

Menjar

Coordina Ricard Martín
www.timeout.cat/restaurants

Els italians ho fan bé i de pressa

L'«slow fast food», és a dir, el menjar ràpid però amb cara i ulls, s'anima amb establiments italians. Per Ricard Martín



MARIADIAS

EL TÒPIC NO deixa d'ésser cert: el gran nivell de la cuina italiana en el seu vessant popular. Sí, fan servir el nostre oli –l'operació Mamma Mia el febrer passat va requisar 2.000 tones d'oli espanyol etiquetat com a 100% italià– i la primera salsa *di pomodoro* documentada es deia 'salsa a l'estil espanyol'. Però l'incipient *fast-food* italià pinta bé.

ALTERNATIVES AL QUÈTXUP

Al Polpa Burger no hi trobareu quètxup ni maionesa Heinz –marca, per cert, propietat de la dona del secretari d'Estat dels Estats Units, Teresa Heinz– sinó una fórmula casolana feta amb vinagre balsàmic, i sobretot la *salsa rubra*, a base de tomàquet, vinagre, api, all i ceba.



UN PLAER HUMIL I NUTRITIU

Val la pena? Sí, si entra una cadena com PolentOne, un local de menjar ràpid que exporta al món *fast allò slow*, la polenta (pasta feta de blat de moro, típica del nord d'Itàlia): "És menjar bo, barat i que omple", explica en Jordi Bofill, copropietari del local amb en Gigi, italià de la Lombardia. Al país de la bota hi ha 11 polentones, però només funcionen per emportar-se el menjar: els dos socis van agafar un local de l'avinguda de Gaudí –acumulant pols durant 40 anys al costat de la Sagrada Família!– i l'han reconvertit en un acollidor restaurant ràpid on hi penquen els propietaris. Del menyspreat blat de moro –aquí va anar directe d'Amèrica a la cort de porcs– en va sortir un plat popular que ells preparen en dues

versions: la polenta *bramata*, la més comuna, i la *taragna*, que inclou formatge en la cocció i porta

també blat sarraí. El menú, amb amanida caprese o verda (tot el producte base és italià) surt per 10 euros beguda i tiramisú inclosos. → PolentOne (Av. de Gaudí, 64) M: Sant Pau i Dos de Maig. T. 93 222 89 36. P: 10-12 € aprox.

POLPA BURGER

Polpa Burger és una cadena d'hamburgueseries italiana que ha tingut el bon senderi d'aplicar producte i receptes de la seva terra al sobreexplotat panet carni. "Preferim la *pancetta* al bacó o el gorgonzola al clàssic cheddar", expliquen els propietaris, orgullosos d'oferir "talls de 170 grams de carn sense cap mena de greix ni additius, a la planxa i sense cremar-los". I el concepte és un encert: l'hamburguesa Casale, amb albergínies fregides, cirerols, mozzarella i maionesa balsàmica, redimeix un xic l'acumulació de greix sense sentit que hem patit en el darrer lustre. No aixequen camises: el menú (beguda i patates) surt per 10 euros.

→ Polpa Burger (París, 175). M: Provença. T. 93 512 63 47. P: 10-12 € aprox.

MILLOR AMB SALSA!

El plat de polenta es pot amanir amb una quinzena de salses: a l'estiu és bo, però al pic de l'hivern, un bol calent de polenta, puré semisòlid i de gust suau, cobert de salsa de cérvol, de llebre o de senglar, revifa l'esperit. I per cert, si us l'emporteu a casa, heu de saber que amb la polenta reescalfada es produeix l'efecte paella: la del dia després és deliciosa! Si voleu fer un àpat de pisto, demaneu la polenta i abans l'amanida de bresaola amb ruca i pecorino, senzill pecat.

LA 'NONNA' ET CUINA

Es demanava a crits: Le Cucine Mandarosso ha obert un *colmado* italià, L'Emporio, on et pots emportar a casa els plats del restaurant que no estan saltats al moment, com la pasta al forn, la seva aclamada especialitat: per dir un plat, una gran lasanya (plaques fermes que empresonen ricotta, carn picada i tomàquet) però també totes les postres, i un arsenal de salses de tomàquet i pasta seca. Per



sis euros, teniu *nonna!*
→ Emporio (Mare de Déu del Pilar, 11) M: Urquinaona. T. 93 172 81 32.