

Savarín con Frutas

INGREDIENTES:

PARA EL SAVARÍN:

1 huevo
200 g de harina integral
35 g de margarina
200 g de azúcar moreno
15 g de levadura de panadero
65 g de leche
1 pizca de sal

FRUTA DE TEMPORADA

1 RAMITA DE MENTA

O DE MARIA LUISA

PARA EL ALMÍBAR DE NARANJA:

1 l de agua
300 g de azúcar
piel de una naranja y de un limón
5 cl de Cointreau
1 estrella de anís
1 ramita de canela

SORBETE DE MELÓN

PROCEDIMIENTO:

Fundir la margarina en el microondas, mezclar todos los ingredientes menos la harina, deshacerlos bien y añadir la harina. Verter en una manga pastelera y llenar los moldes. Situar en una zona caliente y dejar fermentar hasta que duplique su volumen. Hornear a 150° C durante 10 min. Cuando estén fríos desmoldar y reservar. Para hacer el almíbar, mezclar todos los ingredientes y en una olla llevar a ebullición. Retirar, colar y reservar. Una vez esté frío, a la nevera. Disponer sobre un plástico los savarines y remojarlos con el almíbar frío. Macerar en la nevera un mínimo de 4 horas, aunque puede ser de un día para otro. Según la época usar unas frutas u otras, interesa que haya profusión de colores. Cortarlas a cuadraditos pequeños y sumergirlas en el almíbar, con una ramita de menta o de maria luisa, hasta el momento de montar el plato.

PRESENTACIÓN:

Con la ayuda de una espátula, disponer los savarines, uno para cada comensal. Rellenar el orificio central con la fruta y repartir un poco por el plato. Sobre las frutas poner un sorbete, que puede ser de melón como en este caso, o de cualquier otra fruta, y que se hace así: licuar el melón, colar y congelar, y cuando esté duro rascar con una cuchara.

Bresca

El Bresca ofereix una cuina agosarada però impecable i honesta en un espai molt reduït (sis taules i una capacitat per a entre quinze o divuit comensals) i molt lluny del nucli habitual on solen emergir aquesta mena d'establiments. Però potser una de les coses que el fan més particular és que en aquest restaurant de parets de color de vi i sostre de color d'oli verge, que té quatre tauletes quadrades i dues de rodones i la cuina a la vista, només hi ha una joveníssima parella formada pel Xavier i l'Alba per fer-ho tot: cuinar, comprar, servir i, fins i tot, planxar les estovalles o tenir cura del petit hortet que ara han començat a conrear, on comparteixen les verdures amb els cargols, i és que una altra característica del Bresca és que la majoria dels productes són ecològics. Aquests xefs han escollit la cuina com a forma de vida i s'hi dediquen en cos i ànima: quan no fan melmelades cullen herbes o van a buscar nous productes o li demanen a la mare que faci unes bossetes per tal que el client es pugui endur l'ampolla de vi a casa si no se l'acaba... Volen que el seu menjar, a més a més de saborós i ben elaborat, sigui digerible i sa: sense greixos, amb olis crus, plantes en forma d'infusió incorporades als plats, productes de la terra sense cap mena d'additiu...

Confessen que la seva passió és la gastronomia, però rebutgen qualsevol pressió que els pugui robar una sola espurna d'espontaneïtat o de frescor. El seu restaurant, on els plats estan il·luminats com els correspon als actors principals d'una obra exquisida i efímera, no té més aspiracions que les d'oferir un lloc agradable per degustar-los, la música i el servei que a ells els agradaria trobar si anessin a menjar fora; les 'estrelles' i el ressò mediàtic no els treu la son. Per a ells un restaurant no és ni un examen permanent ni una competició. És un lloc per gaudir, per relaxar-se, per fruir. Odiem les etiquetes i defugen tota parafernàlia que no sigui el treball del dia a dia.

La seva carta és curta (uns 15 plats i 3 postres), però contundent i variada. Els plats van canviant periòdicament, sense presses, perquè tot vol el seu procés i no s'ha de forçar la màquina ('perquè un plat arribi al seu punt òptim d'elaboració l'has d'haver fet uns 25 cops') i alguns, com ara el Risotto de Salsitxes de Frankfurt amb Gorgonzola -gairebé una entremaliadura en una terra on l'arròs és un mite intocable-, s'han aguantat molt de temps a la carta, com també el Pastisset de Garrofa i Plàtan, un homenatge a la terra basat en una recepta tradicional, tot i que no els agrada la cuina de 'hits' i intenten no enca-sellar-se. La carta és, senzillament, una enumeració dels

