

# Iluzione, més enllà del plat principal

*Itàlia al plat en un ambient novaiorquès en mig de la ciutat de Barcelona.*



Surto dels estudis de Catalunya Ràdio, és hora de dinar i tinc una reserva per dos a *Iluzione* (C/ Ferran Agulló, 18), el gastrobar de *Luzio*, una bonica botiga de decoració situada al costat del *Turó Park*. Feia molt de temps que volia descobrir aquell lloc i, per fi, ha arribat el moment.

El local té dos accessos: un preciós, quasi paradisiac, accés al gastrobar replet de palmeres i vegetació i l'altra des de la botiga de decoració. Els identifiquen clarament els cartells lluminosos d'*Iluzione* i *Luzio*, però s'ha de saber que a la planta inferior es fusionen en un mateix espai. L'accés directe al local és per escales, les taules es van situant en cada esglaó fins a arribar a la planta baixa, mentre que l'accés per la botiga és una rampa sense cap escala. En una altra situació aquest apunt no tindria importància, però el meu acompanyant va en cadira de rodes i l'accessibilitat és un dels factors decisius per prendre la decisió d'anar o no a un restaurant. Xerrem sobre el tema amb el responsable d'*Iluzione* i ens explica que estan fent avanços amb aquest tema i que aviat tindran implementat el sistema per què qualsevol persona, amb cadira de rodes o sense ella, pugui gaudir al complet de tots els ambients d'*Iluzione*. D'entrada, això és una bona notícia per a nosaltres.



*Foto: Núria Escalona*



*Foto: Núria Escalona*

Prenem seient i rapidament ens atenen. Estem en un ambient intimista, amb poca llum -encara que les taules estan ben il·luminades-, decorat tenint en compte el més mínim detall i amb unes àmplies taules de marbre que donen molt de joc a l'hora de fotografiar els plats. És més, si us agrada alguna de les peces de decoració el més probable és que també la pugueu comprar. Però tornem al tema, el menjar!



Foto: Núria Escalona

Acceptem fer un menú degustació per conèixer les últimes novetats de la carta. Fa poc que han fet canvis en la direcció del gastrobar i el responsable ens explica que el seu fort són els còctels. Desprèn tanta passió que deixem que ens aconselli al complet, en el menjar i també en beguda, al més pur estil de les cocteleries anglosaxones, on no demanes un còctel concret sinó que el cocteler el fa en funció del que et vingui de gust i el teu estat d'ànim. Avui comencem amb còctels. Per sort anem amb temps, no tenim pressa i hem vingut a fer el que més ens agrada, gaudir de la gastronomia.

Primera sorpresa implacable. Una copa amb molta menta amaga un còctel anomenat *Hugo* a base de cava, llima i suc de saüc. És molt refrescant! Donem el tret de sortida al festival gastronòmic!



Foto: Núria Escalona

Tres tàrtars coronen els entrants: un de tonyina, un altre de salmó i un tercer de vedella. Indiscutiblement el de salmó supera totes les meves expectatives, encara que el meu company ha quedat fascinat pel tàrtar de tonyina. El tàrtar de salmó -ells l'anomenen *insalata maui*- va acompanyat d'una base de guacamole i quinoa, a més d'un sospir de mel de maracujà i cruixent de cebeta. El tàrtar de tonyina -ells li diuen *insalata honolulu*- arriba sobre un llit d'arròs cobert amb puré de *chutney* mango. I, per últim, el tàrtar de vedella -anomenat *vitello tartare* a la carta- té una presentació molt curiosa, va en un got de vidre i es compon de vedella llet gallega amb olives, formatge parmesà, rucula i oli de trufa blanca. També és molt bo, però el salmó m'ha robat el cor.



*Foto: Núria Escalona*



Foto: Núria Escalona

Del que és fresquet al que és calent. És el moment de començar a menjar els plats principals i també hi ha un canvi de còctel. Si el primer còctel era molt refrescant, el segon té un toc dolç. Ens han preparat un *Passion Dream*, un còctel de cava que porta fruita de la passió, passoa i lavanda. En paral·lel arriben dues fucàcies: una *Norma* i una de *Pulled Pork*. Comencem per la fucàcia de *Pulled Pork* a base de secret ibèric i costelles de porc desfilades amb salsa barbacoa, però quan ens portem a la boca la fucàcia *Norma* ens quedem sense dir paraula. La *Norma* és una fucàcia vegetal a base d'albergínies, ricotta, rucula, salsa de tomàquet i formatge parmesà. La ricotta es desfà literalment a la boca, és una delícia. Però la cosa no acaba aquí. Seguim amb un *roast beef* - anomenat *Roast Beef Fighetto* a la carta- acompanyat d'una base de puré de patates trufat. En portar-lo a la boca no vaig poder aguantar-me i vaig dir: "deixa de menjar tota la resta, tasta aquest puré de patates!"



*Focaccia Norma Foto: Núria Escalona*





*Foto: Núria Escalona*

Quan ja gairebé no podíem més, encara faltava un plat. Retiren els plats i entra a l'escenari un pop a la putanesca. El pop no és una de les meves passions, haig de reconèixer-ho, però si les verduretes que l'acompanyen. Sóc molt exigent amb els acompanyaments que porten els plats i aquelles verdures tenen un aspecte que no es pot menysprear. La vista no m'enganya, són unes verduretes ben trossegades, saltejades i caramel·litzades amb molt d'afecte. El gust ho confirma. Són el tipus d'acompanyament que en altres molts llocs haurien d'agafar com a exemple a l'hora d'oferir un bon acompanyament vegetal als seus plats.



Foto: Núria Escalona

I no hi ha un bon menjar sense un bon postre. *Cheesecake* i tiramisú, els dos en pot de vidre, una aposta molt fotogràfica i pràctica pels dolços que donen fi a un àpat molt complet. Amant del *cheesecake* com sóc, no em conformo amb qualsevol, no m'agraden ni molt dolços ni molt insípidos i és un error que tinguin un coulis que no sigui casolà. Res d'això és el que trobareu en el *cheesecake d'Iluzione*. Una bona desconstrucció de *cheesecake* en un pot on les fruites vermelles són delicioses maduixes preparades al moment, ells n'hi diuen *Cheesecake a l'estil New York*. D'atra banda, el Tiramisú és una fusió entre la clàssica recepta italiana i la introducció d'ingredients espanyols, en aquest cas el *sobao de Santander*.



*Les postres d'Iluzione Foto: Núria Escalona*

Acaba el nostre àpat, però no el nostre pas pel restaurant. Entaulem conversa amb el seu responsable i anem descobrint altres coses menys perceptibles. Ens han quedat moltes exquisideses per tastar, però ens parla d'una mortadella que porten de Sèrbia -cosida a mà com si fos una pilota de futbol- i amb el compte acabem per descobrir el seu gust. Ens quedem molt més temps, però s'ha de posar fi a la cita. Hem menjat molt en un restaurant d'estil industrial que té molt en compte la decoració, però no per això deixa de banda la seva principal atracció, el menjar. Partint d'una base de productes de qualitat, a *Iluzione* destaca el treball per l'acompanyament dels plats, tot està pensat al més mínim detall. Haurem de tornar, ens han quedat delícies per degustar, a més sabem que és un local que també obre les portes a la nit i l'ambient deu ser molt interessant. Menjar italià en un ambient novaïorquès en mig de la ciutat de Barcelona.



*Foto: Núria Escalona*