



# Celebrar els 95 anys

NANDU JUBANY I ANNA ORTE APROFUNDEIXEN EN LA CUINA DE LA TERRA

## PAU ARENÓS

**A**quella dona brindava per l'aniversari a Can Jubany. Els 95 anys. Semblava dues dècades més jove. Quin privilegi arribar a aquesta edat amb el cap ben alt, la permanent fresca, la gana intacta i el maluc al seu lloc. Triar un restaurant nou, escodrinyar la tófofa, inclinar-se davant el confort del caneló, temptejar la pularda i esquivar el colesterol. Són activitats

que mantenen alerta i jove i que garanteixen la longevitat.

Nandu Jubany i Anna Orte, la cap, s'haurien de sentir orgullosos que la família d'aquella nonagenària hagués escollit el mas de Calldetenes per obrir el camí cap al centenari. Ells també han celebrat un temps a la Terra: Can Jubany va obrir fa 15 anys i ja és un clàssic modern, com la Neopolitán girl de The Divine Comedy. La reforma de la casa és espectacular i coherent, amb arquitectura de Jordi Font i interiorisme de Sandra Tarruella.

## CAN JUBANY

Carretera de Sant Hilari, s/n, Calldetenes (Osona).  
T.: 93.889.10.23.  
Preu mitjà (sense vi): 70 euros.  
Menús: 49 i 89.

La pedra, la fusta i el ferro com a porta per a una art culinària del segle XXI, vella i nova, cor de robot i carcassa de pell.

La cuina, ficada en un rectangle a la vista, on mana Quico Arumi, permet al cap Nandu nous horitzons, obert al paisatge: «Estrictament preparat per fer-ho millor. Ara sí. Tenim una bona màquina». La pregunta és: com el continent trencarà el contingut?

Els de la Michelin ja no tenen excusa per emmedallar la jaqueta curta amb la segona estrella. Si

abans et senties còmode al menjador, ara ets un petit rei.

Retroceco. Nandu alterna els nyoguís (esferificació) de carbassa de ferro amb uns canelons de pollastre i cansalada que són part de l'escut nobiliari. El seu fort són els encants i la restauració.

Els colors d'Osona a terra i a la paret: bruns, torrats, la carta i l'espai són un continu, ja no hi ha dins i fora. L'hort amb 3.000 calçots i algunes gallines que ponen ous trufats.

Nandu també és a dins i a fora, pren nota, aconsella, ensenya la tófofa sencera en papillota, obre el paquet davant el comensal extasiat. L'eflivi forada el cervell. És un plat que s'ha de tastar, almenys, una vegada a la vida. La papillota és una mena de segon enterrament amb honors de faraó. En retira el cos fosc i l'emplata. Les

**La tófofa en papillota s'ha de tastar almenys una vegada a la vida. Després desfer mostrada a la sala amb honors, la serveixen amb cansalada i parmentier**

llenques, el parmentier, la cansalada del coll, Primitiu, Jidic, sincer, salvatge, elemental.

A la cuina del Nandu hi ha veritat, hi ha mort, hi ha alegria, hi ha territori, hi ha poble, hi ha boira, hi ha fum, hi ha olors antigues i la manicura dels plats nous. La becada amb el seu canapè (que de deliciós i potent el canapè). La sopa de ceba, patallat i ou de perdú. El miffull de tófofa, poma caramelitzada i fuagràs. L'arròs amb tripa de bacallà i carxofes. La ventresca de tonyina a la bresa amb fruita. La textura de lleit fresca de vaca, inspirada en la de Jordi Roca.

Tipus i felipços pot ser que arribem als 95 anys. O, almenys, als 55.

Més restaurants: [elplaneto.com/ca/llaga/](http://elplaneto.com/ca/llaga/)



**LA REFORMA.** Nandu Jubany i Anna Orte, a la renovada masia de Calldetenes. A dalt, el local, i a sota, la tófofa en papillota.



JOSEP GAUÇA

## EL ROM SECRET DE LA FAMÍLIA BRUGAL

La fantasia dels elogis augmenta, de les begudes premium a les superpremium (i aviat les resuperpremium), com aquest rom Brugal 1888 venen el destil·lat com el rom secret dels Brugal (46,95 euros), obra dels mestres de la quarta i cinquena generació de la família dominicana. Gràcies a una selecció de roms i a un doble procés d'envelliment en barriques que van contenir vins de xerez han aconseguit un líquid embriagador.



## UN BAR DE TAPES PER COMPLETAR L'ACAI

Igual que el cuiner Albert Ventura amb la barra del Coure, Anna Valés i Manuel Pirelli, els propietaris del bistrònic Acai (Elkano, 69), al Poble-sec, volen espremer les possibilitats del local amb un bar de tapes (a la foto). Ocupa l'espai reservat abans per als fumadors i hi serveixen vins i cerveses. Al restaurant ofereixen un menú unitari a 5 euros.