



FOTOS: O. ALONSO/VALDES

## FISHOP

### UNA PEIXATERIA DIFERENT A SANT GERVASI

Qui passegi pel carrer Amigó, entre Laforja i Marià Cubí, descobrirà un nou establiment que, pel seu aspecte exterior, es podria confondre amb un petit bistro o alguna boutique de moda de les moltes que estan apareixent en el barri. Però no, Fishop és un nou concepte de peixateria que trenca els esquemes a què ens tenen acostumats aquesta mena de locals. Peix de platja, marisc, sushi, bacallà i conserves de mar, tot amb embolcall de disseny i amenitzat amb música de jazz: això és una peixateria moderna o, més ben dit, una peixateria d'última generació.

**Tradicció:** Joan Soler, el responsable d'aquest invent, és expert en la matèria i coneix bé el funcionament del mercat. La seva família treballa en el ram del bacallà, i ell fa ja vuit anys que es va passar al del peix. Des de llavors, es lleva molt abans que surti el sol i a les 3 de la matinada ja és a Mercabarna seleccionant el millor gènere per a dues peixateries del Mercat de Galvany, la de la seva sogra, l'homònima Mariona Brunet, i l'anomenada Joan i Gemma, seva i de la seva dona. Però el treball

no l'espanta i ja feia temps que madurava la idea d'obrir en aquesta mateixa zona, a la tarda, quan el Mercat de Galvany està tancat, una boutique de peix de platja i altres exquisideses del mar que, en les formes, trenqués tots els tòpics d'una peixateria convencional.

**Modernitat:** L'interiorista Lázaro Rosa, autor d'altres establiments emblemàtics de la ciutat, ha estat l'encarregat del projecte. El resultat és un local elegant amb aquell punt sofisticat que tan bé li escau al barri: grans testos a l'entrada, llums de disseny, fusteria blanca i un tendal de ratlles blaves i blanques que dona el toc de platja al conjunt. El passadís d'entrada, amb tot el gènere a la vista disposat en cubetes -cada una amb el seu preu- és l'aparador de la botiga. Al fons, un taulell independent on es duen les peces per pesar-les, netejar-les, tallar-les i preparar-les a gust del client. No hi ha davantals emmisonats, els dependents van vestits de negre i a la peixateria se sent música de jazz.

**Peix de platja:** El local obre a les sis de la tarda, just quan en Joan arriba amb el peix fresc de la llot-



ja. És exigent i sempre compra el millor, peix de platja pescat fa poques hores i encara viu. Tenen una gran varietat, des de sardina fins a llenguado, rap, mero, llobarro i peix gran de qualitat que encara es mou o unes espectaculars gambes que salten. També hi ha marisc del nord i el millor morro de bacallà, d'absoluta confiança. Tot pensat per consumir-ho la mateixa nit.

**Opcions originals:** Aquesta peixateria proposa també altres interessants opcions per al sopar familiar. El sushi n'és una, *nigiri*, *norimaki* i *sashimi*, elaborats a

diari per un cuiner japonès, filet i ventresca de tonyina, o temptadores broquetes de peix i, com a complement, un ampli ventall de conserves del nord peninsular de primera qualitat. Per acompanyar-ho, vins i caves del Penedès i altres exquisideses ben seleccionades. Adequar un espai per a la degustació és el pròxim objectiu de Fishop.

Isabel de Villalonga

■ FISHOP AMIGÓ, 30. BARCELONA (SANT GERVASI). € 93 200 83 93.  
 ☉ DE DL. A DV., DE 18 A 21 H.; DS., DE 9 A 15 H. 📍 MUNTANER (L6).

## RECOMANEM

### BACALLÀ

Amb llarga experiència en el ram del bacallà, Joan Soler selecciona per a Fishop el morro, el filet més gruixut i el de màxima qualitat, preparat per consumir-lo la mateixa nit.

€ 36 euros, aproximadament.

### SUSHI

Elaborats a diari per un *sushiman* japonès, hi ha des de *nigiri* (làmines de peix a sobre de l'arròs) fins a *norimaki*, els rotllos d'algues amb arròs farcits de salmó, tonyina, llagostins...

€ *Nigiri*: 2,20 euros la unitat; *Norimaki*: d'1,50 a 2,20 euros la unitat.

### GAMBES DE PALAMÓS

Grans, fresques, dolces i molt bones. Les gambes de Palamós (autèntiques!) que despatxen en aquesta peixateria ja són famoses a tot el barri.

€ De 80 a 100 euros/quilo.

