

# CRÍTICA D'EN PAU ARENÓS

REVISTA TIMEOUT

gener de 2014

## Flamarades



### La llavor de la cuina xula



Albert Mas i Sandra Molins. El plat és el melós de vedella.

**Buc s'afegeix a la llista de restaurants gastronòmics i assequibles que cal tenir en compte. Per Pau Arenós**

És el millor dels temps, és el pitjor dels temps (*copyright*, Charles Dickens). La Generació Audaç, de la qual he escrit alguna altra vegada, és el grup de cuiners més capacitats de la història recent i també el que té al davant un precipici, una corda i un arbre. A veure qui és el guapo que el travessa. Formats en restaurants amb més estrelles que en un planetari, s'associen o s'enamoren i en parelles obren establiments, que disseminen pel territori la llavor de la cuina xula. Problema? Que no hi ha clients per a tothom. Restaurants tan bons i comensals tan comptats.

És la història, en versió reduïda, d'Albert Mas i Sandra Molins, que el juny del 2012 van fer una mossegada a Buc a Sant Quirze del Vallès, en un barri ben comunicat, davant els

Ferrocarrils de la Generalitat, de nova construcció i per acabar.

La idea basal també és aplicable a la cuina de l'Albert, en edificació. Què hi pinta el pollastre yakitori a l'oferta? Aquest no és un restaurant japonès i, per tant, li suggereixo a l'Albert una apropiació, portar-lo al seu món, pervertir la broqueta. Per què no un pollastre yakitori amb ratafia, per dir alguna cosa? De quina altra manera els daus de tonyina marinada poden ser redefinits?

Entre parets verdes, dues columnes d'arbres de fusta arreceren els comensals, atesos

per Sandra i Jaume Garcia. La carta de vins és una fulla caiguda, a la qual li falta espessor, més vins descarats, lleugers i a preus jovials, en connexió amb la carta comestible. Elegeixo Blau del Montsant, per eliminació i perquè és bo. Amb intel·ligència i per facilitar el fet de compartir, permeten menjar el plat sencer o un platet i disposen de menú infantil (10 €). Això és pensar en els clients i les seves necessitats.

Entre altres *avistoxefs*, l'Albert es va formar amb Jordi Vilà, xef en moto, el *motoxef*, i la seva cuina d'aparent senzillesa i

de serpenteig gustatiu. "És de qui més he après, m'interessa molt com combina els ingredients".

A l'arbreda, elegeixo les millors fulles: els llagostins arrebossats amb cotna de porc (mar i muntanyeta), els rotllets de sobrassada amb formatge i codony (sobrats de contundència), les croquetes rodones i els *oreos* (pasta filo) de brandada de bacallà amb olivada (bons, tot i que haurien de ser més petits per facilitar la ingesta). Passen amb nota els entrants i la puja amb el melós de

#### PICA-PICA

##### Atenció

A la lluminositat de l'espai i a les columnes arbre.

##### Recomanable per a

Els escorcolladors de restaurants *guau*.

##### Que en fugin

Qui creuen que més enllà de BCN s'acaba el món.



MARCA PUEBLOS

vedella "cuinat tres hores de forma tradicional" després d'una marinada amb vins i licors. Bo, bo, així com els altres companys de granja, Els Tres Porquets, peu cruixent, presa i papada. Un xut de col·lagen que ni Nicole Kidman. Els raviolis de pinya amb coco ajuden la ramaderia a circular.

Buc és *guau* (gastronòmic, ufanós, assequible, útil), un altre punt lluminós al mapa català, que es va poblar d'adreces mereixedores de parada i avituallament. En una crònica sobre Wall 57, a Valldoreix, vaig suggerir als capitosts dels Ferrocarrils una guia de restaurants *guau* on arribar en tren. El comboi suma vagonos.

#### BUC

Plaça 14 d'abril, 9B  
(Sant Quirze del Vallès)  
T. 93 721 41 97  
Preu mitjà: 25 € (sense vi)  
Menú de migdia: 15,50 €