

La Destil-leria, el tresor gastronòmic de Gironella

Tot en un sol lloc: bon menjar, bon beure, bon preu, passió i humilitat.



Estem al Berguedà, concretament a Gironella, un municipi de menys de 5000 habitants. Hi podria haver anat per mil i un motius o, si fos juliol, per anar a la **mostra BdGust**, un punt de trobada entre la gastronomia del Berguedà i el Bages. Però no és cert, us enganyaria si diguéss això. El motiu del meu pas per Gironella no era cap altre que **La Destil-leria**.

Seguia a **La Destil-leria** per la xarxa, el seu tarannà digital em tenia atrapada i vaig decidir posar-hi remei. L'amor digital havia de passar al cara a cara i és així com va començar una trobada que va provocar moltes papallones a l'estómac. Decidida a tirar-me de cap a l'aventura gastronòmica vaig comentar la idea a uns amics. Això sí, d'aquells que no posen pegues i que també estan disposats a sortir de la zona de confort gastronòmica. I dit i fet, en un moment teníem pla i ens trobaríem allà mateix.

No sabíem on anàvem, només havíem vist fotos a internet, i la primera sorpresa és el lloc. Dubtem i ens preguntem en veu alta: "és aquí?". L'edifici captiva per la sensació d'amplitud de l'espai, els seus sostres alts, la part de pedra rústica i la decoració de caire més aviat industrial. El conjunt és fantàstic, un lloc d'aquells que et fan pensar "i això per què no ho puc tenir més a prop de casa? I és que el més mínim detall, fins i tot els lavabos lliguen amb la decoració i l'ambient de tot l'espai.



"Tenim una reserva i un de nosaltres és qui farà una opció totalment vegetariana". I ràpidament, mentre seguim embadalits amb l'espai ens porten a la sala on dinarem. La corona un gran finestral amb vistes al riu des d'on podem veure que també té una terrasseta d'aquelles que amb el bon temps vénen tant de gust, però hi hem anat en un dia de pluja. A l'altra banda de la sala una paret negra amb el nom del restaurant fet amb taps de suro.

Estem ansiosos. Tenim ganes de descobrir i experimentar. El cambrer ens recomana fer el menú que tot i no ser un menú degustació permet provar moltes més coses que si demanem de la carta. I sí, havent mirat la carta, ens decidim pel menú que consta de 5 entrants, un segon a escollir i unes postres a escollir. Tot plegat té un preu de 20?? (begudes no incloses). Però també m'aturo a mirar la carta de vins, hem decidit que dinarem amb un vi blanc, i m'agrada trobar referències catalanes, entre elles la de l'amic Francesc Frisach. Creuem algunes paraules, exposem què sabem de cada vi i sí, dinem amb **l'Abrunet blanc de Celler Frisach** de Corbera d'Ebre.

I comença l'espectacle. Arriben els entrants:

Amanida "Cèsar" amb salsa de festucs, fonoll, parmesà i cruixent de pa.

Pizza a la nostra manera amb tomàquet confitat, oliva negra i "burratina".

"Bao bun" de "lacon" amb ponzu de mostassa i teriyaki.

"Mini-donuts" de porc amb salsa "tonkatsu".

Gyoza de carbassa.

A quin més bo? La pizza es transforma en més del que sembla quan te l'endús a la boca, especialment quan la combines amb la burratina. Uns mini-donuts curiosos, de porc no n'havia tastat mai. La gyoza, un vist i no vist que et deixa amb ganes de més. I va passar el mateix en l'opció vegetariana, doncs els qui opten per aquesta opció sovint solen tenir certes dificultats. I en aquest cas, vegetarià o no, els voldries menjar tots.



Pizza a la nostra manera amb tomàquet confitat, oliva negra i "burratina" Foto: Núria Escalona.



Gyoza de carbassa. Foto: Núria Escalona.



"Bao bun" de "lacon" amb ponzu de mostassa i teriyaki. Foto: Núria Escalona.

Després d'aquests primers les expectatives eren altes, però els segons no les baixen. Aquí cadascú va demanar el que més li venia de gust i els plats estan cuidats al més mínim detall. Aquests són els que tastem:

Roll de pollastre del Berguedà marinat amb llima, aelfàbrega i roll amb ras de hanout.

Cilindre de lluç, sèsam negre, crema d'all escalivat, salsa de te ceilan i llimona.

Calamarsets amb coco-curri-verd, mango i praliné salat de cacauet.

Seitán amb carabassa, en l'opció vegetariana.

El cruixent del pollastre amb un toc cítric. El sorprenent gust dels calamars. La finesa del lluç. El silenci es fa a taula, n'estem gaudint.



Roll de pollastre del Berguedà marinat amb llima, aelfàbrega i roll amb ras de hanout Foto: Núria Escalona.



Cilindre de lluç, sèsam negre, crema d'all escalivat, salsa de te ceilan i llimona Foto: Núria Escalona.



Calamarsets amb coco-curri-verd, mango i praliné salat de cacauet Foto: Núria Escalona

I encara que no volem que s'acabi, arriba l'hora de triar les postres. Som de fer tastets, així que cadascú en tria unes i les tastem totes. Triem:

Ganache de xocolata, avellana, oli d'oliva, sal i gelat d'oli d'oliva.

Tiramisú amb gelat de cafè, crema de xocolata i gelatina d'amareto.

Cheesecake amb gerds i xocolata.

Brownie, gianduja, crema de praliné d'avellanes i gerds.

Els tornaria a demanar tots, però si me n'hagués de quedar amb un seria amb la seva versió del tiramisú. Quina suavitat al paladar i quin gust! Però el praliné també el vull. És una decisió realment complicada.



Postres de La Destil·leria. Foto: Núria Escalona.



Brownie, gianduja, crema de praliné d'avellanes i gerds. Foto: Núria Escalona

Hi estem a gust i ens quedaríem a fer tertúlia hores i hores. Però després del cafè ens recollim embadalits de com ha anat el descobriment. Hem dinat per 20?? del menú amb les begudes a banda. Això és així perquè era cap de setmana, però som de fixar-nos i també sabem que entre setmana tenen un menú de 12,50?? de primer a escollir entre quatre opcions, segon a escollir entre quatre opcions i postres a escollir entre quatre opcions. I en aquest menú setmanal el vi i l'aigua sí que hi van inclosos. Vist això, enteneu perquè m'agradaria tenir-lo més a prop?

La Destil·leria és un d'aquells tresors amagats entre la geografia catalana. També n'he pogut saber que van obrir les seves portes el 16 de juliol de 2016, el dia de la Verge del Carme i que els seus propietaris són en **Xevi Poll** i la **Laura**. Però la seva història va més enllà de **La Destil·leria**, també són propietaris de **El Taller Càtering**, una altra delícia visual que encara no he tastat, però havent fet parada i fonda a **La Destil·leria** i havent remenat entre la seva feina, ha de passar tard o d'hora.

Ras i curt: un lloc on s'hi ha d'anar per gaudir-ho al màxim. Però si més enllà de l'àpat hi ha una altra cosa que m'ha enamorat és la passió per la gastronomia, la feina ben feta i la seva humilitat.