



© Enrique Marco

DUE SPAGHI

FUSIÓ DE PROXIMITAT ITALOCATALANA

LA CUINA D'AVUI ABUSA TANT DELS CONCEPTES FUSIÓ i proximitat que, el sol fet de sentir-los ja ens hauria de posar en guàrdia. Massa vegades ens anticipen barreges sense sentit gastronòmic o la defensa de productes l'únic valor dels quals és l'origen proper, per molt que la qualitat no sigui l'òptima. I, malgrat tot, us parlem d'un restaurant que fa ostentació dels ingredients de proximitat i que vol convertir la fusió de la cuina italiana amb la catalana en la marca de la casa. Però, lluny d'agafar el rave per les fulles, els inspiradors d'aquest projecte, italocatalans com el seu restaurant, juguen amb encert a aplicar els productes d'aquí a les tècniques culinàries d'allà, amb el rebost mediterrani compartit com a denominador comú. I tot just acaben de començar.

Antonio Pol coneixia el sector després d'haver treballat a diverses sales, com la del Mil921. La seva parella, Nicoletta Acerbi, és periodista gastronòmica. El gener passat, van obrir el Due Spaghi per demostrar que la coincidència de la cuina catalana amb la italiana pot trencar tòpics culinàries. Dos plats simbolitzen aquesta voluntat: el risotto amb espàrrecs blancs i verds i formatge *casolet* (un formatge

de vaca originari del nord d'Itàlia) i els *pappardelle* dels records amb guisat de conill ("una carn que molts clients catalans ens diuen que troben a faltar, als restaurants d'aquí", ens comenten).

Allunyeu-vos del Due Spaghi si busqueu elaboracions complicades: a vegades en són més els noms. És el cas de les llàgrimes de polenta farcides amb formatge *camocina* fumat amb melmelada de tomàquet, o del rap amb *involtini* d'espàrrecs, porros del Vallès i puré de moniato. Les postres —creps, Tatin, mousse, coulant— són la part de la carta que es desvia més de la inspiració italianitzant, si no fos perquè hi ofereixen una *zuppa inglese* a l'antiga que recorda el tiramisú. La carta de vins, curta, però canviant, conté referències italianes, catalanes i franceses. Busquen vins "fets a la vinya" i, fins i tot, importen lambrusco de qualitat (que n'hi ha!). JOSEP SUCARRATS

EL MILLOR: De cada viatge a la seva regió, l'Emília-Romanya, la Nicoletta en torna amb bons productes italians que no es distribueixen aquí.
PER MILLORAR: Han obert fa poc i encara han d'acabar d'ajustar la proposta.

[*Due Spaghi*. Sepúlveda, 151. Barcelona. Tel. 93 503 19 30. Obert dilluns i dimarts, de 9 a 16 h, i de dimecres a dissabte, de 9 a 23 h. Preu mitjà: 30 €. Menú de migdia (feiners): 12 €.]