



DANNY CAMINAL

De l'Orotava al 2254

Nuncio Cona torna l'excel·lència al número 335 del Consell de Cent, a base de creativitat amb accent italià. Per **Pau Arenós**

Des que José María Luna va tancar l'Orotava el 2005, que en el seu moment va ser un restaurant important que va assegurar intel·lectuals desitjosos d'una dosi de caviar, o d'escudella, no havia posat les vambes a l'establiment. A la façana, les rajoles de Joan Miró fornejades el 1997: *Restaurant Orotava*, que abans es deia *L'Hostalet*. En recordava unes escales, un saló, parets de tela, aire Belle Époque. Pregunto al cuiner Nuncio Cona per l'escala. Algun propietari precedent – també va ser la pizzeria Napul'è – la va tapiar. El 2254 no és un restaurant italià, encara que el patró, el Nuncio, de 38 anys, ho sigui. 2.254 són els quilòmetres que va recórrer en vespa des de Palerm fins a Barcelona com si fos Marcello Mastroianni o Nanni Moretti amb cul de

marbre. Li va agradar, va aparcar el vehicle i s'hi va quedar. El primer negoci va ser al Port Olímpic i el nom era discutible: *Tapas Locas*. Sentia que necessitava coneixements per prosperar i es va matricular a l'escola Bellart. "Em va obrir la ment". Per a aquest 2254 va recórrer a professors, entre ells, Pep Nogué, buscant assessorament. El resultat és singular: alguns plats

s'acosten a l'alta cuina tranquil·la. Hi ha talent, hi ha gust. Seria una pena malmetre la línia. Sovint, la grandesa o la misèria d'un plat es mesura en mil·límetres. Nuncio: fes cas del Pep.

El vermut Cocchi és de premi i acompanya unes olives amb una pipeta, *toc modern* que no em fa fred ni calor. El (bon) caputxino d'eriçó aniquilla la delicadesa de la gamba: una bèstia rude aguantaria més bé. Magnífica l'ostra, i la seva companyia i intenció: suc de cua de boví i pannacotta de llet d'ovella ripollesa. Segueix sumant punts: ou a baixa temperatura, sobrassada i crema de formatge *taleggio* i sardina fumada amb guacamole (hi sobra fum).

Els altres quatre són de nota alta: els *mochis* de patata amb tòfona i salsa de ceps (patata al vapor: bona idea), els llagostins amb curri vermell (i

pa de peïsc de julivert; és a dir, el pa per mullar); la ventresca de tonyina embolicada en cansalada d'Olot és d'un altre planeta i la fondue de formatge Sant Ignasi amb bolets reconcilia amb les fondudes com a arenes movedisses. M'interessa menys el melós de be, i gens, el plàtan amb almívar de llet. La torrada de Santa Teresa amb crema catalana és un final agradable. Per fer baixar el banquet, Les Terrasses del 2013, que és més escaient que l'armilla a un dandi.

Una taula comunal (12 metres) presideix el restaurant, amb la cuina oberta al fons. Durant la meua visita l'ocupen asiàtics. El xef creu que són coreans; no n'està segur: sospita que alguna pàgina de Facebook fiable per a aquestes persones els recomana. "Al principi, vaig tenir dubtes amb la taula. Ja no". Aquestes taules de refectori van trobant el seu lloc a Barcelona. És la mateixa filosofia que la de les barres, però asseguts. Prefereixo la intimitat.

Restaurant Orotava, que abans es deia *L'Hostalet* (i ara 2254). Que el Nuncio es quedi molts anys.

2254

Consell de Cent, 335.
T. 93 528 60 02.
P: 30 € (sense vi).
Menú de migdia: 13,50 €.

PICA-PICA

Atenció a

El preu bonic del menú de migdia.

Recomanable per a

Els que vulguin una cuina amb intenció.

Que en fugin

Els de pasta, pizza i risottos.