

comer



En la carta. La judía verde, la langosta simplemente hervida y servida con una salsa tártara, el cordero o la crema catalana, uno de los postres clásicos que siguen sirviéndose en la casa, son algunos de los platos que ofrecen.

El restaurante de las hermanas Rexach vive un momento dulce de reconocimiento de su apuesta por el respeto al producto de temporada y por la búsqueda de la excelencia

Buenos tiempos para el Hispania

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Raimon Braun Rexach te mira fijamente a los ojos y aunque apenas lo insinúa, transmite que detrás de esas paredes que un día albergaron el garaje que compró el abuelo, donde los chóferes de los señores de la zona aparcaban sus coches, y que la familia convirtió en un restaurante ("Sin darnos cuenta de que estábamos haciendo un restaurante" como dirá su madre, Paquita Rexach), hay toneladas de trabajo y de perseverancia, a veces contracorriente. Este hombre con un pie en la cocina y otro en la sala, donde su esposa Marta Aulestia le echa una mano, ha crecido profesionalmente al lado de su madre y su tía Lolita, las

El producto, que tocan con acierto, en esta casa no es sólo condición necesaria sino una obsesión

mestresses del Hispania (carretera Real, 54. Arenys de Mar). Lo ha hecho sabiendo que ha habido sufrimiento y alegrías; crisis y tiempos de abundancia y facturas copiosas, en los que era imposible dar de comer a todos los que querían sentarse en las mesas del Hispania, donde ellas siempre contaron con la com-



Lolita y Paquita Rexach acompañadas de Raimon Braun Rexach y su esposa, Marta Aulestia

plicidad de sus maridos. Que hubo y sigue habiendo una clientela absolutamente fiel que siempre supo valorar la búsqueda de la excelencia y la sinceridad. "Los clientes saben que aquí cuando hay guisantes del Maresme los ofrecemos, y cuando no hay no hay", asegura Paquita Rexach, ante el último plato de la tem-

porada, servido con butifarra negra (¿sabe mejor por ser la última ración de la temporada, aunque no sea su momento óptimo?).

Raimon recuerda que su madre y su tía siguen siendo el alma del Hispania. Pero sabe que él no puede despistarse ni un segundo porque el alma hay que mimarla para que

no se convierta sólo en memoria.

El producto en esta casa no es sólo condición necesaria (nunca es suficiente, porque hay que tocarlo con sensibilidad y acierto), sino una obsesión. Paquita quiere que pruebe el buñuelo de bacalao, tan simple como acertado: "Sólo es bacalao y patata", ¿Y qué más queremos?.

Llega a la mesa una langosta exquisita, hervida, acompañada de una salsa tártara. "No tiene truco", confirma la más veterana de las hermanas Rexach, consciente de que el secreto es el propio marisco en su perfecta desnudez. "Hay cosas que sólo se pueden comer en esta casa". No es una sentencia dicha desde la arrogancia, sino desde el absoluto convencimiento de Paquita Rexach de que a veces hay que pagar el doble para acceder a la mejor materia prima de proximidad y del mimo con el que se trabaja en la cocina. La nitidez de los callos, limpiísimos, la delicadeza y la memoria en los garbanzos con pilota, el pollo de payés o un tomate por el que hay quien recorre kilómetros.

"Qué ilusión sentir que vivimos un momento tan dulce, tener la impresión de que somos tendencia porque la gente busca el sabor y las elaboraciones sencillas pero exquisitas y entiende lo que llevamos haciendo desde el año 1952 en que abrimos". Recuerda Rexach las palabras de Luján cuando hablaba de aquella casa como del "meu millor restaurant", o las de Vázquez Montalbá, cuando hablaba de Hispania como de una institución, como el Barça o la montaña de Montserrat" y tiene la sensación de que la casa tiene un futuro prometedor. La escucho mientras saboreo las albóndigas, o un fromage de tête para chuparse los dedos. "Pertegaz me preguntaba cómo podíamos convertir algo tan sencillo en sublime. Y yo le respondía: como sus vestidos, señor Pertegaz".●

ESTA SEMANA EN

www.lavanguardia.com/comer

El Gremi de Pastissers celebra su noche de gala

BARCELONA Redacción

La Fundació Joan Miró acogió hace unos días la Gran Gala del Gremi de Pastissers de Barcelona, una cita anual que incluye premios, degustaciones y una fiesta y que en la actual edición ha reconocido como mejor pastelería de Catalunya La Patisserie de Barcelona, con tienda en las calles Aragó y Via Augusta.

Josep Maria Rodríguez, que regenta el negocio con su pareja, Ana Jarquin (pastelera revelación en el último congreso Madrid Fusión), explicó a *La Vanguardia* que era una satisfacción muy especial recibir un premio que había sido votado por los propios profesionales del sector.

Hubo también galardones para la empresa Xocolates Fargas, que obtuvo el reconocimiento



Oriol Balaguer con dos de sus premios

como la pastelería agremiada más antigua; para Sergi Solsona, que se hizo con la Medalla de Oro al Maestre Pastelero o el chocolatero Ramon Morató, a quien se ha reconocido por toda su trayectoria profesional.

En la edición de este 2019 el Gremi quiso estrenar nuevas categorías, como el premio Innovador, que también fue para Josep Maria Rodríguez Guerola, en quien se valoró la capacidad de adaptar sus creaciones a la estacionalidad y de innovar con nuevas presentaciones, sabores y texturas. El premio a la mejor pastelería en las redes sociales se le otorgó a Hofmann, que en