

Gastronomia | | Actualitzat el 14/12/2020 a les 17:09

## Tunateca reobre i dedica els dimecres a la triperia de la tonyina vermella

*Broqueta d'ull a la brasa, crocant d'orella fregida... Ekaitz Apraiz explora les possibilitats dels menuts marins i mira la Guía Michelin*



Tonyina confitada amb borratja, cremós de romesco i escopinyes. | Tunateca

Feia notar Miquel Sen a *Canaille* (Planeta Gastro, 2017) que la definició comuna de la paraula ?menuts? oblidava el peix. I defensava l'escriptor i gastrònom que el terme *canaille* ofereix una accepció més transversal i divertida per descriure aquell aliment que depenent de les excuses, justificades o no, de cada comensal escapa a la seva zona de confort. En efecte, la triperia ha estat tradicionalment menjar de segona (o tercera).

Talls només aptes per a les classes més populars a l'Edat Mitjana, però també a la nostra postguerra no tan llunyana. D'aquí que a molts indrets, com ara a Extremadura, es mengi profusament el fetge o la dèria de moltes persones de certa edat als peus de porc o els calls a tot

el territori. Ja no parlem del peix. Cocotxes o tripes de bacallà són de les poques excepcions. La Tunateca -l'espai dedicat a la tonyina vermella de la família Balfegó- ha reobert portes aquesta passada setmana amb una carta renovada que inclou més productes de temporada -com el pèsol del Maresme, la carxofa o la trufa- i que arrisca en visceralitats guanyant en textures i divertiment. Les despulles marines podran provar-se "els dimecres de menuts" amb plats creatius elaborats amb entranyes de la tonyina que no semblarien a priori poder competir al plat amb el seu excels sashimi.





Fetge de tonyina a la brasa. Foto: Tunateca

"La triperia t'ofereix textures i sabors que, ben tractats, són tota una sorpresa. De vegades, com en el cas del fetge, no sap bé el tall perquè no és el tall adequat", explica Ekaitz Apraiz, gerent i xef, de l'establiment (Avinguda Diagonal, 439). I és que la tonyina té dos fetges; un de gran amb notes de triperia marina molt evolucionades i, adossat, un altre que és el que es menja més al Japó, similar al de vedella. ?No hem descobert res, es menja fa anys als ports pesquers nipons. Té una textura sedosa, similar a la garota, fina i agradable al paladar. És complicat buscar-li una rotació a aquestes peces perquè tenen molta inestabilitat, són molt peribles i no es poden guardar. De manera que l'aposta és fer aquests dimecres amb plats de format petit com els fora de carta?, explica Apraiz i afegeix: ?Molta gent ens preguntava per l'ull de la tonyina, però després no s'atrevien a degustar-lo. Ara qui realment vulgui provar les vísceres podrà fer-ho?.

Entre aquests atrevits plats, ?dels dimecres de menuts? estan la broqueta d'ull de tonyina a la brasa i ramen amb ou de guatlla, l'anticucho de fetge amb marinada peruana, la crocant orella fregida amb brandada de tonyina, i clàssics com el moll de l'os de vedella amb tàrtar d'*akami*. Per la resta, regularitat en elaboracions clàssiques que la casa de la tonyina ja ens ha servit moltes vegades i a les que és fàcil acostumar-se: el trio de *sahsims* (*akami*, *chutoro* i *otoro*), el repertori de boníssims nigiris o *platassos* de nou encuny que amplien la seva oferta ja molt variada: el *carpaccio* de tonyina, salsa *sukiyaki*, garotes i ou, la ventresca amb rap *anko no kimo*, *pesolets* de Maresme i fons de marmitako d'escamarlans, o la galta de tonyina farcida de *duxelle* de bolets, pedrers a la provençal i crema gelada de fava *tonka*.

Sobre l'obertura, el xef basc assegura que ?té un component emocional, molt per sobre de l'econòmic? i que tot i que estan en la mira de la guia Michelin per aconseguir la seva primera estrella, ?els ha faltat una segona visita que, ateses les circumstàncies i com ha passat en molts altres establiments no s'ha pogut produir?. Mirem cap endavant amb responsabilitat, però sense renunciar a exercir la nostra vocació de servei i de fer gaudir als nostres clients. En comptes d'amb papallones a l'estómac, reobrim amb dracs que tiren foc", reconeix.



*Mantega de tonyina amb pa xinès. Foto: Tunateca*

La de Balfegó és una tonyina vermella (*thunnus thynnus*), fina, exuberant i sedosa al paladar fàcilment reconeixible pels clients assidus als bons japonesos... L'empresa catalana cria les seves tonyines a l'Ametlla de mar de forma sostenible amb les més altes garanties de qualitat i traçabilitat i les exporta a tot el món. Una particularitat, enfront d'altres del sector, és el moment de captura -amb un bus armat amb un arpó per garantir una mort a l'acte que eviti l'estrès i retardi el *rigor mortis*- i amb un eviscerat abans del "ronqueo", pràcticament en l'acte, que prevé la

proliferació del temut anisakis.

Encara que molts creguin que la triperia marina és una cosa nova que té a veure amb una certa conscienciació entorn del món mariner, només cal recordar en un extrem el *garos* grec, un dels primers amaniments de l'antiguitat, subproducte del peix en salmorra; o, en sentit més ampli i actual, els ous de peix elaborats i consumits en tot el món des del seu sentit més ampli. L'ibèric de la mar (com el porcí terrestre) ofereix possibilitats difícils de glossar. Ara, també en plats amb triperia amb els que Apraiz, autoanomenat 'xef de la tonyina vermella' pot portar-nos a aquell viatge d'anada i tornada al gust del túnid més preuat de l'alta gastronomia que és sempre la Tunateca.

**[despiece]**

**Tunateca**

DIRECCIÓ: Avinguda Diagonal, 439, Barcelona

Tel.: 937 97 64 60

<https://www.tunatecabalfego.com/> (<https://www.tunatecabalfego.com/>)

**[/despiece]**