



FOTOS: THOMAS VILHELM JØRGENSEN

BRESCA

EXCEL·LENT CUINA D'AUTOR, A CAMBRILS

Quan, no fa tants anys, Cambrils encara era un poble petit que comparat amb altres municipis propers gairebé ni s'havia desenvolupat turísticament, el seu port ja era un referent per als amants de la bona taula. Des de Salou, des de Tarragona, des de Barcelona i des de tot Europa hi arribaven amants de la cuina marinera per gaudir –en restaurants del prestigi de Ca l'Eugènia o Can Gatell– d'una deliciosa gastronomia de costa en forma d'entremesos de marisc, fideus rossejats, cassoles marineres, romescos, suquets de barca i peix al forn sobre un llit de patatones de categoria.

Els tresors culinaris: Eren arrancats de la mar, es subhastaven al pòsit i es convertien –en les mans de cuiners amb ànima de pescador i conixedors dels secrets de la ictiologia tradicional necessaris per treure el millor partit de cada

peça– en un reclam inexcusable per a qualsevol morro fi.

Cuina del peix: Cambrils ha crescut força, però no ha deixat ni un moment de ser un referent gastronòmic de la cuina del peix. Savis com Joan Pedrell i Joan Bosch continuen mantenint el nivell d'excel·lència de les millors taules de la Costa Daurada.

Posició privilegiada: Per consolidar-la, aquest any l'Ajuntament de la vila ha engegat una iniciativa anomenada *Cambrils: Univers gastronòmic de la Mediterrània* i, sota aquest paraigua, ha celebrat fa pocs dies el 1r Congrés de la Gastronomia Mediterrània, amb la participació d'uns quants cracs dels fogons. Entre ells, un jove xef ha explicat com es pot fer, amb poc pressupost, molt criteri culinari i encara més il·lusió, un restaurant que des de la seva petita ja ha esdevingut tot un referent de la nova cuina catalana d'autor.

El xef és Xavier Ferraté. El restaurant, el Bresca. I encara falta una protagonista imprescindible, Alba Roig, que, des del seu coneixement culinari s'encarrega del menjador. És l'altra meitat d'aquest projecte personalitzat que entre els dos han construït amb laboriositat d'abella. Un petit rusc culinari que han carregat de les millors geles gastronòmiques.

Un establiment personal: Ja fa anys, al Fòrum Gastronòmic de Vic, l'aclamat tres estrelles francès Pierre Gagnaire –que havia patit personalment els problemes de rendibilitat que pot comportar un gran restaurant de luxe– va anunciar que, en el futur, els cuiners creatius tindrien restaurants mínims on, pràcticament sols, desenvoluparien el seu art davant els clients, gairebé com una barra de sushi (o, si voleu, un bar de tapes) gastronòmica. Gairebé és la idea del Bresca –però amb servei–, un restaurant de nivell que mereix el viatge a Cambrils i que el Xavier i l'Alba són capaços de dur entre els dos. Un exemple per als joves fegoners emprenedors.

Tipus de cuina: Cuina d'autor, d'artista, d'artesà, feta amb les seves pròpies mans. Plats creatius amb imaginació però de resultat garantit. Combinacions d'ingredients de tot arreu –cacauets, dàtils, soia...– que se sustenten sobre una base cultural tradicional propera, amb aclucades d'ull al *terroir* com l'espina, l'avellana o la ratafia. Composicions tan reeixides com els escamarlans amb carbassa, soia i picada; el foie *mi-cuit* de la casa –amb figues, si s'escau–; l'arròs cremós de parmesà i carbassó amb la seva flor arrebossada (en tempura, se'n diria ara); la tonyina amb ceba tendra i mostassa o els llagostins amb patata i amanida.

Quant als segons: Un delicat rap amb caramell de cítrics, o un entrecot amb dàtils i cacauets acompanyat d'un saborós milfulls d'albergínia, entre altres propostes saboroses. La carta és curta, com no podia ser altrament.

Les postres: En la línia dels salats d'autor, amb criteri i deliciosos: crema de romaní i pinya, flam de coco, postres calentes de xocolata i vainilla...

Espai: El local és petit, allargat, amb taules a l'entrada i al costat d'una barra que separa la cuina vista. A dalt, un altell amb un sofà i alguns mobles.

Toni Massanés

■ **BRESCA** TRAVESSIA ÀNCORA, 21. CAMBRILS (BAIX CAMP). ☎ 977 36 95 12. € 40-50 EUROS. MENÚ DE MIGDIA: 18; MENÚ DEGUSTACIÓ: 43 (PER ENÇÀRREC I SENSE VINS). ☀ DE 13 A 15.30 H I DE 20.30 A 23 H; DG. NIT I DL., TANCAT. MÉS INF.: WWW.BRESCARESTAURANT.COM.