



Interior de l'Axol, situat a la urbanització Can Cabot, a Cabriels.

# Supercuina al Maresme

EL RESTAURANT AXOL DEFUIG DE LA GASTRONOMIA PREVISIBLE

**JORDI LUQUE**

Hi ha moltes coses incomprendibles de l'Axol. Defuig la majoria de clixés de la zona. Per exemple, no està situat a peu de carretera ni al centre del poble. El comensal que sap el que busca s'enfilirà pels carrerons del

turó de Can Cabot i sabrà que ha arribat a la destinació quan vegi l'edifici ultramodern de formigó blanc i vidre. Gairebé res no anuncia el restaurant; els cartells indicadors són escassos.

Un cop dins, un podria esperar una cuina sotmesa al tipisme de la zona, però no. És

cert que Albert Ortiz, xef de l'Axol, fa honor al producte del Maresme, però ho fa exhibint el pòsit dels seus anys d'aprenentatge, durant els quals va passar per El Bulli, el Celler de Can Roca i Arzak. Si busques una cuina previsible, aquí no la trobaràs.

## Plats estratosfèrics

S'ha de tenir valor per començar un menú amb un aperitiu tan gamberro com el 3D de guacamole, que fa servir de base un aperitiu de bossa, però funciona. A la mateixa secció hi surt un cornet de camembert, avellana i tòfona que apunta la direcció de la resta de l'opípar dinar.

Apareixen unes braves prou ben resoltes i unes croquetes de sobrassada que em fan saltar de la cadira, per sorpresa de la resta de clients del restaurant. Són molt bones!

Igualment notable és el tàrtar de vieira, una petita i molt subtil delícia que suavitzava l'entrada d'una deliciosa ostra amb el seu líquid,

cava i un xarrup de suc de poma que el cuiner disposa que es begui al final. Dolç, iode i àcid: Ortiz ens ha preparat per a una segona secció de plats que comença amb unes lleties líquides (tribut a El Bulli) amb xistorra i col. "Són un clàssic de la casa", ens comenten. I que duri.

A continuació arriba l'escudella de calamar, un plat amb què Ortiz està planejant competir en alguna exhibició de cuiners. Doncs bé, els seus contrincants ho tenen pelut. És un plat estratosfèric, nois, així que poseu-vos les piles. La fórmula: calamar, espinacs, cansalada i botifarra negra. El mètode: sensibilitat i un toc personal capaç de simplificar la complexitat de qualsevol recepta. Aquesta capacitat es nota en el foie amb ceba caramel·litzada, engrunes de safrà, sorbet de litxis, compota de Pink Lady i algun perfum més. Un plat perillós: requereix de molt seny per no empastifar-ho tot amb un popurri d'aromes, i Ortiz la clava.

I abans...

## + SABER-NE MÉS

Una visita als cellers Alta Alella és molt interessant. Consulteu el seu web ([www.altaaalella.cat](http://www.altaaalella.cat)) perquè sovint organitzen activitats per a petits i grans. Descobrireu com es fa vi ecològic i "natural", sense cap mena de tractament químic, i podreu fer un tast de vins espectaculars. Compte, després, al volant.

El cuiner, que podria haver estat perfumista, torna a exhibir tècnica en el bacallà amb pèsols del Maresme, parmentier fumats, ou de guatlla i fonoll; un joc d'aromes molt complex que rebaixa amb un aparentment clàssic arròs amb escamarlans i ceps. Per últim, abans de les postres, una molt personal versió de l'ànec amb peres que, de nou, em fa saltar del seient. Ara la resta de la sala ja pensa que estic sonat. Però és que aquest ànec s'ha d'aplaudir.

## Oda a l'hedonisme

Les postres no baixen de nivell. És remarcable la bavaresa i, de nou, una oda a l'hedonisme: el perfumat sorbet de roses que Albert Ortiz executa a la perfecció.

A l'Axol no hi trobaràs una cuina previsible, ja t'ho deia al principi, sinó una cuina complexa i, alhora, molt rica, molt evolucionada, i a un preu molt democràtic. Des de la humilitat, però, Ortiz no reconeixerà la seva valentia a l'hora d'apropar-se als seus plats: "No trobo que la meua cuina sigui complexa. Elaboro plats combinant tres o quatre ingredients amb tècniques dels llocs on m'he format".

Si, esclar, tens raó, Albert, però és que t'has format entre els millors i, com que tens molt talent, es nota.

## AXOL

●●●●●  
 CARRER ARBOÇ, 6. URBANITZACIÓ CAN CABOT, CABRIELS. TEL.: 937 538 645. DE DIMECRES A DISSABTE, DE 13 A 15.30H I DE 21 A 22.30H. DIUMENGE I DILLUNS, DE 13 A 15.30H. MENÚ CLÀSSIC: 44€. [www.restaurantaxol.com](http://www.restaurantaxol.com)

## La Florentina

Via Augusta 127- 93 7851180- [www.laflorentina.es](http://www.laflorentina.es)  
 Precio 25€

La Florentina Deli-Restaurant. Un local alegre y luminoso nos desvela una carta donde comer sano se convierte en un placer. Déjate tentar con el producto en vitrina pero no dejes de descubrir la carta de medio día y noche. Tartas saladas como la de Pollo rustido o Cheesecake de berenjena, ensaladas de colores y unos principales como la milanesa de pollo o unos huevos bien cocinados nos demuestra que en La Florentina nunca fue tan fácil comer bien y sentirse como en casa. Abre todo el día, desde los desayunos hasta pasada la hora de cenar y los fines de semana sirven brunch hasta las 16h. Ambiente familiar y cercano. Déjate recomendar por las chicas que seguro tienen algún plato fuera de carta.

