

# Nous comerços

## L'Estaca

Sant Joan de les Abadesses compta amb un nou restaurant argentí des de fa prop de dos mesos. En Gerardo Giordano, pare de l'Emiliano de la Carnisseria Clavé, ha decidit deixar enrere Argentina i més de 40 anys en l'ofici de carnisser per travessar l'Atlàntic, provar sort en el món de la restauració i viure a prop del seu fill. L'Emiliano, ja l'havia avisat que quan descobrís Sant Joan no voldria marxar-ne. D'origen italià (els seus avis eren de Torino i van emigrar a Argentina), en Gerardo també té una filla petita i han decidit fer aquest pas perquè ella es pugui desenvolupar i créixer en un poble petit i tranquil com el nostre.

La Estaca és a l'edifici que molts recordaran tota la vida com Ca la Nati, però si hi entreu veureu que l'han reformat a mida per oferir la seva cuina. El nom que l'hi han posat ve de la forma en què els *gauchos* argentins cuinaven la carn, però també saben que els catalans ho relacionarem amb la cançó de Llach. El nom, ja és una definició de principis culinaris, ja que a L'Estaca hi podreu tastar tot tipus de carn elaborada de la forma criolla argentina, però amb mescles amb la cuina catalana. Per exemple, a més de les peces de carns generoses, podreu tastar-hi *empanadilles*, *sandwichs de milanesa*, *milanesa a la napolitana*...

Per fer-ho, compten amb un forn especial de llenya, que segurament podran veure els comensals que optin pel reservat, un espai que han habilitat a l'antiga botiga de discos i on seran atesos directament pel cuiner.

