

## GASTRONOMIA

# 10 restaurants que han revifat la cuina del Barri Vell de Girona

Les places de l'Oli, Bell-lloc i Mercaders capitalitzen la metamorfosi gastronòmica que viu la ciutat

GERARD BAGUÉ / JORDI CARRERAS / MARTA COSTA-PAU / MARIONA FERRER I FORNELLS \* GIRONA

## Arròs 9 by Terram

*Arrossos per a tots els gustos, fins i tot a la brasa*

“Tradició amb essència” és el que promet el restaurant Arròs 9 by Terram, que va obrir el novembre del 2022. Com indica el nom de l'establiment, l'oferta principal són arrossos d'“autor”, però no només, també ofereix cuina tradicional catalana. L'autor dels arrossos i de la resta de la carta és el xef Adrià Bou, que en ple confinament dur de la pandèmia es va atrevir a obrir el Terram –que ha sobreviscut–, també al Barri Vell de Girona, i ara és soci en aquest nou projecte. El restaurant ocupa les tres plantes i l'altell de l'edifici i té una capacitat per a unes 120 persones. Bou explica que fan sofregits personalitzats per a cada tipus d'arròs, així com quatre caldos diferents, “perquè no tots els plats han d'acabar tenint el mateix gust”. Ara també han començat a fer arrossos a la brasa, una forma de cocció molt habitual al País Valencià però no al Principat. Una de les coses que destaquen és que ells mateixos fan totes les postres tret dels xuixos, que són de Can Castelló. Tenen un menú diari els migdies de 28,5 euros, i menjar a la carta surt per uns 50 euros de mitjana. *Carrer Ginesta, 9, Girona*



COSTABRAVAHOTSPOTS

## Fonda i Taverna d'El Foment

*Dos formats sota un mateix projecte: fomentar la gastronomia catalana*

Entre la plaça del Vi i la de l'Oli, a la plaça Mercaders, hi ha dos projectes gastronòmics que van de la mà: la Taverna i la Fonda d'El Foment. Són els espais culinàries que volen alimentar la vida en un macrocomplex cultural que té com a vocació fomentar la cultura, la llengua, la tradició i la gastronomia catalanes. El primer, la Taverna, va néixer l'estiu del 2021, i la Fonda, el més gran, ho va fer un any després. Comparteixen elaboracions a la cuina, però la Fonda és un espai més formal, mentre que la Taverna –que obre principalment els vespres– està pensada més per a trobades informals i picar tapes. En els dos casos es prioritzen els productes de proximitat i etiquetats en català. Anna Giol, cap de cuina, explica que al menú han introduït la moixama típica d'Alacant, el menjar blanc de les Terres de l'Ebre i recentment la girella, un embotit de xai que es fa al Pallars. No tenen Coca-Cola, sinó RefreskaCat, etiquetada en català. El menú del migdia entre setmana val 17,50 euros, i també hi ha l'opció de fer mig menú per 13 euros. Compten amb un espai reservat per a grups grans. *Plaça Mercaders, Girona*



EL FOMENT DE GIRONA



GERARD BAGUÉ

## Cipresaia

*Hereus del glamur i bon gust del seu fundador*

Xavier Carol, que s'ha foguejat en grans locals de Barcelona com Drolma, Bar Cañete o Terrassa Martínez, va aterrar a Girona perquè la seva companya va trobar plaça de ginecòloga a l'Hospital Trueta. Va ser sommelier a Plaça del Vi 7, i amb la “terrible neteja” que va fer la pandèmia va trobar l'oportunitat d'obrir local propi. Després s'hi va afegir el xef Marc Boronat. Al descobrir la història del Cipresaia, fundat per l'actor, guionista i director Quico Viader, es van adonar que “tot encaixava”. Es declaren hereus de la seva filosofia del bon gust. L'interiorista Jordi Ginabreda es va ocupar del nou disseny. La cuina, que va obrir les portes l'octubre del 2022, està orientada als platillos, les tapes i el producte de temporada. Carta curta que varia a cada estació. Carol també ha fet una aposta pel vi natural, amb una gran selecció, i tenen fins a 16 referències a copes. Com que l'aposta és de qualitat, els marges justos i els espais petits, els preus s'han hagut d'apujar. La mitjana de preu és de 45 euros, però fan un menú al migdia per 18,5 euros. Si li demanem recomanar plats, Boronat tria el tàrtar de remolatxa amb poma verda de Girona, trompetes de la mort i sabayón de tòfona negra, seguit d'unes mandonguilles de bou al vi ranci del Priorat amb sepionetes i múrcoles. *Carrer Bonaventura Carreras i Peralta, 5, Girona*

