

LA VANGUARDIA .cat

FUNDADA EL 1881 PER DON CARLOS I DON BARTOLOMÉ GODÓ

Llibres
amb
encant per
a les festes

CULTURA|S



MICHELLE DOCKERY

La lady
es passa a
la mala vida

QUI

Dopatge: "Rússia
va corrompre
Londres 2012"

ESPORTS 44, 45 i EDITORIAL



AVUI I
DEMÀ

12,95 €
+ cupó
del dia

'TORRES
EN LA COCINA'

Obama ordena investigar els ciberatacs russos

▶ El president exigeix saber si hi va haver interferències en la campanya electoral ▶ El Govern alemany també tem accions dels hackers de Moscou **INTERNACIONAL 3, 4 i EDITORIAL**

Rajoy manté l'oferta de diàleg tot i la convocatòria sobiranista

- El Govern espanyol culpa la CUP de la reunió del dia 23 per preparar el referèndum

El portaveu de l'Executiu central, Íñigo Méndez de Vigo, va evitar censurar el PDECat o ERC durant la seva compareixença d'ahir i va dir que la cita del 23 és una "exigència" de la CUP. **POLÍTICA 13 i 14**



5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sandlimens i Josep Vilella



Carrer del Doctor Dou, 19,
Barcelona
Telèfon: 93 853 95 98
Tanca els dilluns i els dimarts
Preu sense vins: entre 30 i 35 euros

Valoració

Confort

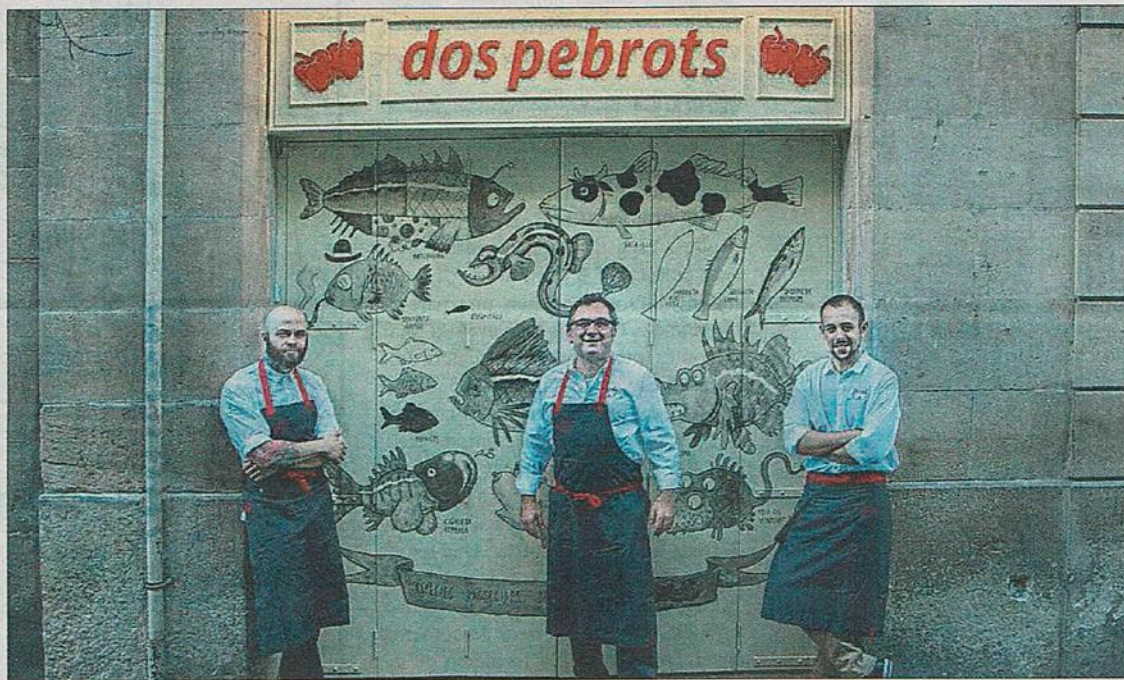
★★

Celler

★

Servei

★★



INMA SAINZ DE BARANDA

Borja García, Albert Raurich i Mario Torres a la porta del restaurant

Amb Dos Pebrots

El cuiner Albert Raurich, del Dos Palillos, aposta i guanya

Fa deu anys Albert Raurich es va independitzar d'El Bulli per traçar la seva carrera en solitari. Va ser la mà dreta de Ferran Adrià a la cuina, que va enlluernar mig món. Després, un cop a Barcelona, va obrir amb la seva dona, Tamae Imachi, el restaurant Dos Palillos, una taula d'influències japoneses original i exquisida.

