

Italians

ni pasta, ni pizza



Un àpat distès a
Le Cucine Mandarosso
tastant plats de
l'ampli receptari italià.

El receptari italià —mediterrani, tradicional i amb variants regionals— és ple de plats sorprenents que van més enllà del triumvirat format per la pasta, la pizza i el risotto. Ens proposem trencar tòpics visitant tres restaurants de Barcelona que mostren la riquesa culinària de la *mamma*.

TEXT MARCO BOZZER • FOTOS ENRIQUE MARCO

Cadascun dels 22.000 italians que resideixen a Barcelona té un motiu per haver escollit la capital catalana com a ciutat d'adopció: feina, amor, aventura, passió... Feina i passió és el que n'ha impulsat un grup, virtuoses dels fogons i amants del bon menjar, a instal·lar-se en aquesta ciutat per oferir als barcelonins la veritable cuina de la *mamma* i de la terra, és a dir, cuina italiana de qualitat. Sense renunciar a referents culturals imprescindibles com la pasta i la pizza, que han unit sota el mateix paraigua gastronòmic un territori històricament fragmentat com Itàlia, aquí també podem trobar restaurants on la cuina regional ens sorprèn amb sabors, receptes i productes molt originals.

Els que es consideren paladins de la restauració italiana a Barcelona, com els xefs del Tramonti o d'I Buoni Amici, per citar-ne dos dels més consolidats, han vist arribar a la ciutat, la primera dècada d'aquest segle, joves xefs i empresaris que col·laboren a mantenir ben alt el nivell de la cuina italiana a la capital catalana. Entre ells, Pietro Leonetti, del restaurant Cucine Mandarosso, Massimo Pascucci, del Da Massimo, i Max i Stefano Colombo, del Xemei.



De fet, al Poble-sec no hi ha góndoles ni, òbviament, gondolers. Però poc més trobarà a faltar tot venecià que es decideixi a entrar al Xemei, tocant a Montjuïc. A la cuina del restaurant, el nom del qual, en dialecte venecià, significa 'bessons', Max Colombo, germà bessó de l'Stefano, prepara cada dia receptes de la seva ciutat amb peix sempre fresquíssim i amb el producte estrella de la cuina veneciana, el bacallà.

EL BACALLÀ DELS BESSONS

En Max i l'Stefano, els *xemei*, parlen del bacallà com d'un vell amic. "Podria escriure't un tractat", diu en Max. Al final, es limita a presentar-nos l'*stoccafisso*, bacallà conservat assecat-lo al sol i sense salaó, procedent de

les illes Lofoten, al nord de Noruega, que és el producte estrella de la cuina veneciana. La història es remunta al segle XV, quan un comerciant venecià es va llançar a descobrir les Índies per mar i, per causes desconegudes, es va trobar a Islàndia i a una altra illa del mar del Nord, de nom Lofoten. Allà va descobrir aquesta forma de conservació del bacallà, que no necessitava la sal, un producte molt rar i car, en aquella època. Els illencs en deien *stockfish*, que, italianitzat, es va convertir en *stoccafisso*. Avui, tot el que a Venècia es diu *baccalà* és, en realitat, *stoccafisso*, que, a diferència del bacallà conservat en sal, no es menja cru i s'ha de rehidratar. Fidels a les seves arrels, els germans Colombo ofereixen bacallà *mantecat* i bacallà a la *vicentina*, preparat amb llet, anxoves, cebes i parmesà.

A més de la tradició culinària de la seva terra, el Xemei té com a model els plats de qui ha estat, segons en Max, el pare de la restauració veneciana, Giuseppe Cipriani, del Harry's Bar. "Va ser un revolucionari i va normalitzar la cuina veneciana. Vaig treballar una època amb Arrigo Cipriani, el seu fill, a Venècia, i en vaig aprendre moltíssim."

Al Xemei podem degustar alguns plats tradicionals, com les saborosíssimes *sarde* ▷

Els germans Colombo fan cuina veneciana al Xemei. Ens han preparat una mena de brandada rústica, una recepta de la regió del Vèneto.



