



LES VOLTES DE SANT SEBASTIÀ

Productes de pagès cuinats refinadament a Moià

Ramon Sargatal, escriptor i moltes coses més, va dir-me mesos enrere que coordinaria una guia gastronòmica centrada en bons menús de preu assequible, i que comptava que hi faria confiança de les zones que més o menys coneués millor. Si es dona el cas, la meua primera recomanació serà el restaurant Les Voltes de Sant Sebastià.

El dinar del dia d'aquest restaurant deixa parat per la cura en l'elaboració i la presentació de cada plat, i per les dosis, generoses. "Mirar-s'hi una mica, tampoc no costa tant", és l'explicació del xef a la primera sorpresa. Mentre que la segona obté una rèplica rotunda per part del cap de sala: "És que al Moianès mengem!". La qualitat de la primera matèria, en canvi, no sobtarà qui conegui com són

les tòfones i les rabassoles d'aquesta terra, els làctics o la carn de vedella, d'una melositat suprema. Les Voltes fa bandera de l'oli de Siurana, dels vins del Pla de Bages, però són aquells tresors d'una proximitat immediata els que més reivindica: "Quines favetes que ens ha portat un pagès aquest matí! Amb un producte així, cuinar és tan fàcil!".

Per a la menudalla existeix un menú infantil que està en la línia del restaurant, pensada, curiosa: no es tracta del típic platot unicolor de macarrons, patates i carn arrebosada. I els grans poden començar un àpat amb els minibunyols de bacallà, cloure'l amb pastisseria de confecció pròpia, i entremig aconsello destinar espai a un plat, família del trinxat cerdà, que és lògic trobar-lo aquí atès que a l'hivern també hi fa molt de fred i la col

agafa aquella textura. N'hi diuen *baiaton* perquè..., no, potser és millor que no ho digui. El de Les Voltes s'acompanya de foie i d'una copeta de vi de gel, i plantaria cara fins i tot al trinxat de Boix de la Cerdanya.

Situat al soterrani d'una antiga casa del poble, l'establiment ha reconverit el que era la cort de porcs en una sala molt senyora. I la cisterna d'aigua, en un celler ideal: si és un dia fluix de feina, s'ensenya al client que desitja veure'l. Però de dies així cada cop n'hi haurà menys perquè, després d'algunes tentines, Les Voltes s'està fent gran –no parlo d'edat– i el salt endavant definitiu en el seu reconeixement em fa l'efecte que és a prop. Pot ajudar-hi un factor extern: amb la nova variant, Moià ja no és a un moment de Barcelona, sinó a mig.

XAVIER SUST

Jaume Castany i Eduard Azuaza són al capdavant de Les Voltes de Sant Sebastià des de fa cinc anys. Una de les excepcionalitats del restaurant de Moià és el menú infantil.



LES VOLTES DE SANT SEBASTIÀ

Sant Sebastià, 9. Moià

Tel. 93 830 14 40

Web: www.lesvoltes.com

Cap de sala: Jaume Castany

Cap de cuina: Eduard Azuaza

Preu mitjà: 35 € Menú degustació: 42 €

Vacances: tancat la 1a setmana de setembre i la 2a quinzena de febrer.