

un país a taula (9) restaurant Bresca

Menys és més

PAU

Arenós



El restaurant intel·ligent de Xavi Ferraté i Alba Roig no té tecnologia. Lla-vors, ¿per què és intel·li-gent? Perquè hi ha luci-des, perquè les seves ments són es-pontànies i reciclables. Perquè cada moviment de la parella té una raó de ser. Perquè els productes entren a la carta després de passar un test (disponibilitat i idoneïtat). Perquè no hi ha res de superflu, amanerat o exhibicionista, i tampoc comparteixen el capritx d'alguns xefs que sobrecarreguen les receptes amb ingredients sumptuosos que el plat no necessita.

Al Bresca el minimalisme no és una tendència decorativa, sinó pen-sament radical: menys és més.

Ferraté (Botarell, 1975) té la segu-retat del funambulista. Sobre el cable, amb l'única ajuda de la barra, sol i sense xarxa. La pregunta és: ¿com és possible que amb tan pocs elements activi les saturades pa-pil·les gustatives dels comensals ex-perts? Gràcia, manetes i estudi.

Trenta segons

«Al restaurant només som dos. Un plat ha d'estar a punt en 30 segons, de manera que no porta més de dos o tres ingredients», aclareix Ferraté, en equilibri entre la practicitat i l'essencialisme.

És un *one man show*, home-filharmonica davant el fogó. Estu-diem la carta. Dos-tres, dos-tres ele-ments. Hi domina la conjunció co-pulativa, que uneix. Escamarlans amb carbassa i soja. Daus de bonítol i albergínia. Esqueixada d'es-pineta (tonyina curada amb sal). Dos-tres, dos-tres. Rap i caramel de cítrics. Molls de roca amb pernil i ru-ca. Carré de be i ratafia. Dos-tres, dos-tres. Arrrrr.

L'autogestió i l'autoconstrucció. Ferraté i Roig, cap de la petita sala del Bresca (un vell rostidor que ells van pintar i van decorar) i xef a l'ombra, busquen una vida natural i aquesta filosofia desposseïda és la que ofereixen als clients. «Per dir-ho d'alguna manera, és un restaurant jove que la gent jove es pot pagar. L'ampolla de vi més barata costa 7 euros».

A més de restaurant amb barbeta també és restaurant adult i amb barba, que brega a Cambrils, on molts negocis de restauració estan orien-tats a les paelles naufragades. Els del Bresca són valents amb una oferta descarada i a contraccorrent.

Al mateix temps que l'avantguarda, Ferraté i Roig tenen la rereguarda coberta a Botarell, on el pare del xef cultiva una parcel·la de la qual s'aprovisionen diàriament. El ritme vascular del Bresca és el de l'hort. Les flors de carbassó donen bones vi-



►► Alba Roig i Xavi Ferraté a l'hort de Botarell que serveix el restaurant Bresca, de Cambrils.

LA RECEPTE DE XAVI FERRATÉ

Lluç de palangre



ELABORACIÓ

1. – En una cassola amb oli d'oliva, sofregim els alls tendres (tallats en trossos de 4 centímetres), la ceba, la pastanaga i el nap (tots, tallats en juliana), els grans de pebre negre i la fulla de llorer. Un cop cuinats, els salem. Hi afegim el pebre vermell picant i el vinagre de vi blanc. Deixem que s'evapori. Ho retirem del foc. Hi afegim l'oli d'oliva cru.

Ració individual

INGREDIENTS

1 suprema de lluç de palangre, 10 escopinyes grans, 3 alls tendres, 1 ceba tendra, 1 pastanaga, 1/2 nap, 1 fulla de llorer, 3 grans de pebre, 1 dl d'oli d'oliva verge extra, 1/2 dl de vinagre de vi blanc, pebre vermell de la Vera picant

2. – Obrim les escopinyes amb una paella amb oli calent. Les tapem. Una vegada obertes les escopinyes, retirem les petxines i les afegim a l'escabetx.

3. – Passem el lluç per la paella. L'emplatem. Hi afegim les verdures en escabetx amb les escopinyes.

bracions i coronen l'arròs. El pebrot verd és elèctric i encén el rèmol. Els albercocs acabaran convertits en melmelada. Les olives, en oli. I les flors, en gerros sobre esto-valles que renten ells mateixos per protegir-les de les agressions industrials. Opti-mitzant recursos. L'ecologia i la sostenibilitat aplicades a la casa de menjar contem-porània.

Ferraté vol parlar del lluç amb escopinyes i de la tonyi-na amb ceba tendra i mostassa. El segon és una obra ma-gistral amb dues pinzellades. Idea mínima de resultat màxim. Ferraté coneix més bé el peix que el comandant Cousteau. Els dos plats com-parteixen el gust per l'acide-sa i l'agradable calfred. «L'àcid re-met a l'estiu», diu Ferraté. L'estiu és una cervesa freda amb escopinyes de llauna i una salsa amb un punt d'agre que erica el clatell.

Un àcid més tranquil és el que ressuscita les verdures (alls tendres, ceba, pastanaga) que pentinen o co-breixen el lluç de palangre. Vinagre de vi blanc i pebre vermell. Un altre xut estival.

El més intel·ligent del Bresca són els propietaris. ≡



BRESCA. Cambrils (Baix Camp)

Adreça: Travessia Àncora, 21

Telèfon: 977 36 95 12

Cuiner: Xavi Ferraté

Cap de sala: Alba Roig

Preu mitjà: 40 euros

