

## Tradició i contemporaneïtat en un mateix plat

*De la cuina de Paco Pérez a la cuina del seu propi restaurant a Albinyana. Descubrim la proposta del restaurant Novus del Xef Juan Carlos Navarro.*

L'aventura va començar fa cosa de tres anys, quan l'antic bar restaurant de la Papiola es converteix en el **Novus**. Un modest restaurant ubicat enmig d'una urbanització del poble d'Albinyana (Tarragona) amb una cuina d'autor, creativa i despreocupada.

Al Novus, **Juan Carlos Navarro** és qui s'encarrega de la cuina. Després d'una llarga trajectòria darrere els fogons i amb un mestre com **Paco Pérez** -reconegut xef català que compta amb 5 estrelles Michelin-, ho recorda explicant-nos anècdotes de quan van aconseguir la primera estrella al restaurant *Enoteca* de l'hotel Arts de Barcelona. Però avui, en Juan Carlos treballa a la cuina amb la seva dona Sílvia, sota una mateixa idea: 'integrar de forma creativa tots els ingredients que conformen un plat tradicional, fent que tot tingui un sentit'.



*El xef Juan Carlos Navarro i la seva dona Sílvia del restaurant Novus Foto: Judith Manero*

Al *Novus* tot queda en família i és fàcil sentir-se com a casa. Escollim taula, gairebé totes les de la sala de grans finestrals són de dues persones, però al *Novus* és gairebé impossible trobar un lloc

si no tenim reserva prèvia. Encisats per la lluminositat del restaurant i la modesta, però cuidada decoració, ens pren nota la cunyada d'en Juan Carlos i se'ns fa difícil escollir entre els diferents plats del menú d'entre setmana.

La primera sorpresa ens agafa desprevinguts. Uns entrants deliciosos que no esperàvem: 'Escuma de lleties amb panses', 'Terrina de guacamole' i 'Fals gelat de sobrassada amb pinya'. Tres en un i, indiscutiblement, 'l'escuma de lleties amb panses' supera totes les meves expectatives. Em transporta, per un moment, a la cuina de l'àvia i és amb els entrants on comences a descobrir l'estil de cuina del restaurant.



*Els entrants del restaurant Novus Foto: Judith Manero*

Pels primers plats em decanto per una 'Crema de porros amb gelat de wasabi'. Comença l'espectacle: flors de pensament, pernil ibèric, el contrast de gelat fred i la crema de porros calenta. És com tenir la primavera al plat! Una explosió de sabors pel paladar que a la vegada és original i contundent.



*'Crema de porros amb gelat de wasabi' del restaurant Novus Foto: Judith Manero*

Seguim amb els segons i em decanto per la 'Cueta de rap amb cansalada ibèrica'. No només em sorprèn la seva elaborada presentació, sinó els contrastos d'un plat tradicional acompanyat d'un llit de verduretes -cuites a la perfecció-, un toc d'hummus i d'all i julivert. Em deixa bocabadada, tots els ingredients encaixen.



*'Cueta de rap amb cansalada ibèrica' del restaurant Novus Foto: Judith Manero*

Abans de començar l'àpat, Navarro ens parla de com van decidir obrir el restaurant a Albinyana. Tot va començar quan ell va decidir començar per compte propi, i és quan la seva dona li proposa reformar i donar un aire nou a l'antic bar-restaurant dels seus pares. No oblida però, els seus orígens vilanovins i com li hauria agradat estar vora el mar. En aquell moment ens havia proposat tastar la paella de marisc, casualment és dijous i al menú no hi falta, això que no podem marxar sense tastar-la!

Arribem a les postres amb la panxa ben plena, però davant nostre ens espera un 'Gelats de cafè amb xocolata desfeta'. Tenia raó el xef, quan ens explicava que les quantitats estan pensades perquè ningú marxi del seu restaurant amb gana, ho podem constatar. I quan ja pensem que ja no podem més: tanquem l'àpat amb dues trufes de xocolata! Una temptació a la qual vam acabar caient, i haig de confessar que eren boníssimes.

La cuina de **Juan Carlos Navarro** està feta de reflexió sobre el plat concret i els ingredients que l'integren. Tenint clar que el producte és la base de tot, qui s'acosti al *Novus* en cap de setmana descobrirà al 100 % la personalitat del seu xef amb un menú encara més sorprenent que el d'entre setmana. A més, a l'experiència gastronòmica se l'hi ha d'afegir el gaudir de la calidesa i el tracte d'un restaurant de tota la vida.