GASTRONOMIA CONNEXIÓ GIRONA-BARCELONA

ROSER VILALLONGA

Un aparador per a grans xefs

>> VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

no ens coneixia ningú per la feina que fèiem al Miramar, tan allunyada de la zona 'calenta' de la capital". Pérez va anar ampliant la seva presència a Barcelona amb establiments diversos, com La Royale, The Mirror –del qual ha optat per desvincular-se fa ben poc–, L'Eggs o el Doble. Amb l'última obertura encara recent, la d'aquest darrer restaurant, ja busca local per tornar a dirigir a Barcelona un petit negoci d'acord amb la moda dels *molletes* (panets de molla molt tova farcits). "No s'havia menjat mai tan bé en aquesta ciutat, on hi continua havent espai per a nous models de restaurant i de cuina que encara no tenen presència i que atrauran una clientela fascinada amb la marca Barcelona".

Tres anys abans que Pérez s'instal·lés a la capital catalana, ho feia un dels genis d'El Bulli, Albert Adrià, que el 2006 obria amb un amic l'Inòpia Clàssic Bar, reivindicació de la tapa tradicional de qualitat, del qual es va retirar per impulsar amb el seu germà i la família Iglesias el Tickets, que va anar seguit dels restaurants amb què expandeix el seu negoci gastronòmic.

La setmana passada van ser els ex-caps de cuina d'El Bulli Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, amos del Compartir (Cadaqués), que van obrir les portes del barceloní Disfrutar, una aposta per la cuina creativa que tot just arrencar ja comença a rebre crítiques excel·lents. "Ens feia respecte la plaça barcelonina, però més por ens va fer en el seu moment obrir a la localitat de Cadaqués, on estàvem allunyats de tot. Ara mateix estem molt animats i il·lusionats", afirma Oriol Castro.

Acaba de fer onze anys del desembarcament a Barcelona dels germans d'El Celler de Can Roca a l'hotel Omm. La casa mare a Girona és el principi inalterable dels Roca, que asseguren que és impossible obrir un altre Celler fora de la ciutat de l'Onyar. Abans que duplicar un projecte únic s'estimen més córrer món, de gira, com van fer l'estiu passat desplaçant el restaurant sencer a diversos llocs de Llatinoamèrica perquè la gent pugui viure l'experiència que ofereixen a casa seva. Només, això sí, un peu a Barcelona, on Rosa Esteva els va convèncer perquè dirigissin la cuina del restaurant gastronòmic del seu hotel. "O els Roca o ningú". Coincidint amb la celebració de la primera dècada de complicitat, van reestructurar l'espai i van crear una doble proposta: la del gastronòmic Roca Moo i la més despreocupada del Roca Bar.