plats amb els productes principals completats per una breu explicació de l'Alba. Tot i que és ell qui els signa, la feina de creació i de preparació prèvia és compartida i ella, a més a més d'estar a la sala, es fa càrrec de les postres. El toc femení de les preparacions és més que evident: una cuina amb detalls subtils, amb una acurada paleta de sabors, colors, olors... Una mostra fefaent són la Pasta, Algues i Pop, els Daus de Tonyina, que porten una mena de perruca de germinats, o la Sopa de Síndria amb Remolatxa i Escamarlans, un plat que es va metamorfosejant segons la temporada: la broqueta d'escamarlans es manté, però canvia la sopeta, que pot ser de pastanaga o, a l'hivern, de torrada d'alls. Els Callos amb Cuscús, el Conill amb Cargols de Mar o el Verat Escabetxat amb Maduixots són una mena de picada d'ullet amb un resultat més que satisfactori. Degustar el seu Capipota amb Bolets o el Pop, Col-i-flor i Botifarra Negra implica estimar-los incondicionalment, i optar per la seva oferta de peixos, com ara el Romesquet de Rajada i Cotnes, és un encert segur. I sempre tenen el que ells anomenen el seu plat 'salvavides', el Peix del Dia al forn amb el seu Suquet, amb què demostren no només que tenen accés a un producte sensacional d'una frescor indiscutible, sinó que dominen els secrets de l'elaboració tradicional, per la qual cosa li poden donar la volta. Pel que fa a l'apartat de la tècnica, és un dels pocs restaurants que no tenen ni tan sols la Thermomix, i això és més aviat una qüestió de principis: els agrada aconseguir grans resultats amb les eines tradicionals, és gairebé com un repte. El seu objectiu, en definitiva, és treure-li tot el partit als elements que tenen al seu abast i no obsessionar-se amb productes, eines o articles que farien que els preus es disparessin. El trosset de bresca d'abella (d'aquí és d'on ve el nom) que et serveixen amb el cafè, que es mastega com si fos un xiclet i que t'esclata a la boca en una simfonia de sabor i dolçor, és la millor metàfora del que us ofereix aquest petit racó gastronòmic del Baix Camp: el luxe de la naturalitat!

XEF: XAVI FERRATÉ

TIPUS DE CUINA: NOVA CUINA CATALANA CREATIVA I SINCERA

INAUGURACIÓ: ABRIL DE 2001

79 TRAVESSIA ÀNCORA, 21 CAMBRILS, TARRAGONA T. 977 369 512

WWW.BRESCARESTAURANT.COM

HORARI: DM-DS 13-16 + 20.30-23 DG 13-16

PREU: 45-50 EUROS

Xavier Ferraté

L'Alba i el Xavi es van conèixer al peu dels fogons del restaurant Jean Luc Figueras i ja no s'han separat. El negoci de la restauració és esclau, demana moltes hores, i treballar en parella sembla una fórmula efectiva i estesa. Però el cas d'aquest duo és una mica atípic: els dos són cuiners. Com el Bresca és un restaurant petit i volen poder arribar a les butxaques de gairebé tothom, decidiren fer-s'ho tot ells sols. No hi tenen servei, per la qual cosa s'han hagut de repartir les feines: el Xavier s'està a la cuina i l'Alba porta sala i vins, i s'encarrega de les postres, a més a més de tota la 'mise en place' prèvia que fan plegats (elaboració de melmelades, fumets, fons, brous, recollir herbes, escalivar pebrots o tomàquets, preparacions diverses...). Fins i tot tenen hortet, així que tot el seu dia a dia està dedicat a la gastronomia, que és hobby, passió i vocació per ambdós. Comparteixen amb altres cuiners, com la Paula Casanovas (Les Petxines), el gust per una alimentació compromesa, biològica i 'digerible'.

VOCACIÓ I FORMACIÓ. El Xavi descobrí la seva vocació als 13 anys. Estudià a l'escola de Cambrils, treballà a restaurants d'aquesta localitat com l'Eugènia ('que aleshores tenia 1 estrella Michelin, però tancà el 95') o el mític Can Bosch, i passà per Sapunta (quan tenia 1 estrella) i pel restaurant de Jordi Parramón. L'estada amb Jean Luc Figueras li va permetre adquirir saviesa culinària i en té molt bon record: va conèixer l'Alba. Alba veié clara la seva vocació als 22 anys, i estudià a l'escola d'Hostaleria del carrer Muntaner de Barcelona. Del seu periple per restaurants destaca el pas per Les Petxines -on forjà una sòlida amistat amb la Paula Casanovas-, Jean Luc Figueras i l'Art del Coch. **TÈCNICA.** 'No tenim Thermomix ni màquina per envasar al buit. Hem decidit anar per la via no tecnològica, optant per un restaurant on tot és natural i fet de manera tradicional, amb les eines de sempre. Ens dona personalitat el fet d'aconseguir allò que volem amb recursos limitats.'

1. Com definiríes la Cuina Catalana Contemporània? És una cuina amb arrels, però lliure, i que al contrari del que passava en altres èpoques on el secretisme era la norma, un moviment on els cuiners són amics i comparteixen les receptes, i després cadascun li dóna la seva interpretació. Tot i que el que fem no té res a veure, admirem Joan Roca.

