

## RESTAURANTS



CLAUDIO VALDES

★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA ★★ NI FU NI FA, CORRECTE ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS ★★★★★ GRAN DESCOBRIMENT ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

# PIZZERIA FABIAN

## DE BOXADOR A CAMPIÓ EN PIZZES

El pizzer volia instal·lar-se a Barcelona i a la primera no va poder ser. Però no es tractava pas de llançar la tovallola, oi? Caure, aixecar-se, com diu el Mestre. Comptar fins a vuit i tornar-hi encara amb més embranzida. És el que s'espera d'un exboxador que mereixia ser olímpic. Amb tota l'embranchida però amb el cap fred. Amb la capacitat reflexiva que un dia –aparcada la boxa– li va fer plantejar-se com podia millorar allò que tants ja feien bé. La farina, el llevat, el temps de repòs, els ingredients... Les parts que fan el tot d'una pizza.

### TRADICIONAL O D'AUTOR

La diferència entre una bona pizza i una pizza de campionat. Perquè Fabián Martín és un campió. Ha guanyat concursos de pizza a la capital del món i campionats mundials a la capital de les pizzes. Nova York, Nàpols i altres victòries no poden ser només un cop de sort. El Fabián sap fer pizzes realment delicioses. Des de la tradicional margarita –si voleu, en versió original napolitana– o altres de típiques com la quatre estacions, la quatre formatges, la calzone..., fins a les seves famoses –i exclusives– pizzes d'autor: la calzone

de bolets, la pizza de flors, la de foie, la d'or –la “preferida” per ell i també per molts clients–, les de tòfona fresca (blanca i negra), de pernil ibèric, d'espàrrecs i anxoves de l'Escala, de xocolata... A més, hi ha els canelons (amb o sense salsa de múrgoles), les amanides... i el tàrtar de tomàquet –curiosament, per a alguns, el millor plat del pizzer. Però el Fabián no només farceix les pizzes. També omple el menjador, amb la seva personalitat extravertida i amb una contrastada capacitat acrobàtica. Fent girar hàbilment amb la punta dels dits el disc de pasta (no patiu, és fals, qüestió d'higiene) i passant-lo sense parar de voltar, ara per sota les cames, ara per damunt l'espatlla... TONI MASSANÉS

### PIZZERIA FABIAN BCN ★★★★★

Via Laietana, 71. BCN. ☎ Urquinaona (L1, L4). ☎ 93 30 14 748. € 8, 9 i 10 euros les pizzes tradicionals; entre 30 i 50 les creatives. ☺ De dl. a ds. de 13 a 16 i de 20 a 24 h. & Adaptat.

### REMENAT

Per Toni Massanés  
Gastrònom



Com que era a Madrid (al congrés gastronòmic Madrid Fusión) vaig anar a sopar al Sergi Arola Gastro ([www.sergiarola.es](http://www.sergiarola.es)). Després d'un assortiment d'aperitius que incloïa la seva famosa versió cilíndrica de les patates braves –que també serveixen a l'Arola de l'Hotel Arts de Barcelona ([www.arola-arts.com](http://www.arola-arts.com))– vaig tastar plats tan deliciosos com el minibotifarró de fetge d'ànec i lletons (me n'hauria menjat deu!); l'ostra fumada i escabexada al minut (de textura perfecta); el pa de pessic amb rovell d'ou trufat i vi de Porto (esponjós); l'arròs cremós guisat amb formatge idiazábal, cansalada i zamburiña (golós); el llenguado confitat a baixa temperatura amb olives negres sobre un trinxat de carxofes (rodó); una ala de rajada rostida sobre un saltat –fresc, suau i cruixent– de col xinesa, amb un gustós guisat de llenties del Puy a banda; una espatlleta de conill guisada amb tripa de bacallà, cargols i crestes de gall, i altres delícies. El servei, excel·lent. Entre les postres, una mousse de xocolata blanca i tòfona amb sopa calenta de cacau i cremós de romani (fantàstica). Fa molts anys que conec el Sergi (des de l'escola de cuina). Fa molts anys que sé que cuina molt bé. Construeix coses bones per menjar (així de senzill i així de difícil).