

## 5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella



## HOSTALETS

Carrer Enamorats, 11  
Barcelona  
Telèfon: 93 245 11 88  
Tanca els diumenges nit i els dilluns tot el dia.  
Preu mitjà sense vins: 25 euros

Valoració	13
Confort	★
Celler	★
Servei	★

Valoració sobre 20

## La Bullipèdia i Vilajuiga, de bracet

■ Acaba de veure la llum el primer volum de la sèrie de quatre volums sobre els productes gastronòmics no elaborats del projecte Bullipèdia que lidera Ferran Adrià. Publicat per El Bulli Foundation i aigua Vilajuiga, porta el títol *Productes no elaborats. Què són, classificació i categories* i s'afegeix a la trentena de llibres de què ben aviat disposarà la Bullipèdia.

## Havaneres amb Vins i Licors Grau

■ Un dels tastos més originals de la Barcelona Wine Week, celebrada aquesta setmana a la Fira de Barcelona, ha estat el de vins i productes marins amb havaneres. Conduït per Jordi Grau, de Vins i Licors Grau, i per Armant Guerra, de Bodegas Barbadillo, s'ha evocat l'antic ambient portuari i el mestissatge entre terres llunyanes.

## Dissabtes d'olla a Hoja Santa



## Versió de cocido mexicà

■ Ahir es va presentar al mexicà Hoja Santa (avinguda de Mistral, 54) del grup El Barri, la versió del cocido mexicà del xef Paco Méndez, que oferiran els dissabtes del 15 de febrer al 28 de març. Inspirat en el mole d'olla, elaboració a base de verdures de temporada que a Mèxic es menja diàriament, constarà de cinc passos, i unes postres, per un preu de 55 euros.



Santi Naharro i la seva dona Rita Díaz estan al capdavant del negoci des del 1989

## Un clàssic poc conegut

L'Hostalets compleix cinquanta anys de cuina de producte

A l'octubre es va complir el cinquantè aniversari de l'obertura del restaurant Hostalets, a la Dreta de l'Eixample. Els seus promotors inicials eren les famílies Barnils i Trasobares, totes dues amb arrels als Hostalets de Balenyà. El 1973 Santi Naharro, que havia arribat des de Badajoz, on va néixer, es va incorporar com a aprenent de barra i de seguida va començar a fer de cambrer. El 1989 els propietaris van decidir traspasar el negoci, ja que un d'ells va obrir el 9 Barnils al carrer Roger de Flor, i el van oferir als seus tres cambrers. Ells el van acceptar de bon grat, ja que la seva proximitat amb la plaça de toros Monumental (amb toreros, quadrilles i aficionats) i un gran nombre de prestigioses empreses ubicades als seus voltants eren una font de clients habituals, molts d'ells amb un alt poder adquisitiu. Amb el pas dels anys el tipus de clientela ha anat canviant.

Dels tres cambrers que es van

fer càrrec del restaurant, dos ja s'han jubilat i només queda Santi Naharro, que juntament amb la seva dona Rita Díaz continuen al capdavant de l'Hostalets, amb dos cuiners als fogons.

El seu secret és la gran qualitat de tota la matèria primera (excepte les patates fregides), que

està seleccionada meticulosament, ja que els seus proveïdors els subministren des de fa moltíssims anys el millor de cada producte.

La seva cuina és típicament catalana. Destaquen les esqueixades, les escalivades, les carxofes, les mongetes i una gran brasa d'on surten una carn i un peix excel·lents.

Un dels seus plats emblemàtics són les pomes al forn, que es rosteixen durant 30 hores molt a prop de les brases. L'oferta de vins és limitada, per bé que els preus són ajustats.

Santi Naharro ha estat i és un treballador infatigable. Cada dia dedica més de 16 hores al restaurant, i malgrat la seva gran energia, diu que se sent cansat i no li importaria jubilar-se. A més, els costos del personal i els alts impostos que graven el sector podrien accelerar aquesta decisió. I no té successió. Ens va deixar preocupats, ja que es podria perdre una altra de les clàssiques joies gastronòmiques barcelonines, encara que sigui poc coneguda.●

## RECOMANEM

- L'extraordinària esqueixada de daus de bacallà i l'escalivada.
- La mongeta tendra o les seques a la paella, totes dues amb pernil.
- Les carxofes a la brasa: sensacionals de mida, gust i cocció.
- El seu extraordinari pernil extremeny.
- El rap o el lluç a la planxa i els calamars a la romana.
- El bacallà amb samfaina.
- La vedella amb bolets, les mandonguilles amb pèsols, la tripa i els cargols cuinats.
- La botifarra, el pollastre, les guatlls, el conill o la graellada de carn.
- De postres, les pomes al forn, el flàm, el pastís de Santiago i mel i mató.
- El seu excel·lent pa.