EXPANSIÓ

El xef del Miramar dirigeix diverses cuines a Barcelona i vol continuar creixent

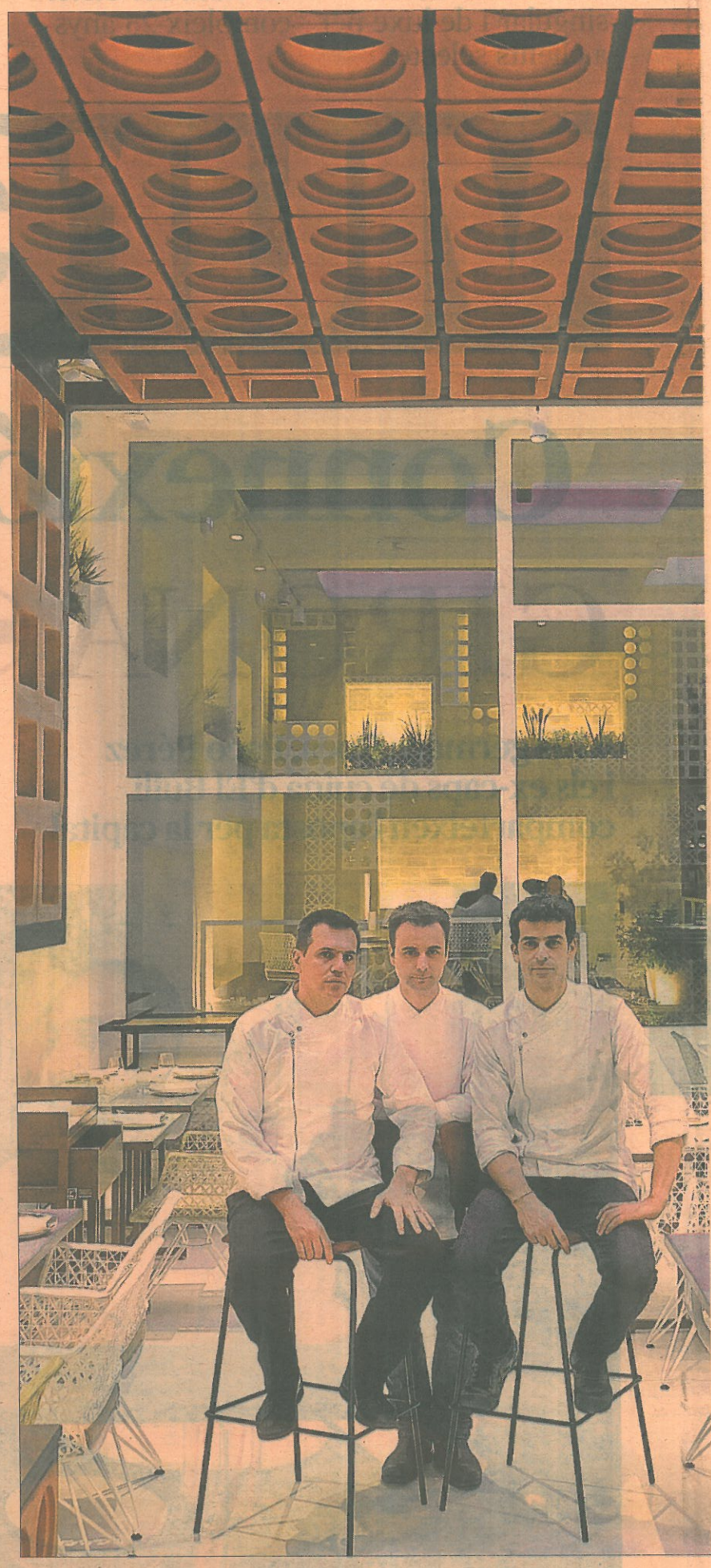
AL PASSEIG COLOM

Marc Gascons farà la seva proposta més informal al nou hotel The Serras

Joan Roca presentava dijous passat a *La Vanguardia* la feina del seu nou cap de cuina, Juan Pretel, que fa uns mesos va agafar el relleu de Felip Llufriu, que ha emprès projecte propi a la seva Menorca natal. Pretel, nascut el 1985 a València, va entrar a El Celler com a *stagier* per convertir-se en cap de partida i més endavant passar a l'Omm, primer com a segon i ara com a cap de cuina. "Ser a Barcelona ens permet donar sortida a cuiners formats a casa nostra i continuar amb la nostra filosofia de ser proactius al talent". Pels Roca, el millor de l'equip que dirigeixen a l'Omm és que l'integren "joves amb moltíssimes ganes de cuinar". Pretel assegura que treballar amb els germans suposa un estímul i un repte. "D'en Joan em continua fascinant la seva capacitat d'organitzar i transmetre calma. el seu domini de la tècnica, el seu coneixement increïble del producte i els seus infinits recursos, amb una creativitat que sempre sembla simplicitat i en la qual no es veuen els fils de la complexitat tècnica".

Un altre xef de les comarques de Girona, Marc Gascons, d'Els Tinars (Llagostera), està a punt de provar la seva segona experiència barcelonina (la primera no va arrelar i va optar per desvincular-se dels seus socis a Fishop). Al gener obrirà l'Informal by Marc Gascons, dins del nou hotel de luxe The Serras. "El nom defineix perfectament el que oferirem, una versió informal i assequible de la meva cuina catalana, fresca, despreocupada, una cuina de qualitat en un ambient més relaxat, on es podrà menjar per uns 35 euros (això sí, sense vi). Vénen nous temps, i crec que un hotel de luxe pot tenir una oferta apetitosa amb plats per compartir en un ambient sense cotilles".

Amb assessoraments, amb la direcció de restaurants o com a propietaris, la connexió gastronòmica entre Barcelona i Girona es consolida cada cop més. Girona és cada vegada més a prop de la capital catalana. I Barcelona és un magnífic aparador per als seus xefs.●



Les estrelles. A dalt, a l'esquerra, el xef d'Els Tinars (Llagostera), Marc Gascons, que obrirà al gener el restaurant Informal by Marc Gascons al nou hotel de luxe The Serras del passeig Colom. A la dreta, Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, que la setmana passada van obrir el seu nou Disfrutar (Villarroel, 163). Al costat d'aquestes línies, Paco Pérez, al Doble, que va obrir fa uns mesos als baixos del local l'Eggs (Passeig de Gràcia, 116)