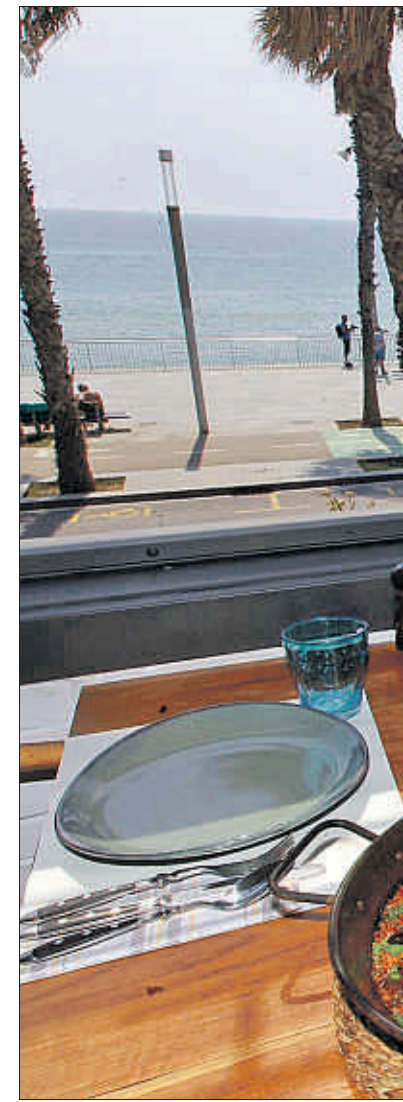


LA RUTA DE LES BONES PAELLES



INMA SAINZ DE BARANDA

LA MAR SALADA Passeig Joan de Borbó, 59. Tres dels arrossos que prepara Marc Singla (a l'esquerra), el *senyoret*, el de conill i cargols, i l'arròs caldós amb gambes, escamarlans i trompetes de la mort. Al seu costat Albert Enrich, copropietari amb Marta Cid de l'establiment



GEMMA MIRALDA

MARTÍNEZ Ctra. de Miramar, 38. El restaurant de Josep Maria Parrado ofereix interessants arrossos, com el de llamàntol i conill, per degustar davant una vista magnífica de Barcelona



TAVERNA HOFMANN Girona, 145. L'arròs amb gambes és un dels plats més sol·licitats al local de Mey Hofmann

La varietat i el sofregit

» VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

cer, Marc Gascons, Rafa Peña, Fermí Puig o Carles Abellan, entre molts altres, surt a les seves propostes.

Els que serveixen als seus menús o a la carta, com en Fermí Puig, Capet, Can Boneta, Envalira o Bonanova, són alguns dels que tenen una clientela fidel. És una oferta que conviu, des de fa anys, amb cases arrosseres com El Suquet de l'Almirall, Cherif, Kaiku o Ca la Nuri.

Xefs d'alt nivell com Pellicer han convertit aquesta especialitat en l'atractiu principal de Barraca, a la Barceloneta. L'arròs *senyoret* o el de pop (més potent de sabor) són els favorits dels clients, que ja han situat aquesta casa amb vista a la platja entre les noves arrosseries imprescindibles. El cap de cuina, Rafa de Velicourt, explica que segueixen la temporalitat i no renuncien a productes com els bolets, quan arriba el moment.

Els arrossos secs i els melosos o els caldosos elaborats amb pro-

ductes de qualitat fresquíssims, així com la forma de preparar-los, fan que La Mar Salada s'acostumi a incloure en la llista dels millors arrossos d'Espanya. Amb la seva aparent simplicitat, el *senyoret*, preparat amb peix que arriba de les llotges de Barcelona i Sant Carles de la Ràpita, és un arròs de deu. El prepara Marc Singla, que ja fa molt de temps va treballar a les ordres de Ferran Adrià i que molt abans de brodar arrossos va ser el responsable de l'invent bullinià de la truita de patates desconstruïda.

Singla és el cap de cuina d'aquest establiment que regenten Marta Cid i el pastisser Albert Enrich i on els arrossos els preparen quatre mans: les del paeller Francisco Carmona (boníssim el seu arròs negre) i les del mateix Singla, que elabora també el de conill i cargols ("el vaig preparar per primera vegada per suggeriment d'Adrià"), o el de gambes, escamarlans, trompetes de la mort i carxofes. Singla explica que no hi ha un truc, sinó una minuciosa feina de selecció de producte i hores a la cuina. "Des-

viscerem el peix, el posem amb aigua i sal, preparam un fumet a la nit i fem un sofregit només amb ceba i tomàquet que coem a foc lentíssim un dia i mig". El peix el dipositen a la cassola de ferro colat quan l'arròs està gairebé cuit. A l'últim minut. Utilitzen arròs bomba per als secs (que couen sempre 14 minuts) i arbori per als caldosos.

El bomba és un dels favorits dels xefs barcelonins, encara que també l'italià arròs carnaroli n'entusiasma molts, com Carles Abellan, que al Bravo prepara arrossos saborosos, com el d'espardenyes o el que recupera una recepta barcelonina del segle XIX, que inclou al sofregit una mica de sobrassada i de pernil, que amb prou feines es perceben, brou de pollastre i de peix i una picada.