'IL BACCALA MANTECATO'

INGREDIENTS

500 g de stockfish (bacallà sec remullat durant 3-4 dies) • 250 g d'oli d'oliva verge extra • 125 g de llet • 1 gra d'all • sal • pebre negre • daus de polenta de blat de moro

PREPARACIÓ

- 1 Netegeu el bacallà de pell i espines i feu-lo bullir en aigua salada, amb l'all, 30 min.
- 2 Poseu-lo en un bol i treballeu el peix al bany maria amb una batedora, afegint-hi oli, llet i pebre negre.
- 3 Quan estigui ben muntat, quedarà cremós. Aleshores, poseu-ho a la nevera 2 h.

4 Serviu-ho fred, en *quenelles* o com a paté, a sobre de daus de polenta fregida (opcional).

MARIDATGE

Una versió italiana de la nostra brandada, amb polenta que dona una textura granulosa sense alterar sensiblement el gust del bacallà. Si el peix l'hem dessalat bé (que encara tingui una punta salada), el toc salat anirà bé amb un vi una mica àcid, de manera que realçarà el gust del peix i trencarà una mica la monòtona sensació dolçenca de la llet i de la polenta, fent el plat més lleuger. **Mas Rodó Montònega 2010. DO Penedès. Preu: 9€.**





Un comensal consulta la pissarra de suggeriments del Massimo. La mozzarella és la protagonista de la recepta que ens han proposat.

en saor, sardines conservades en una mena d'escabetx; els *bigoi* en salsa, una pasta llarga amb la més humil de les salses: anxoves i ceba, i el fetge de vedella a la veneciana, amb ceba. També ofereixen plats més típicament italians, com els espaguetis amb cloïsses i musclos o diferents tipus de risotto.

“En general —ens diu en Max—, cuinem molts plats de peix combinats amb verdures de temporada, com les galtes de rap amb carxofes, el salami de pop i peix espasa amb verdures o les crudités de carxofes crues amb sípia en un jaç d'arròs veneri. Com a plat de carn, el que està tenint més èxit, últimament, és la cuixa de be de trenta dies amb un puré clàssic a la francesa.”

Sis anys després d'arribar a Barcelona, avui els bessons Colombo s'hi mouen com el peix

a l'aigua. “A més de portar un restaurant que funciona, col·laborem amb hotels, fleques i pastisseries i fem petits càterings i *show cookings* per a una empresa de cuines.” En aquest moment, la feina d'en Max i l'Stefano es considera la punta de llança de la restauració italiana a Barcelona i una petita illa de la llacuna veneciana en ple Poble-sec.

TAMBÉ MENGEN TRIPA!

Aquest Giro d'Itàlia gastronòmic per Barcelona continua en un restaurant els plats i els productes del qual abasten el nord i el sud del país transalpí. L'ànima del projecte és Massimo Pascucci, originari de Sardenya, que, el 2008, va obrir Da Massimo, un restaurant 100% de cuina italiana. Jove i segur de si mateix, el restaurador s'enfada

quan algú li pregunta si a Itàlia també es menja tripa: “Sí, i no sap que bona que pot arribar a ser, amb una mica de *parmigiano reggiano* ratllat al damunt”, ens comenta.

En Massimo i el seu xef català, José Manuel Floria, l'experiència del qual a l'Enoteca Pinchiorri de Florència és garantia del gran coneixement de la gastronomia italiana, toquen les diferents regions del Belpaese amb plats com la *pappa al pomodoro* de la Toscana, la *burrata* fresca de l'Apúlia o la tonyina arrebossada amb festucs de Bronte torrats, que prové de la tradició siciliana. Aquí no hi falta mai la tonyina, tant marinada amb enciam i mullada en suc d'aranja rosa, com en un tàrtar amb citronella.