## La Tabarra del Mimolet

*L'alternativa desenfadada del Mimolet*

Es presenta com La Tabarra i Rock & Roll i anuncia un menjar amb “caràcter i canyero”. “Ha estat concebut com una alternativa més gambera i informal en què la gent no s'asseu en una taula com en els restaurants tradicionals”, explica Helena Ribera, l'encarregada. I l'afegit de rock & roll és perquè posen “música rockera potent”, afegeix. De fet, no és un restaurant pròpiament dit, perquè serveix tapes fredes, calentes i dolces, a més de brioxos, baos –un pa fet al vapor i farcit originari de la Xina– i molletes, una mena de panets farcits que són originaris d'Antequera. “No som un restaurant, però molta gent hi ve a dinar i a sopar”, diu Ribera. Treballen més als vespres, i els agrada que s'hagin obert tants restaurants en poc temps al Barri Vell. Diuen que “això és bo per a tothom, i també és bo que molts locals són pensats per als gironins i la gent del país”. No tenen cap menú i de mitjana es menja per uns 25-30 euros per cap. *Carrer de la Força, 4, Girona*



LA TABARRA

**E**l Barri Vell de Girona ha viscut una transformació sense precedents en l'àmbit gastronòmic des que va acabar la pandèmia. Mentre que molts locals van haver de tancar per la crisi, una nova generació dedicada a la gastronomia ha revifat el centre històric de la ciutat. L'aposta dels germans Roca amb el restaurant Normal a la plaça de l'Oli va ser la primera pedra d'una zona en què dos anys després han nascut fins a

sis apostes culinàries diferents, tenint en compte també la transformació de la plaça Mercaders amb el projecte d'El Foment de Girona. L'altre pol d'atracció ha estat el carrer Nou del Teatre i la plaça Bellloc, molt a prop de l'Ajuntament i de camí a les noves sales del Cinema Truffaut, on d'aquí poc obrirà un altre restaurant. Tocant a la plaça del Vi al setembre va obrir la cuina informal, eclèctica i moderna del Bèstia –amb una àmplia selecció de vins i cerveses locals.

El tercer nucli amb grans canvis serà a la plaça Independència, amb el tancament dels locals vinculats al grup Boira. Molt aviat obriran dos nous restaurants que aposten per les vistes de postal del riu Onyar i la catedral. En aquest cas són de marques de restaurants en expansió a la demarcació que han decidit provar sort a la capital. La selecció que hem elaborat des de l'equip de l'ARA Comarques Gironines és per ordre d'obertura i no és contingut publicitari.



La cuina del Dit i Fet va ser de les primeres a obrir després del pitjor de la pandèmia. DIT I FET



## La Miranda

*Fogons en una antiga fàbrica de gel*

**P**oc després de Sant Joan del 2022 va obrir aquesta nova aposta del Grup Andilana a Girona, on regenten el restaurant Blanc de l'Hotel Ciutat de Girona. Es tracta d'un local restaurat de dues plantes amb una capacitat per a unes dues-centes persones, un centenar a baix i un altre centenar a dalt. Segons el propietari del local, la part de baix va ser una antiga fàbrica de gel que va desaparèixer amb l'arribada de les neveres elèctriques. I la part de dalt va ser, fins fa uns quinze anys, la consulta d'un conegut metge, el doctor Sánchez Babot, un nedador expert que fa dècades va creuar el canal de la Mànega. El grup que porta La Miranda ha invertit més d'un milió d'euros en la restauració del local i des que van obrir estan molt satisfets amb la resposta de la clientela. "L'afluència és important des del primer dia i els comentaris són molt elogiosos", diu el director general del grup, David Romero. Diuen que ofereixen cuina mediterrània, i la carta també té tocs asiàtics com les gyozes japoneses o el curri tailandès. Romero remarca que han posat uns preus assequibles per a tothom. El menú del dia no arriba als 15 euros, i menjar a la carta surt per menys de 30 euros, de mitjana. Per les seves dimensions, acull nombrosos grups en època de fires i de Nadal. *Carrer Ciutadans, 14, Girona*