Consolidat i aplaudit, el local de Raurich acaba de tenir descendència. A pocs metres, al carrer Doctor Dou, l'Albert i la Tamae, acompanyats aquesta vegada de Mario Torres a la sala i Borja García a la cuina, han obert un nou local amb el vistós nom de Dos Pebrots, una aventura apassionant i carregada d'intencions i originalitat.

A través de llibres, amb l'estudi de gravats antics, Raurich i el seu equip han anat desgranant un receptari sorprenent. Si conceptualment el Dos Pebrots se-

gueix una línia de cuina tradicional, al plat apareix, tanmateix, una interpretació brillant i intuïtiva, treballada amb alta professionalitat. Res no és grauit ni formalment enganyós, els plats s'alineen a la carta amb una

RECOMANEM

- ▶ La carta canvia contínuament: plats de temporada, plats deliciosos i plats rars. Tot és interessant i molt treballat. Feu preguntes; al Mario li agrada explicar els plats i ajudar el comensal.
- ▶ Dimensioneu adequadament el vostre menú. Podeu menjar tres petits plats ràpidament o embolicar-vos en una degustació de dues hores.
- ▶ Atenció a la carta de vins. Clara tendència als vins biològics. Si us agraden els gustos frescos i herbacis tindreu una gran gamma per triar. Si, en canvi, preferiu un vi clàssic i amb certa oxidació, ho tindreu més difícil.
- ▶ La barra disposa de 6-8 places a primera fila de cuina: un espectacle culinari amb proximitat i encant.

voluntat pedagògica clara, i se n'assenyalen els orígens conceptuals i els principals productes utilitzats.

El resultat és una festa per als sentits, plena de realitats però també de sorpreses. La patata al caliu, els pebrots escalivats i la ceba negra formen un trio d'asos per obrir boca. La ploma de porc ibèric, el kebab de be i el bonítol adobat incideixen en els textos ancestrals. Els calamars de Cadis amb plàncton, la truita d'ostres i l'arròs vidu són propostes sense trampa, tal com es llegeixen, es mengen. Però el plaer gustatiu que produeixen demostra l'altura d'aquesta cuina i la talla del seu autor.

Aparentment senzill, modest i sense artefactes, el Dos Pebrots emociona des del primer moment per la seva sinceritat i talent. Res en aquest restaurant no és previsible. Per tot això 5 a Taula el recomana als esperits oberts i les ments lliures de prejudicis.●

CELLER CAN RODA

Era l'any 2010 quan Joan Singla inaugura el celler Can Roda, en una històrica casa senyorial del terme municipal de Santa Maria de Martorelles. Una finca amb uns orígens que es remunten al segle XV, i que ha estat sempre relacionada amb l'activitat agrícola. De les 52 hectàrees –majoritàriament bosc– de què consta la propietat set són vinyes, emmarcades en el vessant interior de la DO Alella. Aquesta subzona té menys influència marítima, i el clima presenta un contrast tèrmic més gran, un factor que ajuda a elaborar uns vins de matisos frescos i elegants. Conreades sobre el característic sòl sorrenc d'Alella conegut com a sauló, hi ha plantades varietats blanques tradicionals de la zona com pansa blanca o moscatells, i negres com el cabernet sauvignon i el merlot. Amb aquestes varietats elaboren vuit tipus de vins diferents: tres harmònics blancs en què la pansa blanca té el protagonisme; dos vins negres de notable expressió amb el merlot que acapara els focus, i un rosat, un escumós i un vi d'aperitiu molt suggeridors.

Pansa blanca moscatell

Un vi blanc jove en què la pansa blanca es treballa amb una gran delicadesa per aportar estructura i aromes afruitades. El moscatell afegeix la fragància de les seves aromes florals. La combinació crea un vi sec, de caràcter lleuger i refrescant. (7,50 €)

