



La proposta dels germans Oscar i Carlos Manresa està a l'altura de l'espectacular vista sobre la ciutat

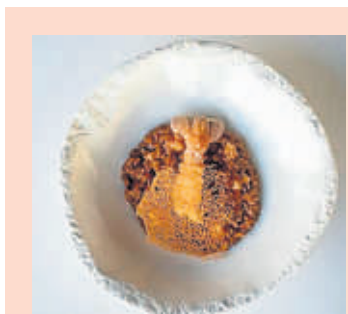
Altamar, els Manresa celebren 25 anys

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Als barcelonins que van viure els anys de transformació de la ciutat preolímpica els costa d'observar alguns edificis o infraestructures que es van construir aleshores, sense recordar el moment històric en què van passar a formar part del renovat paisatge urbà del 1992. Tot i això, queden pocs dels que van viure una situació que devia ser tan emocionant o més: la transformació de la capital catalana per a l'Exposició Universal del 1929.

Aquesta cronista va escoltar relats fascinants d'algú que era un nen durant aquells anys i que en tota la vida no ha oblidat mai alguns dels pavellons i personatges que més el van fascinar (fins i tot un ensinistrador de puces!), o l'impacte indeleble de pujar a les primeres escales mecàniques barcelonines, a Montjuïc, i deslliurar-se de ser engolit per les dents metàl·liques quan una senyora molt grassa li va caure a sobre i ell va cridar amb tanta força que van aturar en sec el mecanisme.

Una de les moltes construccions que es van dissenyar per a aquella cita internacional, en aquest cas per comunicar el port amb Montjuïc, va ser el telefèric. Tot i que el capital privat no es va aconseguir fins al 1928, per això van arribar una mica tard, va estar dècades en ús excepte en algunes etapes, fins que va quedar definitivament tancat. L'espai que coronava l'estructura va acollir bar i restaurant fins als setanta i va estar tancat tres dècades. Aquella torre metàl·lica de gairebé 80 metres d'alçària fascinava Oscar Manresa, que feia



A la carta

L'arròs amb escamarlà, carxofes i cruixent de gambetes, el moll a la brasa i el carré de garri de la devesa d'Extremadura amb pera i aromàtics

poc temps havia canviat el seu càrrec d'executiu d'una empresa taiwanesa d'informàtica per l'aventura de la restauració. Manresa, que va estudiar a l'escola de Hofmann i va tenir primer un petit restaurant anomenat El Magatzem del Port, va aconseguir obrir amb el seu germà Carlos aquest establiment amb vista espectacular per totes bandes en aquell antic telefèric



JOAN MATEU PARRA / SHOOTING

Carlos i Oscar Manresa al restaurant amb la vista més espectacular sobre la ciutat

que els últims anys havia acollit més coloms que humans.

Estaven segurs que era un luxe que una ciutat com Barcelona mereixia. La Torre d'Altamar, que ha canviat el nom per Altamar (passatge de Joan de Borbó, 88) complirà aquest any un quart de segle. I potser va sent hora de reconèixer que superada la curiositat dels barcelonins per aquest lloc únic que va triomfar moltíssim durant els seus primers temps, quan era "el restaurant", no sempre l'hem valorat com es mereix. Molt probablement en una altra ciutat seria un lloc imprescindible per gaudir d'una bona cuina i aquella vista panoràmica. Però, ho reconeix Oscar Manresa mateix, la vista sempre ha estat la competència

A partir del migdia, quan ofereixen un menú de 60 euros, la cuina obre fins a la nit ininterrompudament

d'una cuina cuidada com la que ofereix aquest xef sense ínfulas de creatiu.