## La Brutal

*Hamburgueses musculades amb el toc Marc Ribas*

**I**mpulsat pel cuiner televisiu Marc Ribas, nascut a la ciutat, és un dels restaurants més mediàtics i comentats de Girona. L'elevat i original objectiu del local és explicar la cuina catalana a través de l'hamburguesa. La declaració de principis, signada per Ribas, és la següent: "Prometo cuinar-te respectant el territori i la tradició, acompanyar-te de bons vins, donar-te moments dolços i compartir una experiència brutal amb tu". Tenen així un compromís ben evident amb els proveïdors de proximitat, fins al punt de promocionar-los a la seva web. Val la pena consignar-los: l'oli del Molí Salar d'Arbúcies, les avellanes de Nuastes de Brunyola, els productes de llet de vaca de La Selvatana, el pa del Forn Turull de Terrassa, els làctics de Perelada Mas Marcè de Siurana d'Empordà i els vins del Clos d'Agon de Calonge. El preu mitjà és d'uns 35 euros. El restaurant desmenteix l'hamburguesa com un producte de menjar ràpid i poc elaborat. Hi ha qui troba excessiu pagar 14 euros per una hamburguesa; ara bé, és evident que no es tracta d'una hamburguesa qualsevol. Entre les dues llesques de pa hi podem degustar, entre altres delícies, un trinxat de magret d'ànec Collverd o de vaca frisona de Girona. *Carrer de la Cort Reial, 4, Girona*



## Formaticum

*La cuina formatgera que complementa la botiga*

**L**lavor de Formaticum és la botiga Cal Formatger que Marc Masó va obrir uns mesos abans de la pandèmia. Un historiador de l'art que deixava la feina al Museu Episcopal de Vic per vendre formatges al Barri Vell de Girona, estimulat en part pel projecte ja desaparegut del Via Làctia de Vic. En plena pandèmia, els veïns de seguida es van convertir en clients i, segons reconeix, el van salvar. Per la complexitat de les llicències no van poder obrir l'espai de degustació, però quan el local proper de l'antiga Granja Mora va quedar lliure, van obrir el restaurant fa 10 mesos amb la seva parella, Laia Manté, i el xef Alex Ruiz. Els dos locals complementaris són l'exemple del creixement i prestigi del panorama formatger català, que ha anat paral·lel a l'auge del vi. Aquest projecte focalitzat en el formatge és únic a la ciutat. Voldria ser assequible a totes les butxaques, però l'increment de preus els hi posa difícil. La mitjana és de 25 euros, però pel mateix preu es pot degustar el menú sorpresa, amb 4 plats per compartir i unes postres. "Ens agrada jugar amb el client", assegura Masó. *Carrer de la Cort Reial, 18, Girona*

## GASTRONOMIA

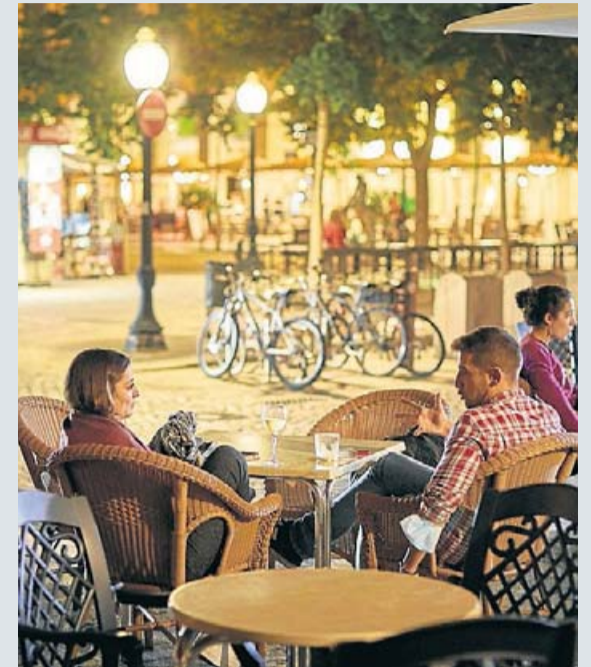


## Bartali Pizza & Co

*Un espai de reunió de gironins i ciclistes expatriats a l'antiga La Penyora*

**S**i bé el Cipresaia ha decidit mantenir el glamur del seu fundador, Jacob Vilà i Lautaro Angelini no es van veure amb cor de continuar amb el projecte de local que actualment regenten. La Penyora va tancar l'etapa gastronòmica el febrer del 2020, però continua activa a través de l'entitat La Penyora Cultura impulsada per Lluís Llamas i Consol Ribas. Les dues ànimes d'aquest local van proposar a Vilà i Angelini mantenir-lo quan van quedar-se el restaurant, però van considerar que seguir aquell camí seria fer-ne una "imitació". Va néixer així un projecte que ha aconseguit reunir el públic gironí però també el dels ciclistes nous a la ciutat, amb una carta de pizza d'autor, amb productes italians però alhora de proximitat. Durant la pandèmia, mentre pensava en un nom italià per al restaurant, a Vilà se li va acudir revisar cançons de Paolo Conte per veure si s'inspirava. I va topar amb *Bartali*, sobre Gino Bartali (1914-2000), el campió del Giro que va salvar la vida a 800 jueus transportant informació confidencial al quadre de la seva bicicleta mentre s'entrenava. *Carrer Nou del Teatre, 3, Girona*

