



Un restaurant Normal

Un migdia normal, al restaurant Normal dels tres germans més normals del panorama gastronòmic

La intriga aviat culminarà. Es va iniciar el 4 de març del 2021, quan a les diferents xarxes socials dels germans Roca van publicar, gairebé de forma simultània, una imatge gràfica que deia: "Tres germans normals obren un restaurant normal. Un restaurant normal a una cantonada normal d'una ciutat normal". Tot seguit també s'hi podia llegir el següent text: "Properament. Restaurant Normal". El 9 de juliol del 2021 va obrir les portes el Restaurant Normal. La intriga encara hi era, però va augmentar la seva intensitat quan vaig saber que teníem reserva. En un mes ens plantaríem al número 1 de la plaça de l'Oli de Girona per descobrir el Restaurant Normal en primera persona.

Són gairebé les 12:30h i estem a punt de començar el joc. El temps s'escurça i l'espera es fa cada cop més llarga. Som fora, a les portes del Normal, però el rellotge sembla que s'hagi quedat aturat. La primera sorpresa, especialment quan una no viu a Girona i no passa habitualment per la plaça de l'Oli, és que des del carrer es pot veure la cuina del restaurant. La cap de cuina, la xef **Elisabet Nolla** i un company estan preparant un peix pletòric. Sembla un llobarro i al costat, en una taula de treball, també hi ha la típica caixa blava de peix de subhasta. Em trasllado per uns instants a la meva infantesa, allà les caixes blaves de la subhasta de Vilanova i la Geltrú formaven part del meu dia a dia perquè acompanyava a la mare a comprar el peix que posteriorment vendria a la peixateria.

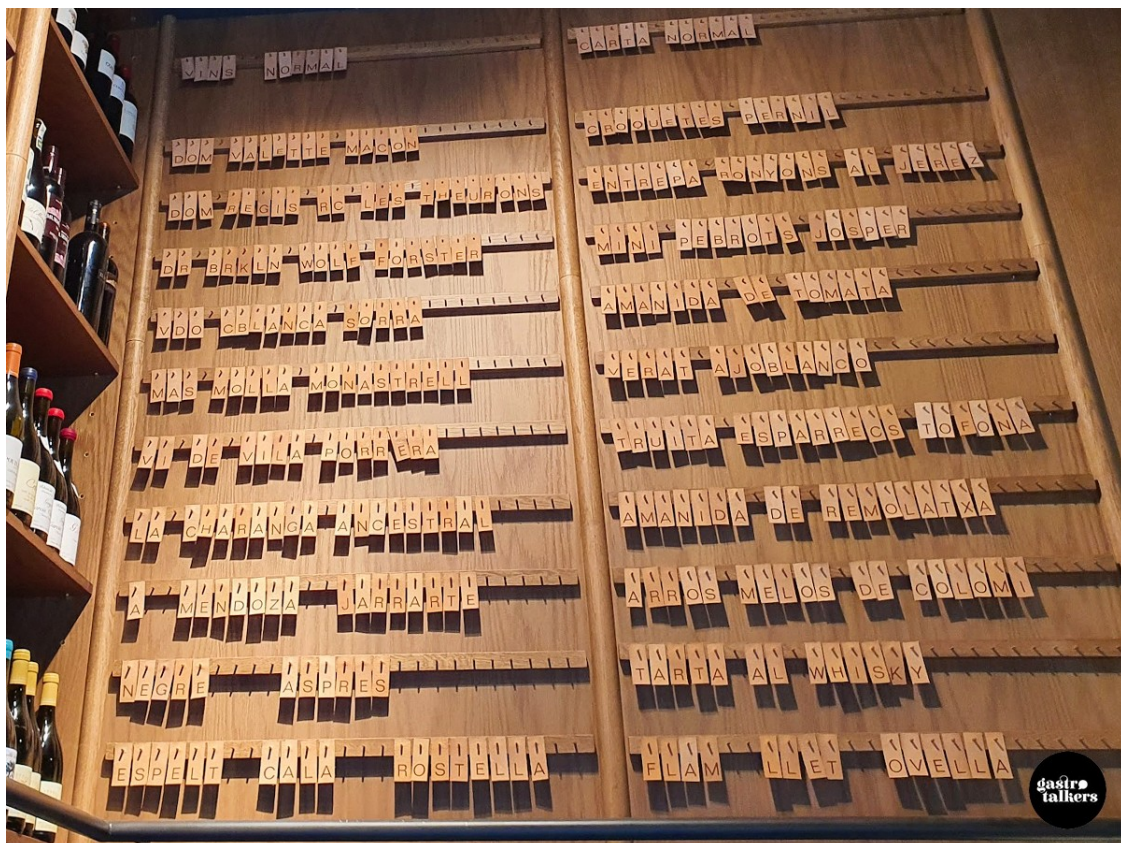


Recepció-vinoteca del restaurant Normal. Foto: Núria Escalona.

