

El referent gastronòmic de la Cerdanya mira al futur amb força i talent

Trumfes enceta una nova etapa amb una proposta fresca capitanejada per Àlex Molas

- **Adreça:** Carrer del Raval 27. Llívia, Alt Pirineu
- **Carta:** Cuina catalana amb contrastos i personalitat
- **Obligat:** Careta amb espardenyes
- **Vi:** Carta àmplia, de qualitat i amb propostes molt ben trobades
- **Servei:** Professional i proper
- **Local:** Còmode i agradable amb un reservat exclusiu al costat del celler
- **Preu pagat per persona:** 95 €

L'Àlex i en Pau són dos amics i antics companys de l'Escola Joviat, amb un bagatge gastronòmic compartit tant en l'àmbit professional com en el personal. Un dia, a la Barceloneta, van decidir muntar un negoci plegats. El lloc escollit va ser Llívia, i aquesta és la petita història del naixement del restaurant Trumfes. D'això ja fa disset anys.

Des de Pasqua, però, la societat s'ha dissolt. En Pau ha decidit buscar nous al·licients personals i professionals fora de Llívia, mentre que l'Àlex ha optat per donar continuïtat al projecte, aportant-hi frescor i noves idees. L'Àlex Molas és un lluitador i un treballador incansable. Fa el que cal en cada moment per sentir-se bé amb si mateix, amb la seva família i amb un equip plenament implicat en aquest projecte tan arrelat al territori.

La cuina de Trumfes es basa en el producte i la temporalitat, als quals afegeix talent i connexions inesperades. Demanem a l'Àlex que ens prepari un menú que ens permeti descobrir, en un sol àpat, la proposta gastronòmica d'aquest restaurant de referència.

Comencem amb una brandada de bacallà i una anxova amb greix de carn madurada. És una combinació arriscada, perquè l'anxova té molta personalitat, però el contrast funciona. En aquest cas, el mar i muntanya està molt ben resolt. Tot seguit, ens serveixen una ensaladilla russa amb tàrtar de gamba vermella; una coca de figa amb foie-gras a la sal, pinyons garapinyats i pernil d'ànec, i un *tiradito* de vaca vella madurada amb tonyina marinada, salsa

teriyaki i brots frescos. Són plats gustosos que connecten universos ben diferents.

Ens aturem un moment per parlar del vi. L'Àlex és un entusiasta i un gran coneixedor que cada dia tasta, busca, compra i continua aprenent amb l'objectiu d'oferir una experiència completa al comensal. "Sempre penso en allò que m'agradaria trobar a mi en un restaurant, però, sobretot, intento entendre el client. És cert que hi ha vins que m'apassionen personalment, però la meva feina és trobar el que encaixa amb el menjar i amb la persona que tinc al davant". Ens ho explica mentre ens serveix una ampolla de Vèrtebra de la Figuera 2022, una garnatxa fresca del celler Terroir Sense Fronteres. És un vi que no coneixíem i que agraïm haver descobert.

Plats clàssics i reinterpretacions triomfadores

Continuem amb una de les noves propostes de la carta: careta amb espardenyes. L'Àlex i en Javi, el cap de cuina, han anat ajustant-ne els sabors fins a trobar l'equilibri perfecte amb els rossinyols i el pil-pil. Després d'aquesta novetat, arriba un clàssic que triomfa des de fa disset anys: el carpaccio de pop. El preparen laminant les potes ben fines i el serveixen amb escuma de patata i oli d'oliva. És la seva interpretació personal del pop a la gallega. Acabem els plats principals amb un llobarro a la brasa procedent de la llotja de Blanes i un tall de carn asturiana. I, per postres, el famós coulant d'avellana i una taula de formatges del Pirineu català.

Un cop finalitzat aquest magnífic àpat, l'Àlex ens mostra el celler. Som al pis de sota, en un espai reservat que fa goig. Com que avui no hem de conduir, anem fent petits xarrups de ratafia de l'Àvia mentre xerrem una estona amb ell. Durant la conversa, destaca especialment el paper del seu equip a l'hora de tirar endavant aquest projecte d'èxit.

El Javier, l'Helena, l'Ekaterina, l'Ivan, la Camelia i la Naia són peces fonamentals per aconseguir allò que persegueix l'Àlex: "Volem donar bé de menjar i que la gent vingui a gaudir". Us podem assegurar que ho aconsegueixen. El menjar, el servei, l'espai i l'entorn converteixen el restaurant Trumfes en una destinació gastronòmica imprescindible. La nova etapa pinta molt bé.