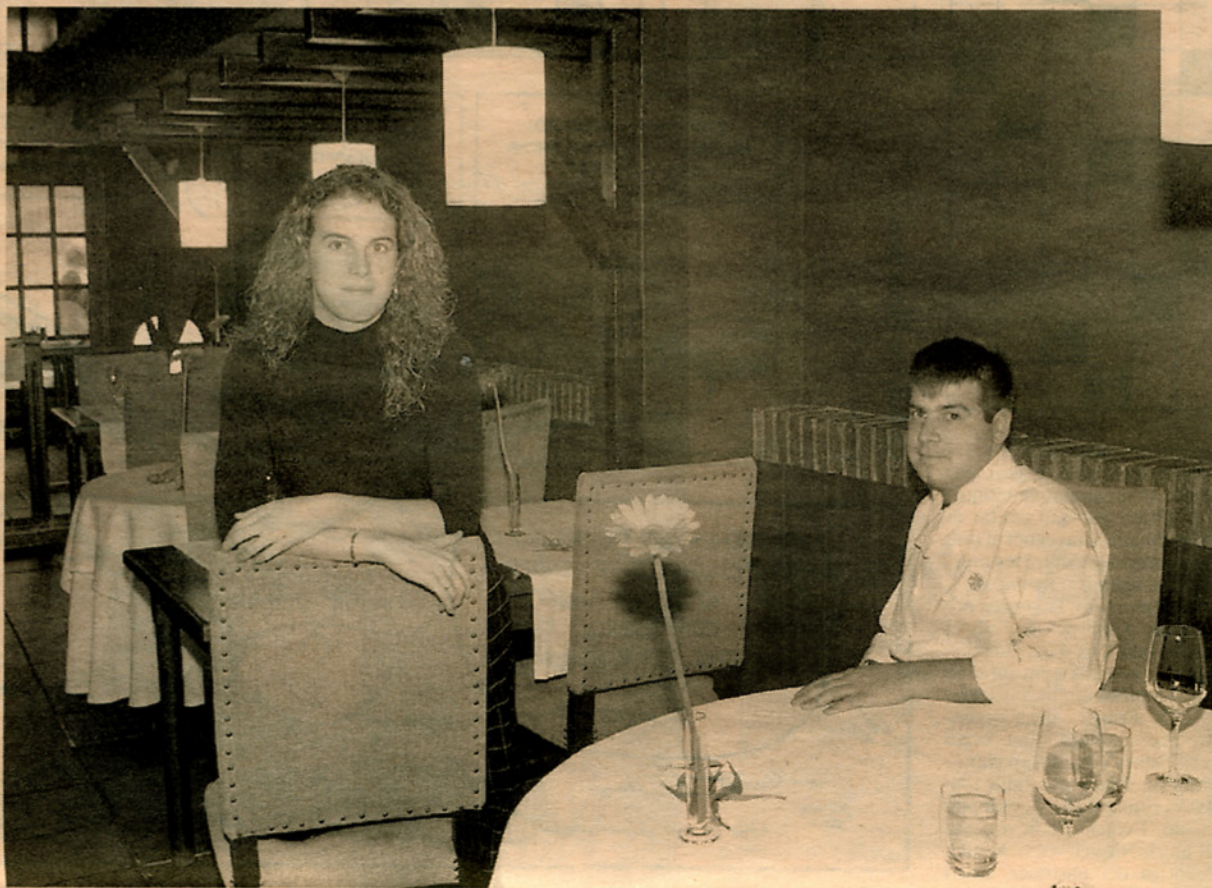


Novedad de interés en Cambrils

Bresca, un recién llegado al litoral tarraconense



RECOMENDAMOS

CONVERSAR CON LA PAREJA, pocas veces quien sirve la comida es un chef con experiencia y cultura. La descripción de los platos y el contenido de las recetas delatan una sólida formación

