



Paolo Mangianti, Toni Pol i Nicoletta Acerbi formen l'equip del restaurant.

L'àlbum dels records

AL DUE SPAGHI HI PODRÀS TROBAR LA MILLOR CUINA DEL NORD D'ITÀLIA

JORDI LUQUE

Nicoletta Acerbi és fotògrafa. El seu ull és ràpid i profund. Veu coses que els altres no veiem, imatges que captura amb la càmera i arxiva també a la memòria. I hi ha plats que són de la memòria. Plats de la mare, de l'àvia. Ep, també del pare i de l'avi.

Toni Pol és el company de la Nicoletta, tant en la vida com al restaurant Due Spaghi. Ell és d'aquí i la Nicoletta del nord d'Itàlia, concretament de Reggio de l'Emília, terra de valuosos formatges, lambrusco i vinagre balsàmic. En Toni i la Nicoletta han compost una carta de records molt especial. Un àlbum de les vivències d'ella i dels records compartits. I l'executa el cuiner Paolo Mangianti amb una destresa més que notable.



Un menú competent

+ PER SABER-NE MÉS

El Due Spaghi és un restaurant petit. Al migdia, la carta desapareix i només s'hi pot menjar de menú. Per 12 euros, es poden tastar uns plats deliciosos. Som davant d'un menú molt competent que, òbviament,

no ofereix la varietat de la carta, però sí una mostra molt fidel de la qualitat i l'amor que surt dels cremadors de la cuina. Podria entrar, perfectament, a la llista de millors menús de la ciutat.

Ciutats que inspiren

Comprovem la clarividència de Paolo en l'aperitiu que ens serveixen, una quenelle de ragoût, de salsa bolonyesa. Compacta, intensa, aromàtica. Els inicis són importants, i començar tan nu és un risc. La primera foto està servida.

Segueix un parmesà de vint-i-quatre mesos amb llàgrimes de vinagre balsàmic de Reggio de l'Emília, ciutat que comparteix la titularitat de l'elaboració amb Mòdena.

Nosaltres, que tenim costum de fugir dels succedanis de balsàmic, beuríem un cubell d'aquest líquid que fa un veí de la Nicoletta. Les roques de formatge són també magnífiques, equilibrades, un pur umami. I el flaix ens enxampa de nou amb cara de sorpresa.

El tercer aperitiu és un musclo d'ensalada russa, de closca comestible i farciment al dente, el punt en què les verdures són més saboroses.

El quart i últim aperitiu és una cassoleta de tomino boscaiolo, speck saltat i salsa de ceps. L'speck embolcalla el formatge, cremós de vaca, en una mena d'atemptat de co-

● LA SPÄTZLE D'ESPINACS SALTADA AMB BOLETS I SPECK I ACOMPANYADA DE SALS DE REMOLATXA ÉS UN PLAT CARREGAT DE TERRA QUE ARRIBA DIRECTAMENT DE LA REGIÓ DE TRENINO

lesterol que ens deixa amb una bona cara de felicitat. I un altre retrat.

Productes amb origen

Però encara no hem arribat a les millors pàgines de l'àlbum. Primer, un risotto de carabassa, formatge casolet i llard de Colonata. L'arròs arriba en el punt perfecte de cocció i el llard ho impregna tot amb el seu potent gust de proteïna concentrada. Impossibile deixar-ne un gra.

Tastem també una magnífica spätzle d'espínacs saltada amb bolets i speck i acompanyada de salsa de remolatxa, un plat carregat de terra que arriba directament de la regió de Trentino, al peu dels Alps.

Ambdós són plats memorables, però la fotografia per la qual aquest sopar passarà a la història és la dels pappardelle de ragoût de conill. "És una recepta que ha estat a la carta des del primer dia i que mai no traurem", comenta la Nicoletta. "És un ragoût que feia l'àvia de la Nicoletta", afegeix en Toni.

Sigui com sigui, s'aconsegueix un plat melós, amb una carn esquinçada que té gust de canyella, clau, api i una mica de xocolata. Deliciosos pappardelle, que ens fan sentir com a casa... una casa que, de fet, mai no hem visitat.

Potser un dia ens trobarem una imatge de nosaltres mateixos menjant un plat de cintes de pasta vora unes muntanyes molt altes i no sabrem quan hi hem anat. Incorporarem el plat al nostre record. La foto ja és nostra.

DUE SPAGHI

● ● ● ● ●
SEPÚLVEDA, 151.
METRO: UNIVERSITAT (L1, L2).
TEL.: 935 031 930.
DE DIMARTS A DIJOUS, DE 13 A 16H I DE 19 A 23H; DIVENDRES I DISSABTE, DE 13 A 16H I DE 19 A 23.30H.
PREU MITJÀ: 25 EUROS.