Toquen les 12:30h. Entrem. Som a la recepció, una recepció que també és vinoteca i és que el

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/394/restaurant-normal>

director del restaurant és en **Josep Roca**, segons ell 'un cambrer de vins'. Per intentar llegir les etiquetes del vi he d'alçar el cap, però just al costat hi ha una carta de fusta molt original amb suggerències de vins i plats. L'espai no és gaire gran, però sí que és molt alt. El que més em crida l'atenció és una escala que el sommelier fa servir per agafar les ampolles que els primers comensals del dia acaben de demanar. Realment estic temptada de pujar-hi, però prefereixo perdre entre el munt d'etiquetes que sóc capaç de llegir. M'agrada poder reconèixer alguns vins, alguns cellers i recordar momentàniament les persones que els fan i els seus projectes, però és impossible saber-los tots perquè vinoteca del Normal està composta d'un gran nombre de vins que tenen com a característica comuna: han estat triats a consciència per poder viatjar per l'Empordà i altres petits pobles a través d'una copa de vi. De fet, a la carta de vi virtual hi podem llegir aquestes paraules de Josep Roca: "La carta de vins del Normal vol abraçar la cultura pagesívola i el vi de poble. Sento normal oferir des de Girona una imponent presència de vins de l'Empordà. Mai tan bons com ara. Tots els pobles i tots els cellers empordanesos hi seran representats. Alhora, em mou la meva vocació viatgera a través d'un got de vi i fins al fons dels llibres. Sent així, set segles després del Terç de Lo Crestià de Francesc Eiximenis (s. XIV), Empordà i Beune aniran junts a la proposta de vins Normal, juntament amb vins d'uns pobles triats a cop de cor."



Carta de fusta amb suggerències de vins i plats. Foto: Núria Escalona.

Ens acompanyen a una sala i seiem. Uns grans finestrals em permeten gaudir de les persones que deambulen pel barri vell de Girona. Mentre les miro m'adono que la majoria tenen la temptació de mirar cap a l'interior. En aquest moment el gaudir es difumina, és un gaudir d'anada i tornada.

Fa uns instants era a l'altra banda del vidre fent exactament el mateix. Començo a divagar i fer-me preguntes, però en aquell precís instant arriba el cambrer amb unes olives i els codis QR de les cartes. El joc està en un dels punts més interessants.



Espai interior del Normal. Foto: Núria Escalona.

La carta del menjar és curta i intensa, tot el contrari a la carta de vi. Això sí que és normal, hi ha les típiques seccions que podem trobar en un restaurant normal: per compartir, entrants, arrossos, peixos, carns i postres. No tinc clar què menjaré, però tinc molt clar que estic a Girona i vull acompanyar l'àpat amb un vi de proximitat. Ens els mirem tots i ens decantem per Malvasia del Celler Brugarol, un celler ubicat a la Finca Bell-lloc de Palamós. El vaig anar a visitar fa uns anys i, més enllà de l'aposta pels vins naturals, és un celler també destaca per l'aposta arquitectònica d'integració amb la natura. La seva arquitectura està signada per l'estudi RCR, el mateix estudi encarregat de l'arquitectura de Les Cols i guardonat l'any 2017 amb el premi Pritzker, el màxim guardó en l'àmbit de l'arquitectura.



Etiqueta de Malvasia del Celler Brugarol de Palamós. Foto: Núria Escalona.

L'ampolla arriba a taula i m'adono que l'etiqueta lliga amb el nom del restaurant. Senzillament: no hi ha l'etiqueta que tots podem imaginar quan pensem en una ampolla de vi. És una ampolla sense etiqueta i tota la informació que ha de contenir queda recollida a la càpsula. Tenim a taula una ampolla despullada, una ampolla de vi normal. Al seu interior un vi 100% malvasia.