LA MESA REDONDA ENFRENTA DE LA COCINA. Visión y proximidad, un privilegio

LA CARTA DE VINOS DULCES, con algunas pequeñas sorpresas

VICENÇ LLURBA

Alba Roig y Xavi Ferraté son los que hacen posible casi todo lo que sucede en el Bresca

5 a taula

Hace unos años la fama de Cambrils como villa gastronómica se había extendido allende nuestras fronteras. En 1981 era la ciudad con más peso específico gastronómico de Catalunya. El 16% de las estrellas que concedía la Michelin a nuestro país estaba localizado en esta bonita villa marinera. Desde entonces, muchas cosas han sucedido en el panorama de la culinaria profesional y el irregular criterio de calificación de la guía roja más la natural mutación de la clientela han transformado este paisaje estelar. De las cuatro rutilantes estrellas que llegó a tener Cambrils sólo una queda hoy en pie. Pero como 5 a Taula defiende que la energía gastronómica no se destruye sino que se transforma, al amparo de los grandes han nacido unos retoños establecimientos tan llenos de entusiasmo como de discreción.

Hoy hablaremos del Bresca, sencillo y honesto lugar cerca del por todos recordado

5 A TAULA es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Manuel Garaizabal, Miguel Gay y Josep M^o Sanclimens

restaurante Eugenia. El Bresca se origina de los sentimientos y del amor a la cocina. Alba Roig estudia cocina en Barcelona y describe el usual trayecto del "stagier" recalando una temporada en Les Petxines. Xavi Ferraté se forma en la escuela de Cambrils y su camino, que inicia en el Eugenia y Can Bosch, da un salto y se traslada a Vic donde ejerce de segundo durante tres años con Jordi Perramon. Estas dos almas sensibles por los fogones se encuentran finalmente en el restaurante de Jean-Luc Figueras, donde sus vidas se unen. Bautizado con el nombre de Bresca, este diminuto local decorado con pocos pero adecuados medios, acoge en sus cinco mesas una clientela entendida y deseosa de encontrar una cocina que, basándose en los gustos y en los productos de la zona, ofrezca sabores más novedosos y cocciones más ajustadas.

En el Bresca todo pasa por las manos de Alba y Xavi. Ellos compran, cocinan, sirven la mesa, lavan platos y planchan manteles. En la última visita este establecimiento proponía un menú a mediodía compuesto por una ensalada de caballa en escabeche, espléndida, y una merluza de palangre al horno, con opción de un civet de ciervo guisado a la clásica. Con un postre y un vino decente se pagan 15 euros. Esto, señores, es gastronomía popular: honestidad en el producto, sabiduría en los fogones y precio ajustado.

Entre los platos cambiantes de la carta, no

más de quince, destacan el arroz de gorgonzola y salchicha y el rape con alcachofas y curry. El primero como un afinadísimo risotto de recio gusto a salchicha ahumada, el segundo un rape ligeramente cocinado a la plancha acompañado de una emulsión de alcachofa y una suave crema de curry, una delicia de sensibilidad y sencillez. Otros platos redondean la oferta: el pulpo hervido con coliflor y butifarra negra, el "romesquet de rajada i cornes", la sepia con albóndigas y el pollo de corral con gambas, sensata pero potente combinación de mar y montaña.

Aunque pequeño y modesto, este establecimiento cuida lo que otros consideran secundario y prescindible: los postres y los vinos. Los postres, timoneados por Alba, proponen un curioso pastel de té verde con chocolate negro, un estupendo mató con compota de mango y un "pastisset de garrofa" con plátano. Los vinos, presentados de forma concisa y atractiva, aunque algo desordenada, sugieren buenas y poco conocidas ofertas. Predominan los Priorat y los Penedès pero también están presentes algunos nobles Riberas y Somontanos.●

BRESCA

Travesía Ancora, 21 Cambrils. Tarragona. Telf 977-36-95-12
Cierra domingo noche y lunes
Confort.■■■

PRECIO MEDIO SIN VINOS: 30 €

13

VALORACIÓN
SOBRE 20