5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella

Privilegi al Pallars

Lo Paller del Coc, a Surp, el restaurant més petit del món

La nostra aventura comença a Gerri de la Sal on ens han parlat d'un xef històric que, al cap de 20 anys a la professió, decideix penjar els hàbits i recloure's amb la seva família en un petit llogarret de la vall d'Àssua per començar una vida regeneradora i solitària. Les causes i la decisió d'establir-se en aquest allunyat lloc del Pirineu, a prop de Llessui, són intranscendents per a la nostra història. El rellevant és donar a conèixer als nostres lectors l'existència d'una experiència de caràcter únic, un privilegi per als que s'animin a arribar fins aquest refugi de Surp.

Mariano Gonzalvo va néixer a Villar de los Navarros (Saragossa), però el seu esperit i les seves vivències des de petit són barcelonins. Val a dir que va aprendre l'ofici amb l'equip d'El Dorado Petit, quedant-se com a xef executiu després de la marxa del malaguanyat Jean Luc Figueras al Blau de Victoria Roqué.

Aquest establiment dóna menjar a clients interessats a participar en una experiència única

Després, atenent el seu bagatge culinari i la seva disposició per ensenyar, va ser fitxat per Mei Hoffman per portar l'escola que tan bons professionals ha projectat per les cuines del país. Quinze anys de feina dura li han semblat a Mariano tota una vida i, cansat pel dia a dia de la pressió directiva i administrativa de l'escola, va decidir donar un cop de timó a la seva vida.

Ara, després de set anys de reformes i reconstrucció del seu niu d'àguila, ha obert Lo Paller del Coc, on allotja visitants curiosos i dóna menjar a clients interessats a participar en una experiència única.

Veure cuinar aquest personatge i degustar els seus plats en una cuina treballada en solitari no deixa de ser excepcional. Tot succeeix en directe i a curta distància, amb un actor únic i un màxim de deu espectadors-comensals, àvids de sorpreses.

Una obra de teatre de més de dues hores de durada on se succeeixen els diàlegs, el seguiment de les receptes, els emplatats i la degustació d'un menú únic, compost de bastants plats, si l'un bo, l'altre encara més gratificant.

La cuina del Paller és, com no podria ser de cap altra manera, d'absoluta proximitat. Verdures i hortalisses de l'hort propi, llet, formatges i mantega del veïnat, bens i vedells de la vall i herbes i aromes de les muntanyes del Pallars.

El conjunt resulta concloent: una cuina d'estil propi, d'acumulació d'anys d'experiència, reconeixible, elaborada amb mestria, sàviament conjuntada i amb una gràcia que només és possible oferir quan s'actua en llibertat mental i laboral. Sota la condició de reserva prèvia i per a un màxim de deu persones compartint taula i escenari, Gonzalvo traça variacions d'acord a les circumstàncies de producte i temporada.

Aquest és el menú que ens va proposar durant la visita de final d'agost: una terrina de peus de porc amb espàrrecs i fonoll silvestre que va actuar com aaperitiu. Una cueta de be arrebossada ("carn de bèstia viva", com l'anomenen els pastors), deliciós descobriment, un mos suau i tendre per obrir boca. Una botifarra d'Aina, agredolça, amb melassa de sucre moreno, i un formatge blau de Tros de Sort, rebaixat amb crema de llet. Aquests quatre platillos inicials van anar acompanyats amb un vi local, Ekam, del genial enòleg català Raul Bobet (Castell d'Encús).

A continuació, una sopa d'ametlles tendres amb mató rostit i oli de pebre vermell, petita obra d'art sobre la taula. Una coca de sardina fumada d'una finor excepcional, un arròs de bolets i gambes sobre rosta confitada, un mar i muntanya. I un llom de *basiva*, be celibatari, amb parmentier de vinyameres locals i salsa de vi negre. Aquests segons plats presos amb un altre vi local, un sirà 2011 Muriac, produït per Gràcia Murret a Llimiana. Acte final, les postres, compostes d'una mantegada d'avellanes amb confitura de fruits vermells i un cacau amb sandvitx, sopa i gelat de xocolata.

