



DANNY CARNALL

El fum com a aliat

La barbacoa ha tornat i crema amb foc nou. Marc Gascons, d'Els Tinars, dirigeix la graella de l'Informal. Per **Pau Arenós**

Marc Gascons, el patró d'Els Tinars, a Llagostera, ha volgut una graella per a l'Informal, el restaurant que dirigeix a Barcelona. Els Tinars té brasa i l'Informal també va de brases. La barbacoa parla el llenguatge de la modernitat i, així com fins fa poc era relíquia, ara crema amb focs renovats. Graelles a l'estil basc o argentí, graelles obertes o tancades. El Marc en va demanar una de japonesa a Quim Casademont, el constructor i afinador de 'pianos'. L'enginyer d'acer està davant d'un vidre que despulla les intimitats dels cuiners Joan Melis i Judit Vinyoles. Dos dels plats dels quals gaudeixo han passat per les brases: el turbot amb el seu pil-pil i porro escalivat, i l'espatlla de cabrit amb verdures. Celebro la perfecta cocció dels dos talls i el punt del fum. El fum pot ser

aliat o enemic, condiment o fumigació.

Vull saber coses sobre el turbot i el Marc parla del llegendari Elkano i el modest homenatge que li fa. "No abusem de la graella perquè el peix quedi sucós. Porta oli de brasa que nosaltres preparam. És interessant el pil-pil, una emulsió amb el cap, espines,

all, bitxo, aigua i oli". Per mi és el plat de la vetllada. "El fem a Els Tinars. Aquí només arribaran plats supercontrastats a casa". Al maig, Els Tinars farà 37 anys —dels quals el Marc se n'ha empassat 21— i un llibre, *El gust per la tradició*, exaltarà l'efemèride.

En el passat, el Marc va tenir aproximacions a Barcelona amb Fishop i Beefshop, del qual en recordo uns nigiris de vedella que tindrien cabuda en aquest Informal de l'Hotel The Serras. En el nom hi ha l'estil: es menja de manera despreocupada —encara que són platillos amb fons—, compartint.

A la sala organitzen el tema Francisc Hormigo i Rubén González, que manen en les ampolles: bec una copa de Clos d'Estima 2012 i una altra

de Pruno 2013, servit en copa màgnum.

Tasto moltes coses i tasto bé: una coca de rosbif amb tòfona (la base la serveix un forn del veïnat), una croqueta de rostit (sense beixamel, amb una mica de crema, gens estovada), carxofes fregides amb pomesca i unes braves rectangulars i en cucurutxo que trenquen la monotonia del gènere. Els nyoquis amb salsa de mantega i tòfona negra són relaxants i de quadre d'honor, el caneló de pollastre amb suc de rostit. A l'arrospiraun de sepionets i pèsols ("suau, sense sofregit"), hi falta una mica de forn per buscar textures cruixents que aixequin el sabor. Les postres de gintònic, molt àcides, i el fiam de formatge fresc, subtil i nostàlgic. La família Serra, d'aquí el nom de l'establiment, són clients d'Els Tinars, on van anar a buscar una cuina tradicional amb motor forabord. En aquest edifici va tenir el primer estudi un Picasso de quinze anys. Hi va pintar *Ciència i caritat* (1897), que penja al museu del carrer de Montcada. Un bon pla és prendre el turbot a la brasa per fer la digestió davant d'aquest quadre de Picasso abans que fos Picasso.

PICA PICA

Atenció a

Les butaques, els quadres, la decoració.

Recomanable per a

Els que vulguin iniciar-se en la cuina de Marc Gascons.

Que en fugin

Els que prefereixin tufegar-se amb fregitelles per a guiris.

Informal

Pg. Colom, 9 (Hotel The Serras)
T. 93 169 18 69.
P: 30-35 € (sense vi).