Massimo Pascucci es declara amant de la *bottarga* (ous de mújol, que es fan servir per

condimentar la pasta), dels eriçons de mar i, en general, de la cuina de la *mamma*. La seva filosofia és aplicar el concepte de pica-pica als productes típicament italians: un platet de mortadella, de *vitello tonnato* o de *burrata*. “Això em permet oferir un concepte de cuina proper als gustos d'aquí, però amb productes que arriben des d'Itàlia”, confessa i aconsella vivament, per acabar, el seu famós tiramisú: “No està bé que ho digui jo, però crec que fem el millor tiramisú de Barcelona, més lleuger, més cremós i amb menys cafè.”

També són amants del dolç a Le Cucine Mandarosso, la *trattoria* que va fer realitat el somni de Pietro Leonetti, al barri de la Ribera. Nét de pastisser, criat en una família d'Avellino (una ciutat a uns 60 quilòmetres de Nàpols) i llicenciat en belles arts, va >



ROTOCOLINO DI MOZZARELLA, PAPPAL POMODORO E RUCOLA

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

500 g de sfoglia de mozzarella
(a la venda en botigues italianes)

100 g de ruca

150 g de tomàquet cherry

200 ml de salsa de tomàquet

4 llesques de pa sec

100 ml d'aigua mineral

• oli d'oliva verge extra

• sal Maldon

PREPARACIÓ

- 1 Escorreu la *sfoglia* de mozzarella.
- 2 Remulleu el pa.
- 3 Salteu el tomàquet cherry i mescleu-ho amb la salsa de tomàquet.
- 4 Cuineu-ho a foc lent fins a aconseguir una consistència de puré homogeni, i deixeu-ho refredar.

5 Col·loqueu la *sfoglia* sobre la taula de treball i cobriu-la amb la ruca. Amb l'ajuda d'una cullera, feu-hi una línia central de *pappa al pomodoro* i enrotlleu-ho.

6 Talleu-ho en timbals i acabeu-ho amb un cop d'oli i sal Maldon.

MARIDATGE

El tomàquet és un fruit que, per l'acidesa, lliga amb vins una mica àcids i que tinguin flaires fresques de fruita vermella, tal com passa, també, amb alguns formatges poc madurats o frescos, com la mozzarella. Pensem en els formatges frescos amb confitura. Ens convé un vi rosat, que lligarà amb el tomàquet per aromes i acidesa, aportarà fruita al formatge i no desentonarà amb el gust particular i vegetal de la ruca.

Abadal Rosat 2011. DO Pla de Bages. Preu: 9 €.



CASSATA SICILIANA

INGREDIENTS

20 gotes de rom concentrat (o una mica de rom) • massa d'ametlles (massapà) • aigua
300 g de sucre glacé • fruita confitada

Per al bany de rom:

1 l d'aigua • 500 g de sucre
• la pell d'una llimona • una mica de rom

Per al pandispagna (pa de pessic):

6 ous • 180 g de sucre • 75 g de farina
de blat fluixa • 75 g de fècula de patata

Per a la crema de ricotta:

500 g de ricotta d'ovella italiana
200 g de sucre glacé • vainilla pura
100 g de carbassa caramel·litzada
75 g de gotes de xocolata negra

PREPARACIÓ

- 1 Per al bany: bulliu l'aigua, el sucre i la pell del cítric. Apagueu el foc i afegiu-hi el rom
- 2 Per al pandispagna: feu batre els ous i el sucre, 15 min, fins que quedi escumós.
- 3 Afegiu-hi la farina i la fècula, i mescleu-ho delicadament, fins a una crema densa.
- 4 Poseu-ho al forn 40 min, a 150 °C.
- 5 Folreu un motlle d'alumini de 15 cm de diàmetre amb la massa d'ametlles o

massapà, amb un gruix d'1 cm. Afegiu-hi el pa de pessic i torneu a folrar el motlle.

- 6 Mulleu-ho amb el bany de rom.
- 7 Bateu els ingredients de la crema de ricotta i vestiu-ne tot el motlle. Cobriu-ho amb el pa de pessic remullat. Refrigerueu-ho durant unes hores.
- 8 Desemmotlleu la cassata en un plat i poseu-hi el sucre glacé (poseu el sucre en una batedora i afegiu-hi aigua calenta, fins a fer una massa força cremosa).
- 9 Acabeu-ho amb fruita confitada.

