



El racó del gurmè



Delicadesa de cresta i de pota blava. Des d'avui i fins dilluns més de vint restaurants de tretze municipis del Baix Llobregat, adherits a la campanya El Pota Blava a la Carta, inclouen a la carta receptes fetes amb polastre de la raça Prot. Aquesta au, àlies "pota blava", només es cria a la comarca i és l'única d'aquesta espècie de l'Estat que ha estat reconeguda per la UE amb el segell d'identificació geogràfica protegida. Acostumat a tregar terra i a alimentarse majoritàriament amb cressos,

el pota blava té una carn molt gustosa, melosa i fina i gairebé no s'hi troben greixos. Fins dilluns, doncs, es podran apreciar les qualitats de feu del Llobregat entaulant-se en algun dels restaurants que participen en la campanya (www.turismebaixllobregat.com). Cada restaurant ha preparat un plat especial per a l'ocasió: hi trobareu des d'un tradicional pollastre amb punyes i peyons fins al que inclou tucs d'altres països, com el curri, o innovacions, com l'oli de taronja.

EIXAMPLE (BARCELONA)

L'ànima de la Ligúria, a l'Eixample

Da Luca proposa receptes locals de la regió italiana de la Ligúria. Text: Eva Auqué

Als lloms del Portofino, una muntanya de la regió italiana de la Ligúria, hi creix una hortalissa que no es troba a cap altre indret: el *proboscium*. En Luca Turco, responsable de dur la cuina de la regió italiana al Da Luca, a l'Hotel Alexandra, ve amb freqüència al local de Barcelona i hi arriba carregat de les hortalisses de Portofino, gambes de Santa Margherite, alfàbrega i altres productes de la seva terra. Si coincideix amb la seva visita, trobareu totes aquestes delícies incorporades als plats de la carta. Quan en Luca torna a casa, però, al restaurant de l'Eixample s'hi continua menjant autèntica cuina de la Ligúria. I és que al seu rebost no hi falten productes tan identificatius de la zona com les olives *gnata*, els formatges de Rapallo i altres emblemes d'Itàlia com el formatge *provolone* o embotits com el pernil de Parma, l'*speck* i molts més. Entre els imprescindibles de la carta, hi trobem pastes -totes fetes a la casa-, com els *porpetelle* amb pesto o



On anem

Adreça
Mallorca, 251. Barcelona
93 467 77 55. www.restaurantedalucacoma.com
Horaris
Obert cada dia de l'any. De 10 a 2 h
Tipus de cuina
Italiana, de la regió de la Ligúria
Dades d'interès Adap. per a cadenes de rodets. No s'hi pot fumar

els *tagliatelle* amb calamars, gambes i espàrrecs. Sense oblidar altres joies de la casa, com el risotto de carbassa amb *fungi porcino* fregits o els raviolis de *ricotta* amb salsa de tomàquets secs i olives negres. I, evidentment, tampoc no hi falta el peix fresc, bandera absoluta de la cuina de la Ligúria. El preparen al forn i, entre altres, amb patates, olives i pinyons; amb tomàquet i pèsols, i amb una pila de salses diferents. La llista de postres és llarga, però qui vulgui tornar cap a casa amb gust d'Itàlia a la boca no s'hi ha de pensar gaire: que trui el tiramisú. El viatge a la Ligúria a base de plats costa entre 35 i 40 euros, si és a la carta, mentre que al migdia podem triar el menú per uns 20 euros.

Glamur italià

Si sou dels que pensu que el Cap d'Any s'ha de celebrar sense escatimar res el Da Luca us espera. Tenen un menú especial per acompanyar l'any amb luxe a la italiana, ball inclòs. A més, l'hotel també té una oferta perquè us hi quedeu a dormir.

Vins & Caves

MÉS QUE PARAULES Negre 2006 de Jaumandreu

- DO Pla de Bages. Elaborat només amb varietat merlot.
- Rubí intens, de capa alta.
- En boca és ben estructurat. Té una entrada suau però el nervi hi és present i el final resulta ser persistent.
- Aroma mentolada i balsàmica. S'hi troba regalassia i, de fons, fruita confitada.

NÚRIA CLAVEROL 2005 de Bodegues Sumarroca

- Cava brut reserva de xarel·lo, chardonnay i parellada.
- Groc pàl·lid amb rosari de petites bombolles.
- En nas resulta complex amb tocs de vinostat i també unes notes de dolçor.
- Té una entrada fresca, amb l'elegància de les bombolles fines. Gloriós i untós i amb final voluptuós i ple.

