

Aucalà i el Molí dels Avis

El monogràfic de tonyina cal gaudir-lo amb calma. Entre mos i mos un bon vi per netejar els gustos i a més refrescar la gola i els sentits

SECCIÓ ESTABLIMENTS



En Josep Margalef i la Joana Martí són ara l'ànima del restaurant El Molí dels Avis. És un restaurant en una espectacular casa antiga del poble, gairebé tocant al mar i on han conservat les pedres de molí i les premses d'oli originals que havien fet servir els besavis d'en Josep per

moldre les olives. A l'inici cuinaven molta carn. Era una tradició, ja que la seva mare, que portava abans el restaurant, tenia molta influència de la cuina francesa i suïssa, que és molt més carnívora que la nostra. Però en Josep és una persona a qui la rutina l'avorreix moltíssim i com que a l'Ametlla de Mar trobem la millor tonyina del món, va fer un cop de timó a la seva cuina tradicional i va reconvertir la seva carta de carn en una selecta selecció de plats a base de tonyina, inspirats en la cuina japonesa tradicional, i altres plats de peix. Va aprendre'n cuinant fil per randa les receptes originals però aviat va començar a posar-hi imaginació. Fa un tàrtar que és una veritable temptació, i això salta la vista. Ell sempre hi fa el seu toc personal, i més d'un cop li ha passat que a hores intempestives de la matinada s'ha vestit d'una revolada per donar forma a una idea, ja sigui un arròs amb galta de tonyina, una versió de melmelada de gingebre o un llom de tonyina amb pinyons torrats... En molt poc temps l'han considerat un dels millors restaurants on poder gaudir de la tonyina. Fa un monogràfic de sis plats que cal gaudir-lo amb calma. Entre mos i mos, què millor que un bon vi per netejar els gustos i a més refrescar la gola i els sentits amb les seves aromes fresques i un xic afruitades. Estic parlant de l'Aucalà, un vi blanc fet per en Josep Serra, un altre creador a qui no li agrada avorrir-se.



C/ Andreu Llambrich, 74
L'AMETLLA DE MAR,
(Baix Ebre)
Tel. 977 45 64 04



serra & barceló
C/ Sant Lluís, 12
ELS GUIAMETS (Priorat)
Tel. 649 670 430



Els dos Joseps han treballat conjuntament per trobar l'equilibri

En Josep anava sovint a menjar al Molí dels Avis i un bon dia va sentir-se inspirat per crear un vi que maridés perfectament amb la tonyina fresca. És un vi fet amb garnatxa blanca. Suposo que no caldrà que us digui d'on és... sí, de la Terra Alta! Aquesta varietat de raïm s'expressa molt bé en aquell terrer, però a més en Josep va seleccionar uns *calassos* de vinyes velles on la terra és molt blanca i li dona una nota encara més refrescant i explosiva. *Els calassos* és el nom que reben els territoris on hi havia hagut el castell d'Aucalà, que dona nom al vi. Aquest castell té una història preciosa d'un cavaller, una esposa enamorada i una reina mora... Aquest vi l'ha creat per tal que respecti el plat i l'acompanyi, però també per gaudir del mateix vi. Quan el raïm està al seu punt òptim, en Josep el verema i li fa una premsada molt suau i deixa decantar el most 48 hores abans de fer el trasbals i el fermenta en un dipòsit d'acer. Després anirà batement les lies durant quatre mesos; és el conegut *bâtonnage*, o bastonejament, que consisteix a batre la flor dels llevats per donar cos al vi. El vi és

un fill molt estimat del seu enòleg, que sempre el vigila de prop, tot i deixar-lo fer el seu procés. El vi i les creacions de tonyina semblen fetes a mida. Els dos Joseps han treballat conjuntament per trobar l'equilibri. En Josep Serra és un gran enòleg (els que sou entesos en el món del vi ja el deuen conèixer). És com en Van Morrison, que tan aviat crea bones cançons per a altres com fa un gran disc per interpretar-lo ell mateix amb la seva peculiar veu i la seva força. En Josep és una ànima bessona, fa bons vins siguin per a qui siguin. Només sap fer això: bon vi! Mentre parlava amb el xef Margalef, vaig endevinar una expressió d'inquietud i ganes d'experimentar plats nous per la nova temporada 2015. Es nota que es tracta d'un cuiner diferent, ple d'energia i creativisme en estat pur. Qui no diu que una altra matinada s'aixecarà a fer una recepta nova... boníssima com totes. La cuina de la tonyina és un nou art, i en Josep ja n'és un mestre; no en va està molt ben considerat a les millors pàgines web del Japó, que ja sabeu que són uns experts en sushi. Segur que quan aneu al Molí del avis trobareu alguna taula de japonesos que han anat a l'Ametlla de Mar per degustar l'Aucalà i la tonyina. Màgic maridatge! Com deia l'eslògan de Sevilla92: "No te lo puedes perder!"

TEXT N. VALENTI