

CUADERNO DE COCINA

POR **PAU ARENÓS**
parenos@elperiodico.com

EN LA ALACENA



LOS VINOS DE LA TIERRA DE LA FAMILIA MORELL

Los Morell aman la tierra: los vinos llevan la palabra *terrer* en la etiqueta, *Terrer d'Aubert* y *Nus del Terrer*. El *Terrer* son siete hectáreas –y seis fincas– situadas en *Vila-seca* (Tarragonès), a 2,2 kilómetros del Mediterráneo, sal y sol, propiedad de los Morell desde hace un siglo. Territorio, *terrer*, *terroir*. Sobre el suelo antiguo de fósiles, historia en piedra, crece el *cabernet sauvignon* (72%) y la *garnacha* (28%) con la que han elaborado *Nus del Terrer 2006*, explosión de mineral. ¿Nombre de la empresa? *Vinyes del Terrer*, claro.

Más restaurantes:
elperiodico.com/restaurantes



De pie, Marc Melet, Ignasi Colomer y Josep Maria Aroca, sentada, Melissa Blanstein. En la foto pequeña, pulpitos con alcachofas de El Prat.

Feliz en el aeropuerto

Carles Gaig lleva la magnificencia de la cocina catalana popular a la T1

El aeropuerto es un engorro, una servidumbre, un martirologio que convierte a los usuarios en santos. Qué ganas de que inventen el teletransporte. Pero mientras los primos vulcanianos del señor Spock investigan sobre la reconstrucción de la molécula en tránsito, el viajero puede calmar el desasosiego en Porta Gaig, el establecimiento del maestro Carles Gaig y Fina Navarro en la T1. ¡Es posible comer con placer y entusiasmo en un aeródromo!

Abandonemos los bocadillos gomosos, los cafés requemados y las colas en los autoservicios por los platos excelsos, el servicio refinado, la amplitud entre mesas y el menaje de lujo. Situado antes de cruzar los arcos detectores y la humillante gimnasia de los brazos arriba, Porta Gaig está abierto a gente con y sin maleta, a pasajeros y a visitantes, a familias celebratorias y a ejecutivos cargados con maletines silenciosos y mordedores.

Antes de subir a un avión tengo el estómago más cerrado que el ojo de un topo, así que entré sin convicción. Volaba a Bolonia y se acercaba una tempestad. Pedí el timbal de macarrones gratinados: si iba a ser la última comida prefería digerir una imagen de la infancia. Añadí más confort al buche: los buñuelos de bacalao, las croquetas de rustido y los calamares a la romana, aunque mi destino final era al norte, Módena.

Quedé tan satisfecho que decidí repetir a la vuelta, ya tranquilo y sin miedo, sabiéndome superviviente e intentando evitar los huevos estrellados por sus connotaciones catastrofistas. Me puse otra vez en manos de Marc Melet y Melissa Blanstein (sala) y Josep María Aroca e Ignasi Colomer (cocina), la tripulación al mando del espacio de 700 metros cuadrados (es tan grande que puede dar sensación de soledad), abierto entre las 12 y las 17 horas. La barra de la entrada permiti-

Porta Gaig T1 Aeropuerto de Barcelona. Planta 3. El Prat de Llobregat

PRECIO MEDIO (SIN VINO): 40 euros
TELÉFONO: 93 259 62 10
No fumador.



te comidas rápidas a precios de *low cost* (entre 15 y 20 euros) y la sala, la magnificencia de la cocina popular.

Probé el aperitivo de patatas fritas caseras, la *vichyssoise* con fuagrás, el ravioli con calabacín y gambas, los pulpitos con alcachofas de El Prat (homenaje al territorio), el arroz con pichón (jum, a volar), el pollo de *pota blava* rustido a la catalana, el fricandó con *moixernons*, el *cap-i-pota* (picantito y ahumado, el Barón Rojo) y la espuma de crema catalana y solo puedo decir: «Comandante Gaig, el vuelo ha sido magnífico». El vino era *Terra Remota*, una invitación al viaje. Después del banquete me sentí un lastre, incapaz de alzar el vuelo.

Marc aseguró que son capaces de un servicio a reacción, que es lo propio de unas instalaciones aéreas: «Depende del cliente. Si dispone de media hora, será media hora. Tenemos una buena organización cocina-sala».

Felices al fin en un aeropuerto. ≡

RESTAURANTES

POR **DAVID NOGUERA** dnoguera@elperiodico.com

HASTA 25 €

Tienda y 'piadinas'

Quaranta

Nicaragua 141. Local 2. BCN

HORARIO: De lunes a sábado, comidas de 13 a 16 h y cenas de 20.30 a 23 h; domingo, cerrado. **TEL:** 93 419 16 10. Espacios fumador



En un pasaje peatonal de Les Corts, este establecimiento combina la venta de productos transalpinos (sobre todo de charcutería y pasta seca), con la degusta-

ción en un espacio reducido (mejor reservar antes). Especialistas en *piadinas* (especialidad italiana similar a una torta salada, rellena y caliente), también tienen otras re-

cetas italianas, como *involtinis* y ensaladas imaginativas ideales para compartir. Disponen de menú los mediodías laborables a 9,95 euros y otro degustación a 25. ≡

DE 25 A 40 €

Pionero y fraternal

Tramonti 1980

Diagonal, 510. Barcelona

HORARIO: De lunes a domingo, comidas de 13 a 16 h y cenas de 20.30 a 24 h **TEL:** 93 410 15 35. Espacio no fumador



El espíritu profesional y acogedor que se percibe en el servicio y en el comedor responde a la personalidad y el buen hacer culinario de los herma-

nos Franco y Giulano Lombardo, pioneros de la restauración italiana (en la versión no pizzeria). Sin menús, trabajan exclusivamente una carta larga, en la que no faltan las

sugerencias de temporada, y los clásicos de la casa como los tallarines con cigala o al estilo de Franco (con setas y jamón), el *risotto* al cava, *tiramisú* caseero o el *zambayone* turinés. ≡