

Restaurants

★★★★ 100% RECOMANABLE / ★★★ MOLT BO / ★★ BO / ★ REGULAR / ● DOLENT

El periodista i xef autodidacte Andrés Torres acull a la seva finca del Penedès un restaurant sorprenent que ha estat reconegut amb una Estrella Verda Michelin

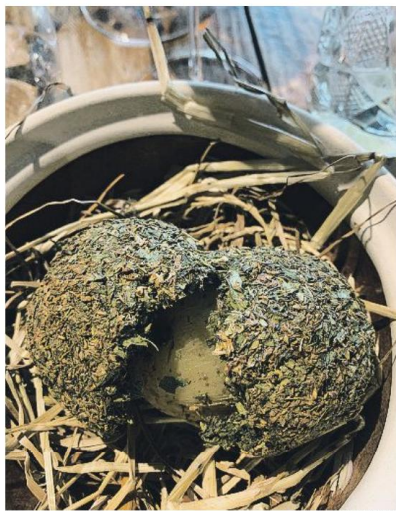
La lluita per un món millor

ANNA TORRENTS

Sovint costa entendre quanta feina s'amaga en els ingredients que consumim. És per això que iniciatives com Casa Nova sacsegen, inspiren i confronten a parts iguals. Andrés Torres, el seu equip i la seva família han creat un ecosistema responsable i ètic amb què, a través del menjar, volen sensibilitzar els visitants. "Estem en un món que s'ha de canviar", diu el xef amb determinació, però amb un somriure. "Hi ha coses que passen aquí al costat però que no veiem". I la seva és, precisament, una invitació a obrir els ulls.

Un projecte de vida

En aquesta finca amagada entre les vinyes de Sant Martí Sarroca, a tocar de Vilafranca del Penedès, tenen casetes per a ocells i un hotel d'insectes, cuiden ruscs d'abelles per fer mel de romani i de lavanda i crien galls i gallines autóctones que pomen uns ous esplèndids. També recullen l'aigua de la pluja, fan compost amb les sobres del restaurant, es couen la vaixela i fumen el peix, la carn, mantega i oli en botes de vi recuperades. A més, organitzen sessions d'equinoteràpia per a infants amb discapacitat i cursos d'idioma gratuïts per a ucraïnesos refugiats, una tasca social molt lligada a l'organització Global Humanitaria, fundada per Torres, a la qual es destinen part dels beneficis. Un projecte del tot fascinant, construït al llarg de gairebé vint anys, que toca la fibra.



La patata amb crosta d'herbes interpreta un paisatge local

Ara fa vuit anys, a l'antic aparcament de tractors d'aquesta finca privada van inaugurar el Restaurant Casa Nova. Una proposta ben creativa, on només hi ha sis taules i dos menús de degustació, en què els ingredients del seu hort esdevenen sorbets d'enciam, cruïxents de ceba i gels de coriandre. Les tradicions ancestrals prenen forma de brous reconfortants,

■ Restaurant Casa Nova

★★★★
Finca Cal Tòfol - Barri La Bleda, s/n 08731. Sant Martí Sarroca (Barcelona). **Telèfon:** 937 431170. **Horari:** de dc. a ds., de 13 a 15.30 i de 20 a 22h; dg., de 13 a 15.30h. **Menús:** 85-120€. **Pack gourmet (menú i allotjament):** 365€/parella ■ Casanovarest.com



La crema d'api-rave amb rovell d'ou, Andrés Torres a la cuina i el plat de pèsols llàgrima

mentre que els pèsols llàgrima exploren el sentit real de l'aprofitament. Ingredients secundaris com les patates aquí són centrals, i apareixen arrebossades amb espècies d'un bosc proper que Torres va descobrir un dia anant en bicicleta, i alhora reten tribut als indígenes del Perú amb qui va conèixer fa anys. I és que cada ingredient que tastareu té una història i és traçable:



El bon heure

per Ramon Francàs

Potencial enorme

■ 200 Monges Gran Reserva Blanc 2009 de Bodegas Vinícola Real

★★★★
Miguel Àngel Rodríguez va impulsar el seu projecte a la DOQ Rioja el 1992, després de deixar enrere la destileria i el celler familiar. Rodríguez sempre va perseguir elaborar blancs, però no va treure al mercat el primer fins al 2007, amb l'anyada 2002. El seu Gran Reserva Blanco 2009 sorprèn per la poca evolució del color i per la gran vivacitat i frescor, amb tantíssima criança. És complex i fresc, amb una acidesa grandiosa. Destaca amb notes cítriques un pel amargues i nectarina, en un llit glicèric, i també de torrats i fumats. És un macabeu amb notes de fruita seca (ametlla crua) amb una punteta de mel i de salinitat. És carmés, sàpid, llarguíssim i amb un enorme potencial d'envelliment. Fantàstic. PREU: 56€.

la moixama s'asseca al costat de les vinyes, l'albergínia es fuma a l'aire lliure i el xiitake es conrea en una caseta de fusta que es pot visitar. L'experiència, doncs, no acaba a la sala, sinó que continua per tota la finca, que podreu explorar, fins i tot, quedant-vos-hi a dormir. De ben segur que, quan marxeu, pensareu que calen més projectes com aquest, si voleu un món millor.



Un conyac que marida amb dolços i salats

■ La idea que el conyac és per degustar sol és cosa del passat. Això ho saben molt bé des de la històrica Maison Rémy Martin, fundada el 1724. Amb la iniciativa 'Opulence Table', la prestigiosa marca de Cognac Fine Champagne ha ideat maridatges sorprenents per al seu Rémy Martin XO, de notes florals, afruitades i fumades. Hi trobem prunes, taronges confitades i avellanes. El nostre preferit, però, és amb parmesà i mel, ben umami.

■ Remymartin.com

Noves iniciatives gourmet

A. TORRENTS

Es amants del pernil de qualitat ja tenen un nou espai on compartir la seva passió per aquest ingredient premium. I és que Enrique Tomás acaba de presentar el Club Glamurós, un nom que fa referència al seu segell de pernils ibèrics de gla d'alta qualitat, que just acaba de complir deu anys. "El club vol reunir gent amb sensibilitat que vulgui reivindicar aquest producte", apunta Tomás, un autèntic apassionat d'aquest món. A la presentació, es va recomanar maridar el pernil amb una copa de Fino Harveys o Gramona, però també amb el vi negre



Propostes innovadores de fruita seca i de pernil d'alta qualitat

Maridaje, creat en exclusiva per l'equip de la marca. El nou club, al qual s'accedeix per invitació, destinarà el 10% de les vendes a iniciatives socials. ■ Enriquetomas.com

Més novetats

Closca és una altra proposta que acaba de sortir al mercat, de la mà de la cooperativa Fruits Secs i Olis Garrigues (FSO). La nova marca vol connectar pàgines joves amb consumidor final, evitant intermediaris. Només a través de la web podreu adquirir els dos packs que han ideat, i que porten per nom Fit i Feina. Cadascun inclou cinc pots de vidre, fàcilment reciclables, amb ametlles torrades i caramellitzades, avellanes cruïxents i torrades, festucs crus, xococaut i nous crus, entre d'altres. Pack: 26,90€. ■ Closca.cat