Seure davant d'una de les vidrieries, encara que la nit sigui plujosa, és un plaer. La gilda, l'ostra amb l'encertat granissat de ceba "al cop de puny", el llom de tonyina de l'Almadrava amb tomàquets, ceballot, fonoll i salsa de bitxo d'Ibarra; els pèsols del Maresme amb ericó i ou de guat-

lla; l'impecable arròs d'escamarlà, carxofa i cruixent de gambetes, el moll a la brasa (el bon peix no falla mai, i Manresa hi entén, d'això), el carré de garri de la devesa i, per acabar, un coulant perfecte. Al migdia ofereixen un menú per 60 euros. Llegim entre les opcions: flor de carxofa, vieira i cansalada viada o pasta farcida de llamàntol i parmesà entre els entrants, arròs de gamba vermella o filet de Girona amb salsa amb piquillo com a segons i lingot de xocolata en tres textures o tiramisú, mascarpone, cafè i cacau entre les postres. Quin bon pla anar a dinar sobre la ciutat. I quina bona idea mantenir des de l'hora de dinar la cuina oberta ininterrompudament i poder sopar veient com s'amaga el sol.●

Freedman, acadèmic d'honor de l'ACG

C. JOLONCH Barcelona

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va investir dijous el seu primer acadèmic d'honor. Va passar a la casa Llotja de Mar i no podia ser cap altre que Paul Freedman (Nova York, 1949), el catedràtic d'Història de la Universitat de Yale, expert en història social medieval i un gran coneixedor i apassionat de Catalunya, des que va preparar aquí la seva tesi doctoral. Paco Solé Parrellada, que el va presentar com "un personatge extraordinari que coneix íntimament i estima el nostre país", va assenyalar amb la ironia que el caracteritza que el currículum de Freedman és



ACG

L'acte d'investidura

"d'aquells documents que saps que posaran fi a tot el paper de la impressora". Freedman va ser investit membre d'honor per un satisfet Carles Vilarrubí, president

de l'Acadèmia, a qui l'il·lustre historiador va agrair emocionat la invitació i el reconeixement abans de començar el seu discurs en un català impecable, resultat d'haver estudiat i visitat amb freqüència Catalunya des de fa cinquanta anys, quan va preparar a Vic la tesi doctoral, "just l'any en què va morir Franco". Allà va poder consultar innombrables arxius eclesiàstics i aprofundir en el coneixement de la pagesia. En la seva conferència va repassar les raons per les quals, com sosté al seu últim llibre, "el menjar és important". Va parlar de diversos temes: des de salut fins al significat cultural i social del que s'ha menjat o rebutjat al llarg de la història. El que es menja, va recordar, pot ser font de plaer i de consol. I va destacar, com a exemple, la història d'un grup de dones que en el record de les receptes de casa seva va trobar consol i l'escalf per sobreviure en un camp nazi.●

Xatons i vins de la DO Penedès a Vilafranca

■ La Ruta del Xató arriba demà a la rambla de Sant Francesc de Vilafranca del Penedès amb una nova edició de la Festa del Xató. S'hi oferiran els xatons de la Ruta (Calafell, el Vendrell, Sitges, Vilanova i la Geltrú i Vilafranca del Penedès), que se serviran amb vins de la DO Penedès. També hi haurà productes d'artesanía, un taller per aprendre a fer la salsa, un tast de vins i una visita guiada per la nova ruta urbana del vi. Per deu euros s'ofereixen dues racions de xató (també apte per a celíacs), una copa, una degustació de vi, pa i coberts. I per dos euros més es podrà repetir el tast de vi. / **Ramon Francàs**

'Pop-up' d'Orobianco a Barcelona

■ L'equip del restaurant Orobianco (Calp) s'ha traslladat uns dies a la capital catalana, on ofereix un *pop-up* a l'espai per a sopars privats del número 86 del carrer Santaló. El menú degustació, preparat pel seu xef, Andrea Drago, es va començar a servir a finals de la setmana passada i es reprendrà del 18 al 22 de març. Els sopars comptaran amb la presència de Paolo Casagrande, xef del barceloní Lasarte i director gastronòmic d'Orobianco, de manera que hi ha una gran sinergia entre els dos restaurants. El preu del menú és de 140 euros. Al mateix espai de Santaló s'hi organitzaran diversos *pop-up* i sopars a quatre o sis mans.