LA CUINA DE FRANCESC ROVIRA.

Baix Empordà | 09-11-2007 | 11:13

El cuiner de la Fonda Xesc, Francesc Rovira, restaurant de muntanya que s?ha adaptat als temps, sense perdre de vista la terra i el producte que l?ha dut a ser una de les referències de la comarca al Ripollès, oferirà el dilluns dia 12 de novembre, a l?Aula Gastronòmica de l?Empordà, una mostra de la seva cuina adreçada a tots els públics.

En aquesta fonda ancestral del petit poble de Gombrèn és on Francesc Rovira ha consolidat ?un important racó gastronòmic la fama del qual ha transcendit muntanyes enllà?, asseguren els més prestigiosos gastrònoms. Una cuina que ha fet escola.

?Hem renovat la manera de presentar els plats, els hem alleugerit, els hi hem donat un toc de modernitat però mantenim les arrels de la cuina. El xai, la caça i els bolets son la base de la meva cuina?, recalca Xesc.

Reconeix que van ser ?els primers a fer un tomb a les propostes gastronòmiques de la zona? tan centrades en el xai a la brasa o al forn, en les verdures i els bolets. ?Però nosaltres tampoc ens hem allunyat de les matèries primeres pròpies de la comarca, ni tan sols de la cuina clàssica?, puntualitza.

La Cuina de Pere Arpa

D?altra banda, aquesta setmana també ha passat per la cuina de l?Aula Gastronòmica de l?Empordà Pere Arpa, cuiner del restaurant El Rebost d?en Pere, de Banyoles, amb vocació de xef i ànima d?artista. Aquest establiment va ser reconegut l'any passat amb una estrella Michelin. Arpa ofereix, diàriament, una cuina de mercat i un tracte agradable, que acompanya d'una atractiva carta de postres i també d'un acurat celler. Mai un restaurant de Banyoles no havia tingut una estrella Michelin.

Fuente: Redacció

Autor: Redacció