

## Quan menys vol dir més

*Privilegiar el sentit comú a la comoditat. Aquest és el pilar sobre el qual es fonamenta la cuina de Zero Patatero, el nou restaurant que ha obert al barri del Born de Barcelona.*



La seva filosofia és clara: menys és més. El zero que duu el nom de l'establiment es fa extensiu a tot allò que amenaça la sostenibilitat del planeta. De manera que el Zero Patatero està altament indicat per als amants de la creativitat i de l'art urbà - la decoració és extremadament original - tant com per als defensors del planeta i l'*slow food* and *drink*: zero residus, zero emissions, zero quilòmetres i zero sulfits. Al capdavant del projecte gastronòmic hi ha dos grans professionals, **Gonzalo Rivière** i **Luca Marongiu**, amb un equip jove al voltant seu, solvent i preparat. Plegats comparteixen conviccions, naturalitat, sofisticació i sorpresa, tant al plat com a la copa.

"Practiquem d'una forma única, divertida i accessible la cuina quilòmetre 0 amb vins naturals i ecològics".

Fa encara no 40 dies que han obert portes i la seva declaració d'intencions ja ha deixat petjada i ha despertat alguna que altra fidelitat. Probablement la seva feina anterior al restaurant Els Garrofers d'Alcella és la millor carta de presentació i de seducció. Els acompanya una trajectòria més



---

que reconeguda. El Grup Sant Telmo els ha confiat ara un nou repte, al cor turístic de Barcelona, on anys enrere ja batejava el vi. Estan tot just al darrere del Born Centre Cultural. I ells hi posen la seva millor intenció. Són i serveixen allò que diuen i professen. Perquè hi creuen i ho porten a l'ADN. I més. "Ajudem a vendre productes que ningú no vol comprar. Pensem en la sostenibilitat del menjar i en com donar la volta als aliments que altres desestimen, amb coccions i preparacions noves. Sí, és molta més feina, però més plaent", diu convençut en **Luca**. Surten o, millor, salten de la zona de confort. Hi ha més feina en aquesta aposta gastronòmica precisa i respectuosa i segurament menys rendibilitat econòmica. Però a la balança hi pesa molt més el resultat final: un major grau de satisfacció amb ells mateixos, però especialment quan el client assenteix o aplaudeix. I és per fer-ho. A cada plat, servit amb la cura i professionalitat que pertoca.

"El seu producte local dona importància a la verdura de temporada extrema, sense deixar de banda la carn ecològica i la pesca sostinguda"

Treballen amb més d'una dotzena de productors. L'horta hi té un pes essencial. I amb ells aprenen o s'inspiren en l'art de cuinar, perquè en funció del producte i de la temporada, activen els fogons i la imaginació. "Volem donar confiança. Que els clients confiïn en els nostres plats i en allò que els servim encara que sigui estrany o que no ho hagin tastat enlloc", comenta en **Luca**. Hi ha plats que el comensal que els coneix, els tria, perquè el cuinen ells. "Donem més valor a la ceba que a la proteïna animal", diu sense pors el xef. Hi ha una consciència ecològica profunda. "Ens estimem per igual una ceba que un peix de llotja", afegirà. Hi ha un amor compartit i equilibrat per tot allò que dona el camp o la mar. La carta gastronòmica variarà constantment i l'objectiu és sempre "donar sabor al producte".



*Interior del restaurant Zero Patatero. Foto: Cedida.*

La fórmula migdia és un menú esplèndid a 15 euros i mig, un preu molt més que raonable pel que se serveix al Zero Patatero. Als vespres, la proposta gastronòmica és a la carta. Es tracta de compartir plats i deixar-se anar en sintonia amb l'atreviment de l'espai. Un sostre de vidre on el ritme frenètic però ordenat de la cuina no deixa de meravellar; uns finestrals verds que recorden pisos nobles de Barcelona; uns murals pintats - on s'hi llegeix "*Bebe y deja vivir*" - que conviden amb tinta gruixuda negra a menjar i a beure, i mobiliari de fusta noble, d'antiquari, on hi reposen copes, plats de ceràmica i coberts triats a consciència. I l'art arreu. Als vins, també. Una carta que estima, valora i reconeix la qualitat i la proximitat vitivinícola. I la naturalitat enològica de fer vi. Els vins del Maresme i d'Alella en són especialment protagonistes, però també les elaboracions d'arreu que han seduït al **Gonzalo** i que són cuidades tant com abans de sortir del celler: "Aquest vi - dirà - no el puc servir fins que no faci un repòs de dues setmanes al restaurant. Necessita temps. Ho sé i ho respecto. I l'obro quan sé que està en el seu millor moment després d'haver fet el viatge fins al Zero Patatero". No hi ha pressa. Hi ha ganes que qui seu a beure i menjar, ho gaudeixi plenament. I tingui desig per menjar allò que és de temporada, allò que és al seu millor moment, allò que desconeix... Hi ha risc i atreviment però confiança. El sostre és alt, però el servei és proper i

càlid. Acull i recull. Com els plats, que tenen un segell personal que va més enllà del gust i de l'aroma. Parlen dels productors i de la terra, sense la que no hi hauria ni aliments ni cuina.

**Has de tastar...**

- Coliflor rostida, praliné salat d'ametlla, llima i pa d'alls.
- Tàrtar d'alvocats, xampinyons, poma àcida i anguila fumada amb un sorbet de llima i alfàbrega.
- Tatin de ceba rostida amb gelat de formatge d'ovella i vi de xerès.
- Verat, rovell ecològic marinat, verdures escabexades i brou de pastor.
- Arròs melós de gamba vermella amb vel de gamba.



*Tatin de ceba rostida amb gelat de formatge d'ovella i vi de xerès del restaurant Zero Patatero. Foto: Cedida.*

### Has de beure...

- 6 vincles del del celler TalComRaja. Una pansa blanca elaborada naturalment. I deliciosa.
- *La Dolores* de Toni Osorio i Desiderio Herrera. De vinyes velles a 950 metres d'alçada.
- *Colleita no. 5* de Cumo Do Avia. El vi que el Gonzalo mima, cuida i respecta tant com el seu enòleg.



*La Dolores de Toni Osorio i Desiderio Herrera. De vinyes velles a 950 metres d'alçada Foto: Ruth Troyano.*

### Et sorprendrà



---

- La carta gastronòmica, sensible i respectuosa amb totes les intoleràncies alimentàries que, a més a més, trobaràs indicades amb símbols: api, peix, gluten, sèsam, soja, mostassa, làctics, mol·luscos, ou, fruits, crustacis, sulfits, cacauets de closca.

[lloc]63[/lloc]