NI UN DIA A CASA IVAN DÍEZ / ADRIÀ ALBETS / CARLES DOMÈNECH 31/07/2018

La maduresa de Juanen Benavent

Aquest jove però experimentat xef de Quatretonda, al País Valencià, va decidir fer un pas endavant i el 6 de febrer va obrir el seu primer restaurant

COMENTA 0

Llavor, Germinat i Arrels. Aquests són els tres menús del Saó. Tots vinculats a la terra. "La saó és la primera capa que es forma a la terra després de ploure, el compost d'on les plantes treuen els millors nutrients", explica el Juanen. Una terra idònia per sembrar després de la pluja i poder recollir fruits. El que espera que sigui el seu restaurant, sabent que costarà i que haurà de tenir paciència.

Barcelona és terra fèrtil per a restaurants, però el Saó està ubicat precisament en una zona on no és habitual trobar-ne. L'elegant i espaiós local del Juanen Benavent s'amaga al carrer Cesare Candú, al barri de Vallcarca i els Penitents, tocant a la ronda de Dalt i protegit per l'Hospital Quirón i l'Hospital General. "Buscava una cosa diferent. També vaig pensar que al centre la batalla em quedava gran, va sorgir l'oportunitat d'agafar aquest local, que s'havia traspassat, i no m'ho vaig pensar", explica el Juanen, content perquè, tot i les dificultats dels primers dies, el seu restaurant ha tingut bona acceptació i comença a funcionar. "M'he tirat a la piscina, vaig obrir a cegues, però era el moment d'arriscar".

A cegues comença també l'experiència amb la seva cuina. De moment no té carta perquè implica tenir molt producte en estoc, però ofereix tres menús molt complets: el de 19 € del migdia, el de 32 € i el de 45 €. I en cap d'ells es detallen els plats. No saps què menjaràs fins que ho tens a taula. Això sí, el Daniel, el cambrer, s'assegura que no hi hagi intoleràncies ni ingredients no desitjats. I comença l'aventura. Primer uns aperitius cruixents (arròs negre i galeta d'orenga), sis entrants (dels quals destaquem espàrrecs verds amb rovell d'ou *presillé* -un arrebossat francès- i les llenties amb crema de coliflor i ostres), un peix (un excel·lent bacallà amb puré de tupinambo i endívia caramel·litzada), una carn (galta de porc amb gofre de patata), formatges i dues postres extraordinàries (pinya natural amb gelat de cardamom i pa de pessic amb maduixes i gelat de maduixa). Explicar els plats no és cap espòiler imperdonable, perquè el Juanen canvia un 90% del menú cada setmana.

INFLUÈNCIA FRANCESA

La seva cuina té una evident influència francesa dels quatre anys que va estar com a cap de cuina del Goust, a París, reconegut amb una estrella Michelin. Hi va treballar amb Enrico Bernardo, considerat millor sommelier del món i una de les persones que més l'ha influït i més l'ha aconsellat per obrir el Saó. Juntament amb Xavi Pellicer, amb qui va coincidir un temps al Racó de Can Fabes, i un dels seus referents. "Xavi Pellicer obre un restaurant i sap que té ple, a mi només em coneix ma mare, i amb prou feines", diu el Juanen fent broma.

La Paloma, la seva parella, és qui gestiona el restaurant, controla la sala i està pendent de les xarxes socials. De fet, tota la família s'ha bolcat en el projecte, fins i tot els sogres: "Van venir de València per ajudar-me a pintar", ens explica entre rialles mentre fem una copa de Dulce Cristalí, un moscatell extraordinari de la seva terra. Ara, però, la seva terra és Barcelona, és el Saó, que significa també maduresa i perfecció. El que el Juanen aspira a aconseguir amb el seu primer projecte en solitari.

EL RESTAURANT SAÓ ÉS A CESARE CANTÚ, 2, 08023, BARCELONA. 93 566 39 68.

+ DETALLS

El restaurant recomana

- *Magret d'ànec, praliné i cireres*

- *Restaurant Saó*

NI UN DIA A CASA

EL + VIST

1. Què cuino a casa? 10 plats per escalfar el cos en la Setmana dels Barbuts
2. Què cuino aquest cap de setmana? 10 receptes amb productes de temporada d...
3. Com es fa l'amanida d'enciam i escarola amb carxofes confitades? Recepta del...

DESPLEGA ELS COMENTARIS

0

TAMBÉ ET POT INTERESSAR

Sopa de ceba, un èxit amb secrets

Una estrella de barri

Canelons: guia per cuinar-los a casa amb èxit