

NO T'HO PERDIS!

## FLAX & KALE PASSAGE

→ Sant Pere Més Alt, 33. T. 93 524 00 52. M: Urquinaona. 30-40 €.

A Barcelona, l'etiqueta restaurant *healthy* es concreta en les obertures del grup Teresa Carles, que d'ençà que van engegar el Flax & Kale el 2014 han liderat models de negoci i gust. Amb l'obertura de Flax & Kale Passage, a Sant Pere Més Alt, tornen a fer un salt endavant: el nou restaurant té 600 m<sup>2</sup>, servei ininterromput i una hercúlia carta –deuen tenir el llistat de plats de *brunch* més llarg de la ciutat– on manen tres tendències del moment: la pizza saludable (feta en foc de llenya i sense gluten), el menjar fermentat i probiòtic, i la cafeteria d'especialitat. ■



## Da Michele

→ Consell de Cent, 336. M: Girona.

T. 93 467 67 35.



### RESTAURANT DE LA SETMANA



MARIADIAS

**RAVAL**  
CAP D'ANY

31 DESEMBRE 2017

Acaba l'any  
de la millor manera  
Suma't a la nostra  
festa!

**2018**

**Barceló Raval**

Més informació: [raval@barcelo.com](mailto:raval@barcelo.com) - Telf. 933 201 490

**ACABA D'OBRIR PORTES** a Barcelona la pizzeria Da Michele. No és una pizzeria més. És el sùmmum de la pizzeria. Aquest temple, com l'anomenen a Nàpols, és bressol d'aquest plat universal. La família Condarro va iniciar la llarga tradició a Nàpols, on els descendents del senyor Salvatore van mantenir l'art de la pizza seguint els secrets en l'elaboració de la massa i la cocció de les porcions.

Vaig arrencar amb una doble mozzarella, supèrbia. És la històrica Margherita, servida al cor de l'Eixample, amb un tomàquet amb gust a tomàquet de la regió de la Campània, amb formatge *fior di latte* d'Agerola, un producte amb denominació d'origen protegida, orega, amb el pecorino també DOP i olis. No hi ha una llarga llista de pizzes, sinó que mantenen a la carta les més reeixides des del 1870, que figuren a la carta darrere de tres propostes d'*antipasti*, i porten els noms dels avantpassats: Don Luigi, Donna Carmela i Don Michele. Cada pizza és prou grossa per compartir-se entre dues o tres persones, encara que quan un comença a assaborir-les és impossible aturar-se. "Tots els ingredients venen del sud d'Itàlia i són productes de denominació, i també tenim pizza fregida", una altra de les especialitats napolitanes, com se n'enorgulleix Dino Marciano, el responsable de la pizzeria.

■ *Marcelo Aparicio*

#### DE QUÈ VA...

De la més antiga i tradicional pizzeria de Nàpols, que arriba a Barcelona 200 anys després.

#### PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per tastar la veritable pizza napolitana, la de vores amples, de sabor inigualable.