## Pròximes obertures



L'oferta gastronòmica de la plaça Independència canviarà amb dos nous grans locals. DAVID BORRAT

## Dit i Fet

*Un projecte liderat per dos ex Celler de Can Roca que vol recuperar plats d'abans*

**T**arrina de peus de porc desossats amb mil·lums de moniato, crestes de gall amb bolets de temporada, moll de l'os a la brasa amb amanida de coriandre i torrades... Són alguns dels plats de la carta del Dit i Fet, un projecte que aposta per recuperar els plats d'abans en un barri en què, quan va obrir el 2021, hi quedava poca aposta per la terra. Està liderat per Adrià Edo als fogons i Júlia Trota a la sala. Tots són del planter d'El Celler de Can Roca i busquen fer-se un lloc amb una cuina diferent, amb ingredients que poca gent ja consumeix. "Volíem recuperar plats d'abans al Barri Vell. Plats de tota la vida que havien desaparegut", explica Edo. Com a diferencial més, obren de dijous a dilluns, un dia que pocs restaurants tenen obert. Edo reconeix que el públic gironí és "molt exigent" i que cal treballar per "fidelitzar". No fan menú i el preu mitjà és de 45-55 euros per client. *Carrer dels Calderers, 10, Girona*



## Txot's

*Tapes i cuina tradicional a base de productes de proximitat*

**D**os locals adjacents de la plaça Independència que van ser regentats pel grup Boira, el japonès i La Riba, acolliran pròximament el nou establiment del grup Sidreria Txot's, amb una oferta culinària en què primen els productes de proximitat i de temporada, i amb inspiració basca i mediterrània. "Prioritzem els proveïdors de proximitat. Creiem que és una opció ètica i rendible i que ens permet garantir la màxima qualitat", assegura l'empresa. A la carta destaquen tota mena de tapes, pintxos, hamburgueses d'autor, amanides, carns i peixos a la brasa i també plats "de l'àvia de tota la vida". Pel que fa a les begudes, a part de la sidra, l'establiment disposa d'una àmplia carta de vins i caves, molts d'ells amb DO Empordà, i sucs naturals i una variada oferta de còctels. Txot's és una empresa familiar catalana que va obrir el seu primer local a Figueres el 2010 i actualment compta amb establiments a Roses, Empuriabrava i Vilafant.

## Enjoy It

*Cuina informal i de qualitat al local de l'antic Boira*

**A**la privilegiada cantonada de la plaça Independència on durant anys hi va haver el mític restaurant Boira hi obrirà aviat un establiment de la cadena Enjoy It, que compta ja amb locals a Empuriabrava, Platja d'Aro, Mataró i Barcelona. El nou establiment ocuparà la planta baixa i la planta superior de l'antic Boira, amb vistes al riu Onyar, però també el local que era de l'emblemàtica gelateria L Bombonera –que va tancar l'hivern passat– i el d'una antiga oficina del BBVA. Enjoy It hi oferirà la seva proposta gastronòmica informal però de qualitat, amb plats propis de la "cuina tradicional i mediterrània", elaborats principalment amb productes de temporada i de quilòmetre zero. Està previst que al local hi abundi la decoració de plantes, especialment palmeres.



## Normal

*Un restaurant 'normal' de la mà dels germans Roca*

**N**ormal va convertir-se el 2021 en un dels "reptes" dels germans Roca a la ciutat: obrir un restaurant "normal" al Barri Vell. I sense haver complert encara ni dos anys, va camí de convertir-se ja en un clàssic. "El Barri Vell ens està tractant molt bé", diu Joaquim Cufre, cap de sala, que explica que els caps de setmana acostumen a estar gairebé sempre plens. Al capdavant de la cuina hi ha Eli Nolla, amb una "filosofia diferent" a la d'El Celler de Can Roca. Alguns dels incombustibles són les croquetes de llet d'ovella Mas Mercè i pernil ibèric, la truita Sacha de carpaccio de gamba vermella i suc del seu cap, el filet Wellington amb sala càfe París, cebes i orellanes i el coulant de xocolata Hacienda Victoria amb avellanes. Menjar-hi costa entre 60 i 70 euros en funció del vi que s'esculli. *Plaça de l'Oli, 1, Girona*