MARIDATGE

Potser podríem trobar algun vi adequat a aquestes postres i, de fet, la combinació del pa de pessic, ricotta, vainilla, canyella, rom i xocolata ens dirigeix cap a un vi negre dolç, però el taní del vi i la potència trencarien l'equilibri del plat. L'opció suggerida, per tant, és un xopet de rom agrícola (amb tot el suc de la canya de sucre), que lliga amb la dolçor i el toc de rom, i neteja càlidament la boca.

Rom Clément Blanc (daurat). Origen Martinica. Preu: 15 €.



El restaurant Le Cucine Mandarosso ofereix un ambient informal per degustar la seva cuina veneciana. El xef, Pietro Leonetti, ens ha preparat una cassata, un pastís tradicional de la cuina siciliana.

arribar a Barcelona amb una idea clara: portar un restaurant, responsabilitzar-se de la pastisseria del local i trobar un xef que cuinés les receptes valuoses que ell mateix va recollir quan era estudiant, quan sopava sovint amb joves xefs amateurs del sud d'Itàlia i debatién sobre els seus secrets.

“El 2009, el meu pla anava sobre rodes, però, de sobte, vaig tenir problemes amb la xef i em vaig haver de fer càrrec de la cuina. Vaig recórrer a la meva llibreta i a les receptes de la meva mare, i vaig aconseguir tirar endavant el negoci”, confessa en Pietro. Va ser el començament d'una història d'èxit. Per sopar, al Cucine Mandarosso preparen sis plats diaris basats en productes de mercat, pastes i arrossos i postres, tots casolans i elaborats amb productes de primeríssima

qualitat: de la pasta marca Setaro als tomàquets de Sant Marzano, passant per l'oli de producció pròpia, que arriba d'un oliverar de Grècia propietat del pare d'en Pietro. Cuina a part, el local també té una funció important, ja que recrea l'atmosfera d'una veritable *trattoria* italiana, acollidora i mediterrània.

FAMILIAR i AMB SABORS DE LA TERRA

“Moltes receptes i el vi vénen directament del meu entorn familiar”, explica en Pietro. “Encara preparo el timbal d'arròs de la meva àvia, el barret de cardenal, amb pernil cuit, pomes ratllat, *provolone* fumada, gruyère i ous. El plat, acabat de sortir del forn, és vermell com el barret d'un cardenal. El vi arriba de la meva terra, de mans d'una

productora octogenària de Taurasi, a la província d'Avellino. És de raïm *aglianico* i es deixa envellir almenys dos anys. És un vi capritxós, que té gust de camp.”

En Pietro és, sobretot, una autoritat en rebosteria italiana. Tant és així, que acaba d'obrir un cafè-pastisseria prop del restaurant, el Mandarosso Pastis, on es poden degustar els pastissos del Cucine. Els més populars procedeixen de la tradició napolitana i siciliana: la *pastiera* (amb pasta *frola*, mató d'ovella, blat cuit, fruita confitada...) i la *cassata* (vegeu-ne la recepta), respectivament. Per a en Pietro, “l'únic secret per preparar una bona *cassata*, a part de tenir una bona matèria primera, és tastar-ho i tastar-ho, fins a arribar a l'equilibri just dels ingredients”. I el fruit d'aquests assajos té sabor de Sicília. ■

GUIA PRÀCTICA

Xemei. Pg. de l'Exposició, 85. Barcelona. Tel. 93 553 51 40. www.xemei.es. Cuina veneciana.

Le Cucine Mandarosso. Verdaguier i Callís, 4. Barcelona. Tel. 93 269 07 80. www.lecucinemandarosso.com.

Massimo. Via Augusta, 217. Barcelona. Tel. 93 454 81 46. www.restaurantemassimo.com.

ON COMPRAR

Da Giorgio. Av. de Sarrià, 67 | Mateu Benet, 48 | Santaló, 155. Barcelona. Tel. 93 322 86 59. www.dagiorgio.es.