2. Quina és la vostra aportació? Intento fer una cuina sincera, coses aparentment senzilles però que en realitat porten molta feina. Sóc molt sobri tant estèticament com en el terreny del gust: la meua cuina se centra en 2 o 3 gustos per plat, i no enterbolir-los és bàsic. 'Ente-

nem la cuina com una manera de viure, com un projecte vital, gairebé com una ideologia. Crec que des de la gastronomia es pot fer activisme per aconseguir una societat més racional, sana i sostenible. Treballem amb productes naturals, ecològics, artesans. Utilitzem olis crus en una cuina que permet digestions tranquil·les. Ens agraden molt les infusions. La influència de l'Alba a la cuina del Bresca és indiscutible. Hi ha diferències entre la cuina que fan els homes i la que fan les dones, que tenen un sentit especial del color, de l'estètica. Nosaltres dos cuinem tal i com pensem. El restaurant no és una escola: no ens interessa fer didàctica!

3. Fins on pot arribar la creativitat? Et poses algun límit?

Jo no hi crec massa en això de la creativitat. Tot és feina, feina, feina. Quan no parteixes de res és quan en realitat estàs creant. Sense llistes, sense receptes, sense 'plannings'. El que hi ha és molt de treball, moltes salses llençades a les escombraries. No creiem en el 'Hola, sóc autodidacta i vaig a crear!' Sí que hi ha tot un procés creatiu, però no s'ha de forçar res. Per a nosaltres la cuina no és una obligació, sinó una devoció, un hobby professionalitzat. Un altre factor que pot limitar aquesta 'suposada' creativitat és el preu de cost: jo vull fer una cuina on puguin venir a menjar els meus amics sense que es deixin tota la setmanada! A mi m'agrada fer una cuina planera, que l'entengui tothom.

4. Què en penses de l'actual entronització del cuiner, de la seva repercussió mediàtica?

Que es parli de cultura gastronòmica és positiu. Si estem en un moment dolç, cal aprofitar-ho, i l'aparició als mitjans dels xefs com a professionals que són respectats, seguits i admirats, ha afavorit l'interès per la gastronomia, que s'ha convertit en una moda. Nosaltres, per la nostra banda, ja podem donar gràcies a com hem estat acollits per premsa i mitjans perquè, el que és en publicitat, no hem invertit ni un sol euro! El que tenim clar és que treballem per a nosaltres mateixos, i que hem muntat un restaurant a la nostra mida, no per guanyar 'estrelles' ni per sortir als papers (si no, no hauríem triat Cambrils, sinó Barcelona), però ens afalaga el reconeixement de la nostra feina.

5. La cuina és un art? Els cuiners són artistes, o fins i tot, genis?

És un ofici que es fa amb les mans, amb el cap... Un cuiner és més aviat un artesà. L'art va molt lligat als sentits, però em nego que la cuina sigui considerada un art!

6. Què vols oferir amb els vostres plats? Que la gent quedi contenta, que passi una bona estona i que tingui ganes de tornar... i torni!







Savarín amb Fruites

INGREDIENTS:

PER AL SAVARÍN:

1 ou

200 g de farina integral

35 g de margarina

200 g de sucre moreno

15 g de llevat de forner

65 g de llet

1 polsim de sal

FRUITA DE TEMPORADA

1 BRANQUETA DE MENTA

O DE MARIALLUÏSA

PER A L'ALMÍVAR DE TARONJA:

1 l d'aigua

300 g de sucre

pells d'una taronja i d'una llimona

5 cl de Cointreau

1 estrella d'anís

1 branca de canyella

SORBET DE MELÓ

PROCEDIMENT:

Fondre la margarina al microones. Barrejar tots els ingredients, menys la farina, desfer-ho tot bé i a continuació afegir-hi la farina. Posar-ho en una mànega de pastisser i omplir els motlles. Deixar-ho en una zona calenta perquè fermenti fins que dupliqui el seu volum. Enfornar a 150° C durant 10 min. Quan estiguin freds, desemmotllar-los i reservar-los. Per fer l'almívar barrejar tots els ingredients. Posar-los en un pot fins que arrenqui el bull. Retirar-los, colar-los i reservar-los. Un cop freds, guardar-los a la nevera. Disposar a sobre d'un plàstic els savarins i remullar-los amb l'almívar fred. Macerar-los a la nevera durant un mínim de 4 hores (millor d'un dia per l'altre). Segons l'època, utilitzar unes fruites o altres, de manera que hi hagi diferents colors. Tallar aquestes a quadrets petits i deixar-les dins l'almívar amb una branqueta de menta o de marialluïsa fins al moment d'emplatar.

PRESENTACIÓ:

Amb l'ajuda d'una espàtula, disposar els savarins, un per comensal. Omplir el forat central amb les fruites i repartir-les una mica pel plat. A sobre de les fruites posar un sorbet, en aquest cas hem triat un de meló, però pot ser de qualsevol altra fruita. La manera de fer-ho és: liquar el meló, colar-lo i congelar-lo. Quan està dur s'ha de gratar amb una cullera.