

GASTRONOMIA



¿Quina és la **contrasenya**?

LA PERIODISTA ÀNGELA VINENT ES RECICLA FENT DE CUINERA EN UN CLANDESTÍ

PAU ARENÓS

Després de molts anys donant la cara, la periodista Àngela Vinent s'ha refugiat en la clandestinitat. «A la meua edat i després d'una llarga trajectòria, m'he hagut de reinventar i ho he fet amb una de les activitats que més m'agraden, la cuina. L'altra és la pintura, però s'ha deser molt bona per guanyar-s'hi la vida». A les parets de La Contrasenya, el seu local, els quadros repre-

senten xemeneies i edificis fabrils, vestigis d'aquell Poblenou febril.

L'interessat segueix la cerimònia dels amagatalls: nocturnitat, telèfon, contrasenya, muntacàrregues, entorn singular. Només sopars per a un màxim de 14 persones.

El menjar. La pintura. El menjador d'Àngela es troba al taller del Poblenou. Deixant de banda el fet comestible, entre un plat i un bastidor s'estableixen més similituds que no pas diferències. Salses i aquarel·les, pinzells i pinces, finor

LA CONTRASENYA

Telefon:
695.560.321.
www.vinent.net
Sopars de dijous
a dissabte. Menú
(sense vi): 25 €.

i fermesa, energia i transformació. En un plat, en un quadro, hi crema un foc.

«Clandestí és ocult, però no il·legal. No és un restaurant normal i corrent. He investigat i hi ha massa falsos clandestins». La xef periodista es refereix als espais encoberts dissenyats des dels despatxos de màrqueting. Cuina de saló per a comuns amb ganes de fira.

L'amagatall de l'Àngela ofereix altres luxes. La proximitat—des de qualsevol posició pots espisar les operacions de l'amfitriona i la seva



FRANCESC CASALS



A CASA. Helena Nadal i Àngela Vinent (dreta), al taller gastropictòric. A dalt, el local i el bacallà amb albergínia.

filla, l'escultora Helena Nadal— i una cuina d'entusiasta il·lustrada. És-aquella-mena-de-persones-que-organitzen-exitosos-sopars-de-dissabte. Després de sis mesos d'entrenament, la cuinera millora els seus coneixements amb estudis a la Hofmann. «L'estrès del moment és com el del tancament d'un diari o d'un informatiu»

No hi va haver cap error en la sessió i la sorpresa d'un bacallà fantàstic, confitat, *meliterso* (melós i fi), amb albergínia i crema de pebrots a la llenya. «Els fem al nostre hort del Pallars Jussà. L'oli d'oliva és de les oliveres del meu sogre». Demuestra la preocupació de la gurmet de raça, que *perdigueja* els productes per diferents mercats.

Agafat a una copa de cava rosat Loxarel 999, picotejant al pa de La Torna, vaig transitar per països: daus de tonyina marinada en

El bacallà és fantàstic, confitat, amb albergínia i pebrots a la llenya. L'humus també és notable, així com els espàrrecs al wok

soja i oli de gira-sol (necessita un altre amortidor), l'humus (de premi) amb bacallà esqueixat; el filet de moll, gambes amb mel i sèsam amb espàrrecs verds al wok («són d'aquí, no del Perú») i el cremós de pèsols amb cruixent de béicon. El sorbet de mango era d'un pastisser artesà, l'Àngel.

«M'he inspirat en un clandestí de Londres que es diu The Secret Ingredient, on vaig anar ara deu fer vuit o nou anys». A Barcelona, els iniciats parlen de Jezebels i Kokun. Els paladars cubans, els apartaments novaïorquesos, les raves gastronòmiques en llocs atroïnats. Escapant de les rutes transitades, proposen recolliment i plaers privats.

Més restaurants:
rdp.elperiodico.com
parenos@elperiodico.com



AGUSTÍ TORELLÓ INVESTIGA EL 'TERRER'

Els enòlegs del celler Agustí Torelló Mata tenen els peus ficats dins la terra, al terror del Penedès, que investiguen des de fa anys amb un geòleg, paleontòleg. Experts en el caobren solcs per als vins blancs. La magnífica col·lecció Terrelló és, per descomptat, geogràfica. Tres ampolles, tres varietats raim, tres paisatges: Subirat rent (serralada litoral), xarel·lós (depressió) i macabeu (de nival). A la foto, a la serralada litoral).



UN RECEPTARI AMB LA MEMÒRIA DE SANT POL

Ester Roig i Mariona Vila han un excel·lent treball antropològic amb el llibre *La cuina dels pescadors de Sant Pol* (La Morsarda), il·lustrat per Esther i Mariona. Cuina de bord, afegeix al receptari el contagi amb coses forasteres, amb francesos i alemanys en pantalons curts. Memòria col·lectiva de Sant Pol: receptes tan suggerents com macarrons amb sípia i allioli llagosta amb pollastre (avui preu, l'enunciat seria al revés) i els bunyols de poma.