepe Rubianes o Carles Flavià, però ara per menjar ens trobem amb els àpats de Jaume I o els fenicis. Al principi volien oferir platets, tapetes... però l'Albert, excap de cuina d'El Bulli, després de llegir i llegir sobre la història de la gastronomia (està preparant la Bullipèdia amb el Ferran Adrià), va pensar que aquesta història ens la podíem menjar. Provem-ho!

Tots tres arribem amb la mateixa cara, la barreja d'incertesa i il·lusió que ens encanta sentir abans de seure a la taula d'un restaurant. Què menjarem? Gaudirem? Hem sentit parlar dels pits

de truja i el fricandó de peix, sense més detalls. Tenim gana i molta curiositat. La carta és extensa, amb molts plats i indicacions i estris per menjar-los: forquilla, cullera, pinces, cullera de fusta...

Afortunadament apareix la Lourdes Marín, cap de sala i àngel de la guarda. Ens veu atabalats. Somriu i ens proposa una solució en forma de menú degustació: tres opcions: de 50, 60 o 70 euros. Si hem vingut, ho fem bé: 70. És un dels nostres lemes. El cos l'agraeix, la butxaca no tant.

Ens arriba un plat ple de gel amb trossos de fruita. El xarap. La Lourdes ens explica que els àrabs donaven sempre la benvinguda d'aquesta manera. Hi ha raïm, taronja, poma, pinya i altres fruites banyades en licors com rom, anís o vodka. El gust és peculiar. Ens mirem amb cara de "com tot sigui així...", però callem. Just després arriben els peixos:

seitons en vinagre (sencers), peixets curats (verat, tonyina, salmó salvatge, sorell, llobarro i anxoves). Els peixos en sal són de les elaboracions més antigues del Mediterrani, del 2000 abans de Crist. Època dels fenicis. La pregunta és com s'ho fan per curar els peixos com els fenicis. La Lourdes ens assenyala la part de dalt del restaurant: allí, durant quatre mesos els tenen guardats en càmeres per garantir-ne la maceració. "Hi ha peixos que han estat més temps aquí que algun companys", ironitza.

Seguim amb la truita amb pinyons, gàrum, herbes i un toc de mel, que ens preparen a la taula. El gàrum és una salsa que surt de la fermentació a base d'espines de peix. Després arriben les faves amb llet d'ametlla. Per a l'Ivan, un dels millors plats de la carta. I per fi el plat estrella que tothom fotografia: els pits de truja ibèrica Maldonado. La mabella de truja. Ens porten la figura d'una truja boca amunt amb els pits comestibles. Original.

Venen les garotes amb pernil, els cargols amb tripa de bacallà, el fricandó de peix (extraordinari), la tonyina a la ferra (per sucari-hi pa, oi, Adrià?), la patata i ceba a la brasa amb pebrots murcians, i més. S'ha de tenir "pebrots" per tastar-ho tot. Darrere els fogons hi ha un tio perfeccionista, curiós, que investiga, aprèn i ho explica. Ingredients que intentem fer servir nosaltres en aquesta secció: *Ni un dia a casa*.

Carrer del Dr. Dou 19- 08001
Barcelona
Tel. 938 53 95 98
PREU ESTIMAT: 70 euros per persona