

Qualitat sense concessions

EL RACÓ D'EN CESC MANTÉ EL SEU ESTATUS COM A RESTAURANT DE NIVELL AL CENTRE DE LA CIUTAT

RICARD SAMPERE

Hi ha restaurants amb trajectòries que semblen discórrer per **camins alternatius** a les tendències que marquen les modes en el món de la restauració, i un bon exemple d'això és El Racó d'en Cesc. Quan hi tornes, descobreixes que continuen oferint un **alt nivell de qualitat** i una cuina un graó pel damunt del que sol imperar en la grisa uniformitat de moltes novetats actuals. La darrera vista a El Racó d'en Cesc ens va fer adonar que aquest model continua existint i ens va alegrar trobar-lo, un **dimarts al vespre**, en ple funcionament i pràcticament complet.

D'entrada, pot fer la impressió de ser un lloc molt clàssic i un pèl encarcerat, però aquesta sensació s'esvaeix al cap de pocs minuts, així que es comença a gaudir del **bon servei**, de l'ambient, de les taules suficientment separades per no haver-te de sentir particip de les converses alienes, i d'una carta que, sense ser gaire llarga, ja deixa entreveure que el sopar serà una festa.

Sabors d'arreu

A la carta hi trobem plats de cuina catalana, però també alguns amb **tocs de fusió**. De primer, ens vam decantar per la **coca de rosbif** amb maionesa



El xef Toni Romero i el sommelier Edgar Rodríguez. A sota, coca de rosbif amb maionesa de ceps. FOTOS. CLAUDIO VALDÉS

de ceps, sal de sèsam i albergínia, en què la carn presentava el perfecte punt de cocció dels rosbifs més clàssics, i també per unes **crestes cruixents** farcides de tinga, que ve a ser una elaboració típica de Mèxic, feta amb carn esfilagarsada amb salsa a base de tomàquet ceba i all, que va ser una de les sorpreses agradables del sopar.

Com a plats principals, a part dels suggeriments segons el mercat, tenen una

carta amb **quatre plats de carn** i quatre de peix. Ens vam decantar per la secció de carn, i la tria va ser un cabrit al forn lacat amb mel i mostassa, que va comptar amb el plus de ser de la part del carré, i d'uns **peus de porc desossats** a la planxa amb saltat de verdures, de factura impecable, en què ressaltava el contrast del cruixent amb la melositat pròpia d'aquest plat.

La secció de postres ofereix algunes curiositats com el **tiramisú de cervesa i parmesà**, que resulta agradable i sorprenent, però també calia fer lloc per a l'excel·lent **selecció de formatges** que vam demanar i que encapçalava la carta de postres.

La carta de vins és realment completa i conté diferents denominacions d'origen que permeten triar a gust i amb bona representació de vins de proximitat. Vam escollir un **Braó 2013 de la DO Montsant**, de carinyena i garnatxa, que va resultar afruitat i molt ben estructurat.

Èxit atemporal

El Racó d'en Cesc, que està a punt de complir trenta anys, compta amb el xef **Toni Romero** al capdavant de la cuina i amb un servei de sommelier molt acurat, fins al punt que, a més dels típics maridatges amb vins, ofereixen un **menú específic**, harmonitzat amb cerveses artesanes de qualitat. El local disposa de sales privades amb diferents capacitats que permeten trobades de feina o familiars.

En resum, un restaurant de molt bon nivell, amb servei professional, experimentat i alhora proper que, sense fer soroll, continua **funcionant amb èxit** i del qual Barcelona es pot sentir ben orgullosa, ja que forma part de la seva història gastronòmica.

EL RACÓ D'EN CESC

●●●●●
 DIPUTACIÓ, 201. METRO: UNIVERSITAT (L1, L2). TELÈFON: 934 532 352.
 HORARI: DE 13 A 16H, 20.30 A 23.30H;
 DIUMENGE, TANCAT. PREU MITJÀ SENSE VI: 48€. ● Elracodencesc.com

DE BO DE BO

TONI MASSANÉS
Director
Fundació Alícia



L'excel·lència

Admiro infinitament la intel·ligència, però no suportó la **idolatria**, aquest menyspreu d'un mateix que suposa l'admiració irreflexiva pels poderosos, els rics, els aristòcrates o els famosos. La totemització dels que surten a les revistes o a la tele, que perverteix l'interès pel que de valor podrien fer, dir o pensar i el transforma en **desig de veure'ls**, saber coses de la seva vida, ser-hi a prop, tocar-los, fer-s'hi una selfie. A més, tinc prou edat per haver conegut la majoria dels nostres cuiners més famosos abans que ho fossin. I per això et puc dir que la majoria són com tu i com jo. Vull dir que n'hi ha de **molt espavilats** i n'hi ha que no tant, però que en absolut són intel·lectuals d'excepció tota la colla de xefs que tan sovint trobem a la premsa. Així doncs, són un bluf? Un miratge creat per aquesta caixa de fabricar icones insubstancials que és la tele? En absolut, n'hi ha un bon grapat que juguen a la **primera divisió culinària mundial** i fan que avui aquest país sigui un dels més atractius pel que fa a la gastronomia. I doncs? Doncs és l'efecte generació, concepte descrit per a la literatura, l'art i la història que es defineix a partir de la coincidència en un temps i àmbit geogràfic de persones de formació similar, que es reconeixen, que es relacionen entre ells, participen en actes col·lectius i manifesten voler canviar les coses, que comparteixen un **llenguatge generacional** propi i un lideratge. L'efecte generació fa que es potenciïn mútuament quant a capacitat i interessos, i també quant a reconeixement. Hem d'estudiar molt més el fenomen. El llibre 'Cuina de relacions', de Bernardo, Arbussà i Escalante, ho ha començat a fer amb rigor.