## CAN BAS DOMINI VINÍCOLA

La finca de Can Bas té una dilatada trajectòria vinícola a l'esquena, que va molt més enllà del 1668, any en què la pubilla de la casa es va casar amb Pere Bas i aquest va donar el seu nom a la finca. Les seves arrels vinícoles romanes s'han mantingut vives fins als nostres dies, gràcies als esforços de l'empresari vinícola Pere Ventura. La finca té 60 hectàrees de vinyes, situades en una zona plana que envolta el celler, i antiga masia, a pocs quilòmetres al sud de Sant Sadurn d'Anoia, al municipi de Subirats.

L'enòleg Jordi Calvo és l'encarregat d'elaborar les dues gammes de vins d'aquest celler amb denominació d'origen Penedès, que produeixen exclusivament amb raïm procedent de les seves pròpies finques. D'una banda, una gamma d'entrada anomenada D'Origen, formada per tres vins (un xarel·lo, un muscat i un cabernet sauvignon); i d'altra banda una gamma de quatre vins de finca, que expressen la voluntat d'aquest celler de posar en una ampolla uns vins que siguin un fidel reflex del territori.

## LA ROMANA

Aquest vi blanc s'elabora amb una barreja de raïm chardonnay i xarel·lo que provenen, tots dos, d'una sola finca

coneguda com la Romana pels seus vestigis arqueològics. Les dues varietats fermenten per separat, i una part del vi es cria en botes de roure de 500 litres durant sis mesos. El resultat és un vi elegant, d'aromes de fruita fresca i espècies dolces. (44 €)



ments més emblemàtics d'Espanya i el primer que va guanyar tres estrelles Michelin ha estat guardonat amb el premi al millor sommelier; i Paco Torrealba, una de les grans figures de la rebosteria mundial, ha aconseguit el premi al cap de pastisseria.

El treball editorial de Josep Roca, d'El Celler de Can Roca, i de Rafael Ansón, materialitzat al llibre *Els cuiners del vi*, també ha estat recomanat amb el premi a la literatura gastronòmica, així com la tasca de divulgació del grup *Hola!*, guanyadors del premi multidimèdia.●

## NUTRICIÓ

## Quan els polítics dissenyen el menú escolar

MAGDA CARLAS Barcelona

Hi ha algunes notícies que són tan preocupants que haurien de ser portada durant dies. Però hi ha tanta densitat informativa i passen tantes catàstrofes que hi ha temes que es queden en lletra petita. Aquest és el cas de l'ordre de Trump de tornar a introduir les pizzes, les patates fregides i les

hamburgueses a les escoles. El mateix que donar menys verdures o ser més lax amb els productes frescos. Com és possible que un polític pugui decidir tranquil·lament que empitjorarà la salut dels nens i no passi res? És allucinant que només per desmèixer el que va fer l'antecessor en el seu càrrec —encara que fos el correcte— o per afavorir a alguns

## EL SUGGERIMENT

## Entrepà fàcil

Feu en una paella rodona petitíssima una truita d'un ou amb una mica de formatge ratllat i una mica de llet.

Una vegada feta, poseu-la entre dues llesques de pa de motllo integral.

Amaniu el pa amb una mica d'oli i deixeu que es torri a la sandvitxera uns minuts fins que quedi daurat.

És un entrepà apetitós, molt nutritiu i d'energia controlada.

sectors de la indústria alimentària es puguin prendre aquestes decisions. I més en un país que té un 30% d'obesitat en els adults i gairebé un 20% en els nens. És veritat que l'educació nutricional l'ha de fer la família, però és evident que el menjador escolar té un paper potentíssim. Al capdavant, el nen dina a l'escola com a mínim 20 dies, i de vegades de manera més planificada que a casa seva. Per sort, la filosofia al nostre país i en la majoria de països europeus és molt diferent. La salut de les persones, i sobretot la dels més petits, hauria de ser intocable.●