

Ángela LARA - Barcelona

254 kilómetros en Vespa Palermo, su ciudad natal en Sicilia, hasta Barcelona, donde en la actualidad regenta el restaurante. «No cabe duda de la forma de vida de Nuncio Cona, quien tras un largo viaje, debido a la necesidad de encontrar un sustento, se adentró en el mundo de la gastronomía para convertirse en un auténtico amante de

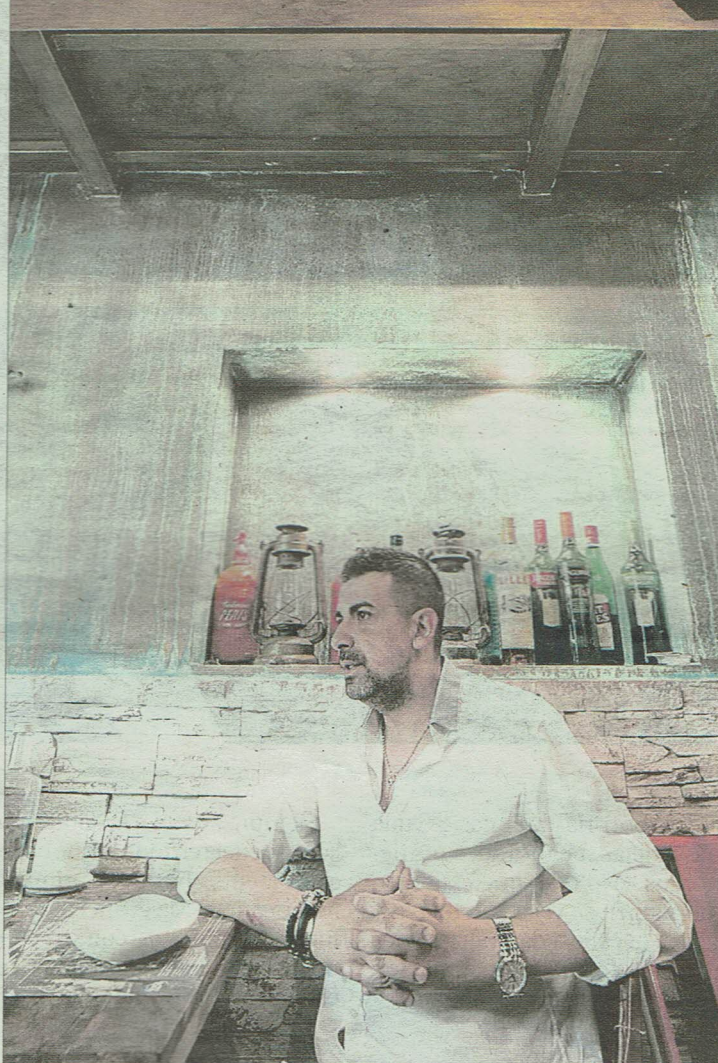
la cocina que mi restaurante representa al 100%», señala Cona. «Lo que cada uno de nosotros aporta conforma la esencia de este establecimiento. Por eso, porqué, un reflejo en la experiencia vivida por el propietario. «La cocina que yo he aprendido no es italiana, de pasta y arroz, sino que es una cocina hecha por el autor, donde tiene mucha importancia el producto, la calidad, la cercanía, y en el que se mezclan las tres cocinas que he conocido durante mi viaje: la italiana, la francesa y la catalana o española». Para Nuncio, quien viajó por una cocina de sabores sencillos y poco agresivos, «quiero dar el máximo posible al producto», uno de los atractivos de este restaurante es «el comensal puede

**¿CÓMO SOMOS POR LA GASTRONOMÍA Y EL SERVICIO? 5 ESTRELLAS Y UN PREMIO A LA CALIDAD»**

«Aquí que no va a encontrar nada en ningún otro sitio» es la propuesta gastronómica que ofrece al cliente tanto en un momento que hay una apartada y tranquila para compartir y en otros días raciones -de carne y pescado principalmente-, que cambian el menú. Así, por ejemplo, el menú de medio día consta de tres tapas como platos de 11,50 euros. «Siempre me gusta que la gente coma tranquilo, por lo que en este restaurante siempre hay verduras, en un momento explica el propietario. El restaurante ofrece dos modalidades a sus clientes: el viaje Barcelona, que consiste en 11 platos -3 snacks para compartir y 2 platos de 45 euros, y el Paler-



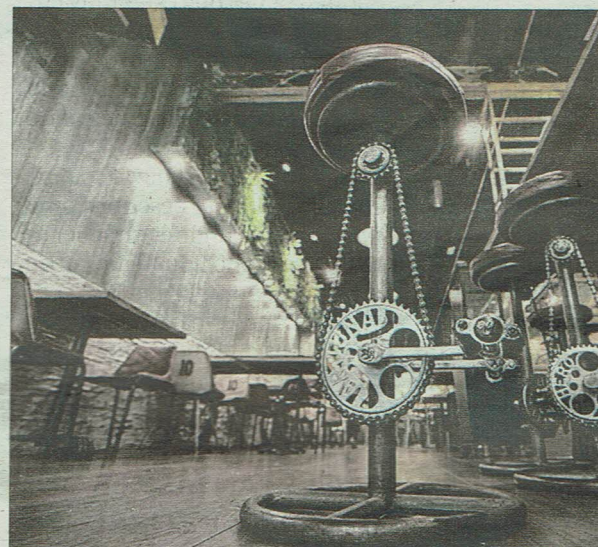
Nuncio Cona, el responsable del restaurante 2254. Arriba la Vespa con la que viajó desde Palermo hasta Barcelona



# Sorprender y divertir con una gastronomía para compartir



El establecimiento barcelonés apuesta por una cocina italiana alejada de los tópicos, donde tiene mucho que ver el producto y además de ofrecer un menú de cercanía



y es una apuesta por la diversión, porque las cosas divertidas no se hacen solo». Y es que en la filosofía de gastronomía y restauración de Nuncio, la diversión y el efecto sorpresa juegan un papel protagonista. «Me gusta sorprender un poco a cliente, salir de los esquemas», señala el propietario, quien al respecto comenta que «siempre pondré elementos en el plato para que el cliente pueda pensar que eso nunca lo había visto con anterioridad». Y este efecto sorpresa va más allá de la comida e impregna los diferentes aspectos que intervienen en la acción de comer. Así, por ejemplo, sobre la mesa el comensal se puede encontrar una pinzas quirúrgicas de gran tamaño para usarlas como herramienta para servir los platos a compartir. En esta línea, la vajilla cuenta con platos de diferentes formas y tamaños, algunos con forma de tronco, otros con forma de cacao y unos que evocan un volcán para

foto seleccionada con un menú que las personalidades señalan Nuncio, estamos dar un servicio de 5 estrellas, una gastronomía de 5 estrellas, pero con una personalidad», una información que contribuye a que el establecimiento por sí mismo sea un plato de la mesa.

En cuanto al ambiente, respira una aire industrial y vintage, con paredes de cobre oxidado y sustentan sobre una vajilla de una gran variedad que permite regalar las mesas, todas rodeadas por sillones de materiales y colores a la vista acerca el proceso de elaboración y potencia esa experiencia del comensal y el per-