Un estil propi, d'acumulació d'anys de feina, reconeixible i amb mestria

Km 0, talent i notable composició culinària. Un plaer per als sentits i un privilegi que ens agrada divulgar. Amb totes les cauteles necessàries, creiem que l'excursió a aquesta allunyada vall del Pallars val el viatge. Un paisatge espectacular, un allotjament íntim i econòmic i un sopar d'excepció a 55 euros. incloent els vins. La recerca de *5 a Taula* troba en aquesta ocasió un bonic filó a compartir. Esperem que en gaudiu.●

RESTAURANT LO PALLER DEL COC. L'ESPAI

SURP (PALLARS SOBIRÀ)

Telèfons 607 663 351 (Mariano)
690 805 296 (Silvia)
Preu mitjà 55 € amb vins

Valoració	
Confort	★☆☆
Celler	★☆☆
Servei	★☆☆

Valoració sobre 20: 14

RECOMANEM

▶ **Un lloc per descobrir.** Tallers d'artesania de llana, espai de wellness, excursionisme, classes de cuina i alberg confortable i silenciós.

▶ **Compartir vivències i opinions amb el xef.** Actor únic en directe, sense servei i a distància curta.

▶ **Reserva necessària amb temps.** Des d'un fins a deu comensals que comparteixen taula (a partir de grup de sis la taula pot quedar tancada), per esmorzars de cullera, dinars o sopars. No s'admeten targetes de crèdit.

▶ **Can Matuen (a Surp), formatgeria artesanal amb visites guiades.** Formatge d'ovella de pasta (tou) o madurat amb bolets (serrat). Interessant iogurt d'ovella.

▶ **Lluny, però no tant.** Des de Sort, 10 minuts de carretera asfaltada oberta tot l'any. Des de Barcelona, menys de tres hores.

ANA MENESES

Els clients de Lo Paller del Coc poden veure treballar Gonzalvo i després degustar els plats

GASTRONÒMADES

Una pasta exquisida

Quan parlem de financers, a molts se'ls arrufen les celles en senyal d'alerta o preocupació. En adonar-se que ens referim a uns exquisits pans de pessic, la seva expressió canvia radicalment. Si ens traslladéssim a la França de meitat del segle XVII, a Nancy (Lorena), al convent de l'Orde de les Germanes de la Visitació, comprovaríem que elaboraven unes pastes que inicialment denominaven visitandines i després vistandines, amb referència al nom de l'Orde en francès. Tenien forma ovalada i els seus principals ingredients eren ametlla mòlta, sucre i mantega, que al final rebaixaven amb clares d'ou. Gairebé tot, en el món, té una explicació i en especial als convents. En el de Nancy, un dels seus principals modus vivendi consistia a restaurar quadres, i feien servir els rovells dels ous per fixar les pintures, amb la qual cosa els sobraven gran quantitat de clares i van tenir la pensada de fer-les servir elaborant vistandines.

El 1890 la seva fama va arribar a París i la pastisseria Lasne en conèixer la qualitat de les esmentades pastes va decidir adoptar la fórmula i comercialitzar-les. La pastisseria era molt a prop de la Borsa i els qui diàriament hi anaven van començar a gaudir dels esmentats dolços, que tenien l'avantatge de no embrutar els dits. Lasne va canviar la forma ovalada per una de rectangular (semblants a un lingot d'or) i en honor dels seus clients els va batejar com a financers.

La recepta

Financers

Una gran referència a Catalunya n'és la pastisseria Sauleda de Sant Pol de Mar. Els elaboren també en forma de barqueta. Salvador Sauleda ens ha facilitat la seva recepta. Unteu amb mantega uns motllos de 10 x 5 cm. Tamiseu 900 g. de farina fluixa i aboqueu-la en una terrina. Afegiu-hi 900 g. d'ametlla en pols, 250 de sucre glasé i una mica de sal. Barregeu. Bateu 8 clares d'ou i incorporeu-les a la mescla de la terrina. Bulliu a 135º dos quilos de mantega i incorporeu-la fosa, i repartiu la preparació en motllos. Coeu 10 minuts a 220 graus, fins que quedin daurats. Desemmotlleu quan estiguin tebis i deixeu-los refredar sobre una reixeta.