

# Cop d'efecte

## La Venta emprèn una renovació il·lusionant

**L**a Venta, l'històric restaurant barceloní de la plaça del Doctor Andreu, al peu del funicular del Tibidabo i lloc de destinació del simpàtic Tramvia Blau, ha començat una nova i, esperem, fructífera etapa.

Des del seu inici, cap al 1940, aquesta casa ha servit menjars a milers de clients que pujaven a peu al Tibidabo a la recerca d'una vista privilegiada de la ciutat. De la seva llarga trajectòria cal destacar la renovació i posada de llarg que els dissenyadors Paco Bosch i Fernando Amat van realitzar durant els primers anys de la democràcia. El segell de Vinçon i l'entusiasme habitual d'aquells anys van aconseguir una assistència de gent de tot tipus fins a convertir La Venta en un dels llocs preferits dels barcelonins.

Han passat molts anys per a aquesta casa, però també han

### Lluís Vinyes ha posat al dia amb èxit l'històric local, situat a la falda del Tibidabo

transcorregut per a la nostra cuina catalana. Sabem ara que som referència al món i que els nostres cuiners són venerats per tots els públics, com va demostrar Ferran Adrià fa uns dies en el pregó de les festes de la Mercè.

Però aquesta gran transformació ha envellit prematurament moltes cuines tradicionals que, impregnades de costums coneguts, conviuen amb dificultat al costat del soroll estressant de les novetats diàries. La Venta, durant aquest trajecte, s'ha anat esllunçant a poc a poc, desaperceixent de les agendes dels guarnits i quedant com una reliquia gastronòmica del passat.

Per aquesta raó Paco Bosch ha buscat un revalidi, algú o una cosa que, assegurant el manteniment del caràcter singular

### LA VENTA

#### BARCELONA

Plaça Doctor Andreu, s/n  
Tel.: 93-212-64-55  
Preu mitjà sense vi: 40 euros

#### Valoració

Confort **☆☆☆**

Celler **☆☆☆**

Servici **☆☆☆**

Valoració sobre 20



#### RECOMANEM

► L'excel·lent espai del mirador, dalt de la casa, on, amb prèvia reserva, podreu gaudir d'un veritable espectacle: la ciutat de Barcelona als vostres peus.

► Si sou apassionats dels cargols, us heu d'apuntar al cercle d'amics Caragolaria, que organitza Lluis Vinyes.

► La carta de vins, revisada i servida per Quim Vila, ja comença a agafar forma. Descobriu els seus variats matissos i l'encaix del millor vi per a aquesta cuina.

► La Venta és fidel al seu personal. Manté l'equip humà de sempre, amb Antonio Roman i Raül Esteban al comandament dels fogons.

► Les postres, renovades, i el bescuit gelat en tres textures, acompanyats d'una ben pensada copa de vi dolç.

► El nou espai d'aparcament, reservat per als clients de la casa.



L'equip del restaurant La Venta, a la pendent del Tibidabo

del lloc, doni esplendor i nous aires a l'històric establiment. I aquí és on presentem Lluís Vinyes, empresari i conegut gastrònom, oriünd de Lleida i enamorat d'aquest singular lloc al peu del Tibidabo.

Lluís és del gènere al capdavant del negoci. Ara tot passa per les seves mans, i de les seves habilitats com a home orquestrador i bon conecedor de la cuina dependrà en bona mesura l'èxit d'aquesta nova etapa.

La seva missió no és fàcil i el seu desig de mantenir les essències i els valors inenquadrables del local és la seva prioritat. Però també sap que la cuina exigeix una continuada posada al punt a la recerca de l'excel·lència en

aquest vessant més tradicional, gairebé diríem que sentim

Durant aquests mesos, al traçant La Venta s'han fet alguns canvis, detalls gairebé imperceptibles, millors costants en la selecció dels productes i, sobretot, s'han introduït nous plats que estan aconseguint la satisfacció dels clients veterans.

Vinyes posa sobre la taula una variació de tomàquets lògics d'una finca de Palau de l'Alt Empordà, Especialment el pa de fetge del Pla de l'Estany que acompanya amb un culet pa de coca amb tomàquet, uns dignes bunyols de calçà, una quiche artesanal en es recorda les que menjàvem França en temps passats, clàssiques garros gratinats un tronc de lluç de primer vell, un bacallà al pil-pil, una couca de bou, un arròs de cloït cuinat en cassola i una botifa de Lleida explosiva, amb punt de cocció increïble, acompanyada de quatre monges del ganxet.

Res no sona a nou, ho sabem i, tanmateix, les sensacions s'hi perceben anuenciant el dubte d'arribada d'un nou temps per a La Venta. Especialment demanem els cargols en paella i la gurmanta, una aportació p

### El paladar dels clients més veterans es delecta amb els nous plats de la carta

sonal de Vinyes, en homenajes als seus anys viscuts a Lleida. Deixen al paladar dels aficionats clients que els demanen delicat sabor de farigola.

El sostre del restaurant Venta s'obre, durant els dies assolats, com la mítica clau de boia del Lasere de París, i l'enorme capota panoràmica entren nous aires en aquest lloc històric restaurant.

Els canvis se succeeixen, i la taula així ho testifica. Però l'èxit de ser els lectors els qui jutgen la transformació passa i la sensació d'aquella nova etapa és neta, com a record del fúnic que tants records ens porta.

Pugeu, doncs, al Tibidabo gaudir d'un racó tan encantador com peculiar i per menjar una apetitosa taula amb vi d'espectacle.

### GASTRONÒMADES

#### Mescla saborosa

► El pa de fetge és un dels productes artesanals més singulars del receptari tradicional de les comarques del nord de Catalunya, principalment la Cerdanya, la Garrotxa, l'Alt Urgell, el Vallespir a la Catalunya Nord, els dos Pallars, l'Empordà o el Pla de l'Estany. Podríem dir que és una especialitat molt semblant al paté de companyia francès. Per elaborar-lo, cada artesà utilitza bàsicament fetge, carn magra i can-

salada de porc i s'hi pot afegir (cada cansalder preserva el seu petit i secret regne gastronòmic) ou, all, julivert, lloret, canyella, nou moscada i evidentment sal i pebre. Amb tots els ingredients ben picats, s'omple una terrina de terrissa, es folra amb la mantellina del porc i es cou al forn, en sec o bé al bany maria. El resultat és una sàvia i saborosa mescla de gras i magre. En algun racó dels Pirineus també hem menjat pa de fetge en què, juntament amb els ingredients comuns, s'hi endevina la presència de fruita –molt

#### La recepta

##### Pa de fetge

Calen 350 grams de fetge, 350 grams de cansalada viada i 350 grams de magre de porc. Es cou una mica el fetge i es picja juntament amb la cansalada. Se salpebra, s'hi afegix el magre picat i es lliga tot plegat amb tres ous i all i julivert, picat, al gust de cadascú. Es posa en una terrina, es tapa amb la mantellina i es cou al forn durant uns 90 minuts. El pa de fetge es cou quan es punxa amb un escuradents i surt sec. Es deixa refredar i es guarda a la nevera.



sovint, prunes- o tòfona. Un tall de pa de fetge acompanyat d'una amanida verda resulta una combinació d'aparença tan humil com excel·lent. Segons la comarca, el pa de fetge adopta altres noms com coca de fetge, formatge de fetge o paté arancat. L'omnipresent i prodigiós porc és, sens dubte, l'animal culinàriament més aprofitat al nostre país. Com diu Pla, amb la quantitat de productes que es fan amb el porc –entre els quals el tradicional pa de fetge– en podríem fer un llibre ben llarg i gruixut.