



Clàssics

Hem d'anar a menjar al **restaurant Semproniana** de l'Ada Parellada i el Santi Alegre per, mentre assaborim el menú d'aniversari, felicitar-los pels primers vint-i-cinc anys en què aquesta antiga seu de l'Editorial Miquel que té un no-sé-què de màgic ha acollit tantes persones interessants, àpats fraternals, tallers infantils, iniciatives originals, solidàries, educatives, culturals, sostenibles... Vint-i-cinc anys i en vindran molts més. A l'Ada, no li acabarem ni l'empenta ni la imaginació; i la capacitat de convertir restaurants en clàssics, com ella pretén fer amb el seu, li ve de família. Mireu, si no, la Fonda Europa de Granollers, on va néixer, o el 7 Portes del seu cosí **Paco Solé Parellada**, un altre personatge excepcional no tan sols de la nostra restauració. En Paco és d'aquella categoria d'imprescindibles que, ras i curt, milloren les ciutats, els països i el món. Precisament, aquesta setmana he menjat extraordinàriament bé al **7 Portes**, revisitant, amb amics savis, clàssics de la cuina tradicional i moderna. Un parell de verdures de temporada per començar: carxofes fregides amb pernil i calçots a la graella amb romesco. També unes petxines de pelegrí farcides com les que tantes celebracions casolanes havien protagonitzat, i una cassola de tripa a la catalana que hi cantaven els àngels. Ah! I recordeu que la setmana passada parlàvem de la sensacional sopa de tòfona i foie-gras amb crosta que **Paul Bocuse** va batejar amb les inicials del president Valéry Giscard d'Estaing quan va concedir-li la legió d'honor el 1975? Al 7 Portes me'n van fer una d'espatarrant. Crec que la setmana vinent també en tindran a la carta. Si voleu gaudir del clàssic, ja ho sabeu.