Els primers entren en joc: els calamars a la romana de Can Roca i dues tortites de gambeta blanca amb maionesa picant i llima. Els calamars són deliciosos, d'aquells que no són un xiclet i es mosseguen de forma contundent. Les tortites són pur atreviment, una aposta per desubicar-les de popular barri de La Viña de Cadis i versionar-les amb producte de proximitat. Uns entrants que ens parlen dels orígens de Can Roca i unes tortites que també ens permeten fer un viatge a la cuina més innovadora amb les noves generacions al capdavant dels fogons.



Calamars a la romana de Can Roca. Foto: Núria Escalona.



Tortites de gambeta blanca amb maionesa picant i llima. Foto: Núria Escalona.

Seguidament arriben els plats principals, els plats de xup-xup. Entra a taula un arròs melós de colomí i bolets de temporada i un filet Wellington amb salsa cafè de París, cebes i orellanes. Tenen una presentació impecable i és que aquí, igual que a tots els establiments dels germans

Roca, els plats, els gots i tots els estris amb que ens topem tenen una història per explicar, són essencials per contribuir a l'experiència del qui seu a taula a gaudir.



Arròs melós de colomí i bolets de temporada. Foto: Núria Escalona.



Filet Wellington amb salsa cafè parís, cebes i orellanes. Foto: Núria Escalona.

Els plats principals podien culminar l'àpat, doncs les quantitats són més que suficients per fer passar la gana. La resta de detalls prefereixo que els descobreixi cada començal.

Ara bé, el Normal no està entre els meus habituals i no puc marxar sense tastar les postres. I quines postres! Trio el préssec a la brasa amb gelat d'espigol i pasta de full, però també aprofito per tastar les postres de qui m'acompanya: una tartaleta d'avellanes amb gelat de xocolata i festucs. Amb quin quedar-se? No ho sé, però us puc assegurar que tastar el gelat d'espigol és semblant a poder tastar un herbolari. Sembla una fal·làcia, però és el que realment sento i em fascina.



Préssec a la brasa amb gelat d'espígol i pasta de full. Foto: Núria Escalona.



Tartaleta de xocolata amb gelat d'avellanes i festucs. Foto: Núria Escalona.

Probablement és un restaurant normal si el comparem amb El Celler de Can Roca, Casa Cacao, Mas Marroch o l'experiència de menjar un gelat del Rocambolesc. Al Normal no hi ha menú degustació, menú tancat o brunch. Aquí trobareu una carta de plats tradicionals elaborats amb productes de proximitat i tècnicament molt ben treballats. Probablement el menys tradicional són les postres, aquell petit moment de plaer que en una societat marcada per les tendències alimentaries (segurament no sempre ben enteses) deixem per quan sortim de casa i anem al restaurant.

L'àpat acaba i cal de deixar pas al segon torn. Abans, però, paguem i passo pels lavabos. El preu, tenint en compte que ha més del que hem descrit també hi ha una ampolla d'aigua, pa i cafè, és de 60? per persona. Els lavabos podrien no ser un element interessant en aquest text, però a casa dels Roca es contempla tot i el bany no és menys. Té un enrajolat blau i el lloc on hi ha el paper és de ceràmica. Inicialment és difícil de trobar i has de jugar una mica al fet i amagar. Passa el mateix quan et pares davant les portes dels lavabos i t'estàs uns segons -d'aquells que semblen eternals- intentant esbrinar a quina porta has d'entrar. Desconec si forma part de l'experiència, però si tenen ocasió d'anar-hi i no se'n surten, demanin una pista al cambrer. Realment la pista està allà davant dels nostres nassos, però en aquesta societat acostumem a anar preu fet i ho volem tot tan fàcil que, segons paraules d'un dels cambrers, 'a tothom li passa el mateix'.

L'experiència acaba aquí. M'encantaria quedar-me i seguir gaudint del lloc i la seva manera de fer. M'agradaria escolar-me a la cuina sense haver demanat cap plat i tastar totes les elaboracions que prepara l'Eli Nolla i que ja he gaudit veient-les passar dirigint-se a altres taules. A vista d'altri potser és una idea esbojarrada, però a vista d'algú que es va criar entre la cuina i la barra d'un negoci dedicat a l'hosteleria és un pensament tant normal com el restaurant Normal.

