

EL RINCÓN

Acogedor Can Roig



VICENÇ LLURBA

Sin salir de la urbanización Barà, donde tiene su casa, Luis del Olmo me lleva al restaurante Can Roig, su predilecto. Pasamos antes a recoger por casa a Merche, su mujer, y nos ponemos en manos del chef Antonio Roig, que ha abierto este restaurante hace poco más de un año. Luce un estilo mediterráneo rústico y encalado y goza de una atmósfera muy acogedora.

Nos instalados en la mesa favorita de los Del Olmo, recoleta y en un extremo del local. Junto a ella se abre en el suelo un antiguo pozo, descubierto y preservado hace años por el señor Baltasar Virgili. “Venimos siempre aquí porque apreciamos mucho a Tonino, un amigo de nuestros hijos que ha apostado por quedarse aquí y abrir este restaurante”, explica Merche. Tonino, hombre sanguíneo y de lustre, es apreciable además porque nos da muy bien de comer de su apetitosa cocina, variada y cuidada.

De primeros –compartidos– un foie a la plancha con higos, un foie *micuit* a la trufa negra con flores silvestres, unos canelones de setas del bosque con gratinado de queso emmental, y una vaporada de mejillones y berberechos frescos con salsa verde y pimentón de la Vega, todo riquísimo. De segundos, estofado de paletilla de cordero con patatas al horno con sabores del bosque (para Luis del Olmo y para Vicenç, el fotógrafo), *escudella* (para Merche) y salmón a la plancha con salteado de verduritas y vinagreta de soja con tomate (para mí). Y todo regado con un exquisito tinto Cepas Viejas, del Bierzo, naturalmente. Los caldos del Bierzo constituyen desde ese

momento un delicioso descubrimiento para este comensal.

Antonio Roig basa su cocina en productos de temporada, pero sin mover ciertos platos estrella, como algunos basados en el foie y otros en el bacalao (o con sofrito, o confitado, o en cocochas con salsa verde...). Tiene menú semanal y menús de fin de semana, y abre todo el año excepto los domingos noche y los lunes.

El local luce un estilo mediterráneo rústico y encalado y goza de un ambiente muy agradable

Su cocina combina platos de temporada con otros fijos, como los basados en el foie o en el bacalao

A la hora de los postres se nos une el señor Baltasar Virgili, que resulta ser el *culpable* de que estemos sentados a esta mesa: “Hace 37 años yo era concejal y decidí ir a Barcelona a pedirle a Luis del Olmo que fuese el presentador de un festival de canción que queríamos montar en Roda de Barà. Él aceptó venir a ver todo esto antes de decidirse...”●

Can Roig

Cocina muy mediterránea

Bèlgica, 2, Roda de Barà
Teléfono: 977-80-15-59
www.can-roig.es



Legado romano. Luis del Olmo posa ante el arco de Barà, por donde discurría la vía Augusta

VICENÇ LLURBA



LO PEOR

El mantenimiento de las calles de la urbanización Barà

La torre de Luis del Olmo se enclava en la urbanización Barà, parcelada y urbanizada hace casi 40 años por unos belgas. Actualmente acoge a unos 300 residentes, en casas con amplios jardines. El Consistorio de Roda de Barà tiene algo descuidadas sus calles, a juicio de Luis del Olmo y de Merche, su esposa: “Conveniría poner farolas nuevas, iluminar mejor estas calles y reasfaltar muchas, ¡que ya están saliéndonos los pinos en medio del asfalto!”, deplora ella.

Hace 36 años que Del Olmo divulga el nombre de Roda de Barà “casi tanto como el de Ponferrada”

años divulga el nombre de Roda de Barà “casi tanto como el de Ponferrada”. En estas playas organizó durante 14 años la Exposición de Roda de Barà, junto a Baltasar Virgili, su mejor amigo del pueblo, hoy presidente del Club de Tenis, al que me presenta: “Aquí nos moríamos de gana hasta que parcelamos terrenos y construimos casas para un turismo selecto”, resume Baltasar.

Un paseo entre pinares, sobre

acantilados, regala un espléndido horizonte marino y vislumbres de respetables casonas. En esta costa tuvieron amplias posesiones viejas masías como Mas Carreras, de la que hoy sobrevive una capilla. Baltasar custodia la llave, y nos abre (con 14 años fue peón en las obras de la capilla, en los años 40, a las órdenes de Jujol, discípulo de Gaudí): entramos, y Del Olmo pondera esta pequeña joya de modernismo gaudiniano, de coloristas esgrafiados.

En verano, Luis del Olmo no frecuenta la playa más que para jugar un poco con sus nietos (“estoy a gusto en mi piscina”), aunque se recuerda hace años recorriendo las playas de buena mañana, para localizar a alguno de sus tres hijos que no había vuelto a casa a dormir tras una juerga...

A su entrañable feudo de Roda desea Luis del Olmo retirarse algún día..., “que será duro, porque los pies y el corazón se me irán cada mañana hacia la radio”. Él sigue combativo: “¡Catalunya y los catalanes seguirán marcando la diferencia, por mucha basura que vomiten los Pedro J. y Jiménez Losantos!”. Y remacha: “Barcelona es la ciudad más guapa de Europa, y el AVE llegará pronto y será un pasillo magnífico entre Madrid y Catalunya”.

Para su día de retiro sugiero a Del Olmo que instale en su bodega un micrófono desde el que conectar cada día con su cadena de emisoras, Onda Rambla. “¡Sí, y lo titulo *El rincón del yayoi!*”, ríe... sin rechazar la idea.●