GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

L'essència tardorenca arriba amb força al restaurant Aurum

Gastronomia | 15/11/2017 | 20:31

El local, situat a l'Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro, ofereix una cuina de paisatge amb bolets i carn de caça ideada pel xef Enric Herce

La tardor és època de colors, contrastos i sensacions, però també és temps de bona flaire i de gustos propis i genuïns. Això ho saben prou bé al restaurant Aurum del Sallés Hotel & SPA Cala del Pi de Platja d'Aro, espai que amb el lideratge del xef Enric Herce ha encarat des de fa unes setmanes un nou cicle gastronòmic per tal d'adaptar els seus fogons a les textures i als atributs de l'exigent període tardorenc.

Amb la caiguda de les fulles i l'arribada de les precipitacions les menges adquireixen un to contundent incentivat, en gran part, per les elaboracions amb bolets i la carn de caça, dos dels productes icònics d'aquests mesos de rerevera o primavera d'hivern, com alguns així la denominen. "Hi ha dues estacions gastronòmiques per excel·lència: la primavera i la tardor, totes dues ofereixen moltes novetats a la cuina. En el cas de la tardor trobem el producte de bosc, és a dir, els bolets i la cacera, elements que certifiquen amb molta força en quina estació ens trobem i que només es poden gaudir en aquest moment de l'any", diu Herce.

Aquesta caducitat de la matèria prima, segons el xef empordanès, és una de les principals exigències que li suposa la cuina de tardor. "En els menús que fem, 'Temps de Bolets' i 'La muntanya vora el mar', intentem recollir l'exclusivitat d'aquests productes que només afloren durant uns dies concrets", afegeix el cuiner, autor d''Un any a la cuina' entre d'altres llibres, abans de detallar la suculent oferta gastronòmica que els clients poden degustar asseguts a les taules d'Aurum.

'Temps de Bolets' o 'La muntanya vora el mar'

Els comensals que optin pel menú 'Temps de Bolets' podran escollir entre una Amanida de bolets

escabetxats amb bacallà fumat i escarola o una Sopa minestrone il·lustrada de bolets amb pernil ibèric i galets de primer; Lluç en salsa verda amb aromes del bosc i llenegues o Cuixa d'ànec en confit amb gratinat de rovellons i patates de segon, i Maduixa & maduixa o Tatin de poma amb el seu sorbet de postres.

D'altra banda, els clients que prefereixin la proposta culinària del menú 'La muntanya vora el mar' gaudiran de valent amb dos primers de categoria -Crema de pèsols amb mandonguilles de sèpia i cansalada o Vieires rostides sobre pa amb tomàquet i pernil ibèric-; dos segons plats per llepar-se els dits amb delit -Tac de tonyina amb foie gras i tòfones estil Rossini o Pavé de vaca gallega amb calamars al vermut negre-, i unes postres molt lligades, també, a l'època prehivernal on ens trobem -Pinya rostida a la vainilla amb gelat de coco o Pastís de pastanaga i festucs amb el seu gelat-.

L'essència marinera, intacta

"Les estacions gastronòmiques com la tardor estan molt lligades al temps, la climatologia ens marca la manera de cuinar i ens assenyala una cuina més substanciosa i contundent que a l'estiu, per exemple, són uns àpats més densos que serveixen per anar preparant el cos de cara a la cuina de l'hivern i al fred més rigorós que ens espera".

Herce defineix amb concisió, i passió, les elaboracions que ara mateix passen pel seu cap per arribar, tot seguit, damunt les estovalles dels comensals. Una cuina, en definitiva, de sopes i brous, d'aromes bosquetans de farigola o romaní o de bons guisats a foc lent. "Són uns plats una mica més calòrics, el cos necessita més calor en aquesta època", comenta el xef abans de recordar que malgrat l'arribada d'una nova estació, i tot i l'existència d'aquest canvi de rumb culinari, l'essència marinera tan intrínseca de l'Aurum -abans Rosa dels Vents- i del mateix Herce es manté inflexible: "La nostra cuina marinera queda ben palesa en la nostra proposta de menús, sobretot en l'anomenat 'La muntanya vora el mar', on hi ha una clara conjunció entre la cuina de mar i muntanya".

El resultat, acolorit i assilvestrat, és un ventall gastronòmic que, com la tardor, exhibeix un gran

cistell de contrastos: una subtilesa salvatge; un cromatisme marronós que traspassa el plat per rememorar el paisatge de tons ocres o la combinació d'uns productes a priori antagònics com el peix o els bolets que, quan s'uneixen, representen el millor dels enllaços.

Autor: J.N/ GN

https://gironanoticies.com/noticia/55457-lessencia-tardorenca-arriba-amb-forca-al-restaurant-aurum.htm