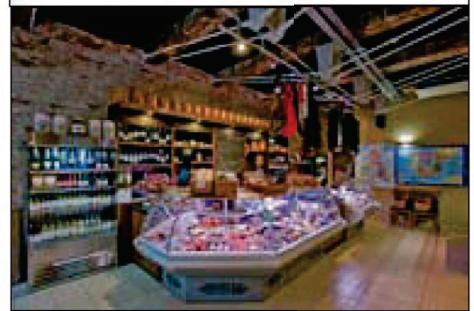


A Liverpool es menja en osonenc

Llonganissa de Vic i Coca del Mossèn s'exporten a Anglaterra. Almenys al restaurant-botiga Lunya, de Liverpool i Manchester. Els seus propietaris, Peter i Elaine Kinsella, ho expliquen



Peter i Elaine Kinsella, al seu restaurant de Liverpool, a l'esquerra. A la dreta, imatge d'una taula d'embotits amb Llonganissa de Vic, i la botiga del restaurant

Liverpool (Anglaterra)

Pol Ballús

M'ha rebut Elaine Kinsella i m'ha acompanyat a seure en una de les taules del restaurant. De seguida ha arribat a la taula en Peter, el seu marit, i hem parlat tot tres. En una de les seves primeres aportacions, en Peter ja explica la primera visita que va fer a Vic, abans d'obrir el negoci.

Aquest matrimoni de Liverpool fa més de cinc anys que importa la cuina catalana al Regne Unit. Van fer-ho a través del Lunya, un restaurant de tapes situat al centre de la ciutat i que també inclou un bar i un espai per a una botiga amb un ampli ventall de productes, tots ells importats. El nom, de fet, és ja un homenatge a Catalunya. Durant 15 anys, en Peter va treballar assessorant governs en àmbits de salut i serveis socials, i aquí es va gestar la seva relació amb Catalunya. Viatjava

assíduament a Barcelona, ciutat que li va despertar un interès imparable, sobretot en els camps cultural i gastronòmic. "El que em va fascinar de Catalunya és que físicament és part d'Espanya, però culturalment no", descriu en Peter. Les inquietuds van portar el matrimoni a viatjar arreu del territori català i espanyol per descobrir encara més. El 2010, enamorats del menjar català, van obrir el negoci a la ciutat dels Beatles. En un país on els locals de tapes s'han convertit en una tendència sobreexplotada, el propietari ressalta que volen allunyar-se dels estereotips, tant en l'estètica com en l'elaboració del menjar: "Busquem una cuina íntegra; que sigui senzilla, però que mantingui el valor del producte".

La primera vegada que en Peter va visitar Vic va ser el 2008. Un home de confiança li havia assegurat que s'hi feia una llonganissa deliciosa. El va posar en contacte

amb la Casa Riera Ordeix i en Peter s'hi va dirigir. El que no s'esperava era acabar-se perdent als Hostalets de Balenyà. Els balenyanencs, amables, li van indicar com arribar a lloc. Va quedar fascinat amb la llonganissa de Vic, que actualment és un dels productes més destacats de l'establiment.

El primer cop que en Peter va visitar Vic va ser l'any 2008

Els preus del restaurant no són barats, però tampoc prohibitius. En Peter és clar explicant que "alguns clients es queixen que alguns productes són massa cars. Hi podríem importar més barat, però volem el millor producte". Entre el divers assortiment català, el Lunya compta amb una altra importació osonenca: la Coca del Mossèn de Folgueroles, que una hora després de sortir

del forn es congela i s'envia a Anglaterra. El passat octubre van obrir nou establiment a Manchester i la inversió s'afrontava amb cert recel.

Finalment, res d'això: l'últim mes han superat tots els objectius de vendes, i actualment tenen ja programada l'ampliació de la cuina de Manchester. Catalunya i Osona són un bon negoci. Almenys al Regne Unit.

Un dels punts més populars del local és la botiga, on durant el dia hi passen des de famílies angleses que hi busquen productes exclusius fins a catalans enyorats que volen retrobar-se amb menjar de casa. A banda del fuet, trobar oli d'oliva de Lleida o formatge de la Garrotxa a Anglaterra acaba sent un tresor. El restaurant s'ha convertit en punt de referència per a qui vol menjar bé i fugir de les grans cadenes. De fet, el català Robert Martínez, entrenador de futbol de l'Everton FC, és client habitual a Liverpool.