



GUSTAVO VALENTE

Lusvardi. Servia el brut Lusvardi per vestir els greixos del famós salami de la població de Felino, degustació encoixinada pel pa d'oli del forn Bargalló.

Recorrien cellers buscant petits productors. Vaig beure el raïm catalanesc en el vi Katà de la Cantine Olivella (¿per què no recuperem a Catalunya aquest raïm que va emigrar a Nàpols i va incendiar les faldilles del Vesuvi?) i el negre de la Finca Olivardots, a l'Empordà.

Deliciosa la polenta *taragna* (blat negre) amb formatge fumat i crema de carbassó i adequada cocció per a la *tagliata* de vedella bruna del Pirineu, de cor rosat, tot i que no estic segur que la culata -xicletosa en mastegar-la- sigui la peça adequada. Espuma de tiramisú per al ximpm final. Quin bé que han fet les espumes a la pastisseria!

Due, dos, Nicoletta i Toni, Itàlia i Catalunya, parpadelle i conill, la bruna del Pirineu al tall de *tagliata*. Als altaveus, cantants italians amb veu aspra. A la recerca de la dualitat, insta Sergio Dalma, àlies de Josep Capdevila.

Due Spaghi
Sepúlveda, 151.
T. 93 503 19 30
P: 20-25 € (sense vi)
Menú de migdia: 12 €

Itàlia a la catalana

Un trio de dos italians i un català renoven la cuina del país de la bota amb productes nostrats. Per **Pau Arenós**

Sovint surto dels restaurants amb un plat al cap i la urgència de cuinar-lo. Com acostumo a fer, m'ho jugo tot a la intuïció i el reproduïxo a la meua manera, abduint-lo. Després de menjar a *Due Spaghi* vaig tenir la necessitat de versionar els pappardelle amb ragoût de conill perquè es van fixar en el meu cervell com la versió de *Far l'amore* de Raffaella Carrà a *La gran bellezza*. El Toni Pol, propietari amb la Nicoletta Acerbi, m'havia dit que era un "plat del record" perquè a cada comensal el pessigava una evocació.

El Toni va parlar de canelons, potser perquè els associava a la carn rostida. A mi em van semblar una delícia vaticana, sense trobar referències. Vaig agrair que el petit mamífer en l'oblit *gastro* mogué els bigotis a la carta.

Un cistellet de parmesà sostenia la pasta que els servia Ottim, empresa catalana propietat de David Corado. La Nicoletta, que és periodista i directora de la web *Coquo*, volia fabricar les seves en el futur i elogiava les d'Ottim: "D'aquests parpadelle m'agrada fins i tot

el groc". Només una italiana de l'Emília-Romanya es podia fixar en el to. El conill d'ull negre, alimentat amb herbes aromàtiques, era del Matarranya, com el que vaig tastar al Gat Blau. Un plat italià construït en la proximitat: era la filosofia del duo, que buscava conjuntar mons.

La Nicoletta i el Toni van pastar *Due Spaghi* al gener i han fixat Paolo Mangianti per a la cuina. El nom es refereix a "aquell parell d'espaguetis que calmen la gana", tot i que també volien assenyalar la parella. De moment s'imposava l'italià, i fins i tot compraven en origen els embotits, la grappa i el lambrusco. Buscant dignificar aquesta beguda que omplia pizzeries barates i embriagava bevedors a granel, el Toni havia arribat fins a la Rita i l'Andrea

PICA PICA

Atenció a

Els Playmobils de l'entrada, amb una coreografia que canvia.

Recomanable per a

Aquells per a qui la vida sense pasta és pobre.

Que en fugin

Els que enrotllen la pasta amb l'ajuda d'una cullera.