tinua sent modern passat el temps.

A la mateixa taula des de la qual Soria saluda clients de tota la vida, Clementina Milá i Iván Pomés, els dos hereus amb més familiars dels dos socis, se saben afortunats de poder cuidar una casa que continua conservant el magnetisme dels creadors. Per què el Flash va triomfar el 1970 i manté la màgia? "Perquè un dia es van associar dues persones que no el van pensar com a negoci, sinó com el lloc que ells mateixos volien freqüentar, quan sortien tard i tocava sopar alguna cosa. El Flash, els hereus del qual obriran aviat a la Diagonal un local que li ret homenatge ("Portarà un altre nom perquè de Flash només n'hi ha un"), és, explica Clementina Milà, la gent que l'ha viscut. La *gauche divine* que el va habitar, les sobretaules d'advocats, arquitectes o escriptors i les famílies que sumen generacions de fidelitat. Però també les truites saboroses, les hamburgueses al punt, els plats del dia, el pastís de formatge. I, sobretot, és la gent interessant que sempre s'havia assegut a les taules sense estovalles, i el talent i la personalitat dels creadors.●





CLÀSSICS La truita campera, una de les més exitoses, i l'hamburguesa del Flash és un clàssic basat en la que va seduir Cecilia Santo Domingo (parella d'Alfonso Milá) al novaiorquès PJ Clarke's

5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miquel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella



CAL COFA

Frederic Bernades, 2
Llívia (Cerdanya)
Tel. 972-89-65-00
Tanca: dimarts i dimecres
Preu mitjà sense vins: 30 €

Valoració	14
Confort	★★☆☆☆
Celler	★☆☆☆☆
Servei	★☆☆☆☆

Valoración sobre 20



CAL COFA

Christian Pala, cara amable de la sala

Parada obligatòria a Llívia

Cal Cofa, cuina ceretana senzilla

Qui ha vist i qui veu l'oferta gastronòmica de la Cerdanya! Evidentment, l'obertura del túnel del Cadí el 1984 va suposar un abans i un després per a la majoria dels ceretans. Abans d'obrir-se el túnel, la gastronomia de la zona era molt bàsica, malgrat que hi havia una sèrie d'establiments de referència que són a la memòria de tothom, entre els quals el Boix de Martinet, el Can Borrell de Meranges, el Can Ventura de Llívia, l'hotel del Prado a Puigcerdà i l'hotel Plans a Sallagosa. Quatre continuen oberts. Actualment l'oferta gastronòmica destaca per la quantitat i en alguns casos per la qualitat.

Cal Cofa era una casa de pagès ubicada al rovell de l'ou de Llívia. Una llegenda local assenyala que la pubilla de la casa feia d'infermera a Perpinyà i alguns caps de setmana es traslladava a Llívia. Tant a l'anada com a la tornada duia l'emblemàtica còfia característica de les infermeres aquells anys. D'aquí ve el sobrenom.

El 1980 la família Agustí va adquirir la finca i va obrir a la planta baixa un bar on se servien bàsicament entrepans, i van anar passant gradualment a amanides verdes, xai, botifarres, macarrons, etcètera. A causa de l'èxit van traslladar el restaurant al primer pis i van deixar com a bar de poble la planta baixa. L'evolució ha estat constant i fa quinze anys van ampliar el menjador obrint i adaptant tota la segona planta de l'edifici i augmentant qualitativament la carta.

Venanci Agustí n'és el propietari i l'ideòleg. És un cuiner més de vocació que de professió. Sense ser al capdavant dels fogons, crea tots els plats i segmenta les tasques de cadascuna de les persones de l'equip. Elaboren una cuina catalana ceretana senzilla, amb dosi d'influència francesa.

Els productes són de molta proximitat, pràcticament tots de la Cerdanya, i el bestiar boví de criança pròpia.

No és fàcil trobar-hi taula en cap dels diversos torns. La cara visible i molt amable de la casa és Christian Pala, que s'encarrega, a més de la caixa, de les reserves i l'assignació de taules.

Si volen gaudir amb la cuina i els productes ceretans, el Cal Cofa és parada obligatòria.●

RECOMANEM

- La tallata de vedella a l'antiga, amb recepta secreta de la casa. Si algú pregunta per aquesta recepta, ells responen "és un tros de vaca"
- El foie d'elaboració pròpia
- Les xicoies i els bolets en temporada
- El trinxat i l'imprescindible rosta
- Els cargols
- L'entrecot "de casa nostra"
- El vi de la casa, molt correcte, o triar alguna ampolla de la seva àmplia oferta, amb una bona relació qualitat-preu
- El pastís de formatge i l'emblemàtic suflé

PERAFITA (PICAPOLL). DO EMPORDÀ

Pels volts dels seixanta, 5 a Taula va entrar en contacte amb aquesta varietat de raïm a través de l'Armanyac, ja que és aquesta varietat la que, amb el nom de Folle Blanche, s'utilitza per elaborar els holandes que una vegada envellits es converteixen en aquest meravellós i rude aiguardent.

Si bé és cert que aquesta varietat de raïm es conrea generalment a la regió del Bages, ateses les seves característiques especials, Rafa Martín, enamorat dels vins, la va adaptar amb èxit al massís de Perafita (Girona), a dalt de la collada, on, regalat per les brises de la badia de Cadaqués i de Llançà, produeix un excel·lent raïm, gènesi del vi que comentem a continuació.

A més de les seves 16 hectàrees de vinya i un restaurant (Can Rafa) a Cadaqués, la família Martín Faixó és propietària des del 2010 de l'hotel Sa Perafita, edifici del segle XIV reformat el 2004 que, situat en ple Cap de Creus, ofereix quatre habitacions exclusives que augmenten l'oferta d'enoturisme a l'Alt Empordà.

PERAFITA 2018

En aquest vi es nota l'acurada elaboració en celler, per la seva complexitat amb aromes que van del préssec a la pinya o de la lavanda a la farigola. Amb capa groga clara nítida, dona lloc a plaguts moments de degustació al càlid estiu, ja que la seva elaboració en dipòsits d'acer inoxidable n'ha respectat tota la frescor i interessant acidesa i salinitat. (11 €)

