

## Due Spaghi: Comer, beber y amar

El idilio entre Italia y Cataluña viene de lejos y en los últimos tiempos se ha hecho aún más evidente con la apertura de nuevos restaurantes en Barcelona, centro de gastronomía de tradición y de vanguardia.

Texto Carme Gasull / Foto Nicoletta Acerbi para *Apetito*



**L**a italiana Nicoletta Acerbi y el catalán Toni Pol Tres son el ejemplo perfecto de esta historia de amor.

Pareja en lo personal y en lo profesional, estrenaron establecimiento a principios de 2014 en Sant Antoni, uno de los barrios más de moda en la ciudad condal.

Ella aportaba al proyecto la visión periodística y la pasión, por la gastronomía y los productos de su querida región, la Emilia Romagna. Y él, sus conocimientos vinícolas y una vasta experiencia en el mundo de la restauración. Pasión es realmente lo que se respira hablando con los anfitriones de esta casa.

Así nace el Due Spaghi, un nombre que significa "dos spaghetti" pero también es un dicho italiano. Hacer "Due spaghetti" significa hacer algo en casa, rápido y sencillo pero sabroso y auténtico a la vez. Algo que siempre sale bien.

Desde su nacimiento, Due Spaghi apostó por la calidad y la proximidad, en el trato y en la mesa.

Era éste un sueño muy personal que se convirtió en el sueño perfecto con la incorporación al equipo del joven cocinero piemontés Paolo Mangianti, la otra pierna italiana del restaurante, quién ha dotado a la oferta del local de una fresca creatividad.

El triángulo perfecto existe.

El chef Mangianti apuesta por una cocina con cero despilfarro. Todo se utiliza y se reutiliza. De cada producto se saca el máximo provecho. Es así que un tomate se transforma en caldo, polvo, crujiente y salsa. Y las espinas del pescado en chips crujientes como aperitivo...

Es un círculo cerrado. El producto llega y de él se utiliza todo, no hay despilfarro, sino más bien respecto absoluto por el producto y por quien lo ha cultivado.

Verduras, hortalizas, huevos, lácteos y carne ecológica de productores cercanos; quesos y embutidos italianos; vinos biodinámicos, naturales y ecológicos de diferentes procedencias... La despensa y la cocina de Due Spaghi son el reflejo de dos ricas tierras.

Intentan conocer directamente cada proveedor que tienen, el viñeron

de la Terra Alta, el campesino de las afueras de Barcelona, el pescadero de la lonja, el criador de cordero del Berguedá...porque para el Due Spaghi el proveedor no es solo esto sino un amigo, un valioso colaborador que ayuda a realizar este sueño que se llama Due Spaghi.

Detrás de cada plato hay una historia que contar. Esto se lee en una de las pizarras que decoran el restaurante. Con estas características el Due Spaghi no tarda en entrar en la red del Movimiento Slow Food y de restaurantes con el sello Km0 presentes en Barcelona, demasiados pocos todavía para la grande oferta gastronómica de esta ciudad.

Su menú de mediodía, tres primeros, tres segundos y tres postres a escoger que incluye "pan, bebida y mucho amor", se ha ganado el corazón de una clientela fiel. Mientras que el comensal nocturno se encuentra con una carta llena de succulentas y sorprendentes creaciones que sigue el ritmo de las estaciones. La prioridad siempre es el producto y el respecto en cómo tratarlo, cocinarlo y servirlo.

Calidad-precio-satisfacción. Los tres vértices se unen en otro triángulo perfecto 'giorno e notte'.

El local, que siempre fue cálido y acogedor, ha experimentado una reforma reciente que lo ha embellecido y que permite a su chef lucirse más si cabe.

Con honestidad, carácter, familiaridad, 'seny i rauxa'.

Restaurante Km0. Con alma y sello. Bravi.

Due Spaghi  
www.duespaghi.es  
Sepúlveda, 151.  
Barcelona  
Teléfono: 93 503 19 30  
Horarios: de 13 a 16 y de  
20.30 a 23h (viernes y  
sábado hasta las 23.30h)  
Domingo, lunes noche y  
martes noche cerrado  
Precio menú diario:  
14,50€  
Precio medio carta: 30€



Bacalao a las hierbas, cocinado a baja temperatura con lentejas y crema de coliflor.



"No la llames ensalada": 11 ingredientes entre frutas y verduras, crudos, marinados o en escabeche.



Spaghetti de espinacas con calamares y nero de sepia.