

Restaurant Rosa dels Vents: Un mirall del receptari empordanès.

Baix Empordà | 23-10-2017 | 21:43



Jordi Nierga/GN

Uns generosos finestrals presideixen el menjador del restaurant Rosa dels Vents emplaçat a l'Hotel & Spa Cala del Pi, a Platja d'Aro. Des d'aquest lloc hi llueixen dos enormes miradors: un d'imponent que observa des d'una posició privilegiada el sinuós onatge mediterrani, i un altre de més sofisticat i intangible que serveix per projectar les excel·lències de la cuina empordanesa.

L'encarregat de pensar i transmetre les representacions culinàries és el xef Enric Herce, que construeix conjuntament amb el seu equip un viatge gustatiu i sensorial concordant amb el paratge que envolta l'hotel i amb els diferents productes que va oferint el calendari. Segons el cuiner, la cuina empordanesa s'alimenta d'una simbiosi entre tradició i modernitat que la singularitza de la resta i la fa especialment rellevant: "Es tracta d'un tipus de cuina que s'ha anat nodrint de totes les influències que han anat passant en cada moment: la cuina de muntanya, la cuina de l'hort i, sobretot, la marinera, que representa pràcticament el 80% de tota la cuina que faig".

Quines característiques té la cuina del restaurant Rosa dels Vents?

Enric Herce. Està basada en la gran varietat que ofereix la cuina empordanesa: àmplia, imaginativa, creativa. De fet, diuen que és l'últim gran secret culinari d'Europa.

Com que em baso en la cuina de l'Empordà, que és una cuina tradicional de la terra, els plats estan molt relacionats amb el calendari. En aquest sentit, anem oferint el que és més adient tant pel clima com també pels productes que ens suggereix el mercat en cada moment.

Què particularitza la cuina de l'Empordà?

E.H. S'ha escrit moltes vegades que és una síntesi, una petita reserva, de la cuina catalana. La gastronomia de l'Empordà recull totes les característiques que defineixen la cuina catalana, i sempre s'ha dit que dins la cuina empordanesa hi podria subsistir una cuina pròpia al marge de la gastronomia catalana, però no al revés.

Cal tenir en compte que aquí s'hi concentra la cuina de pagès, la de mar i la de muntanya. O sigui, l'Empordà agrupa mar, hort i muntanya en molt poc espai, i això defineix el paisatge, la cultura culinària i la manera de fer dels cuiners d'aquesta zona.

La Costa Brava és el destí d'un gran nombre de turistes arribats d'arreu. Això canvia el vostre model gastronòmic?

E. H. El nostre eix central és la cuina empordanesa, però sí que és cert que alguna vegada, puntualment, fem plats dedicats a algun tipus de públic específic. Ara bé, la majoria de la gent que ve aquí demana els plats propis de la nostra terra, tenint en compte que l'aposta culinària local és una part molt interessant del turisme gastronòmic.

També aposteu per la vessant lúdica, oi?

E. H. Exacte. Al marge de la cuina empordanesa, que és la base del nostre treball, ocasionalment celebrem diferents cicles gastronòmics que reben el nom de 'Lírica Culinària'. Del que es tracta és de combinar tipus de cuina amb tipus de música: hem fet cicles d'òpera acompanyats de plats italians o francesos, per exemple, i el passat estiu vam celebrar el 'Cabaret Tropicana' juntament amb una aposta gastronòmica cubana i tropical.

Formar part d'un hotel d'excel·lència suposa un gran valor afegit?

E. H. Es tracta d'un valor afegit compartit. És un valor afegit pel restaurant perquè es troba situat en un hotel de luxe, efectivament, i també ho és per l'hotel, ja que compta amb un restaurant de reputació i de gran qualitat. Ara bé, el gran luxe tant per un com per l'altre és el fet d'estar ubicats arran de mar, on la cuina pràcticament toca l'aigua.

Per acompanyar els plats d'Herce el restaurant Rosa dels Vents ofereix una carta de vins tractada amb cura pel sommelier Jaime Abel Varón. Ell és l'encarregat de maridar les degustacions amb un ventall d'opcions molt ampli que ressalta les particularitats feréstegues de l'indret: 'Les influències salines del mar, la tramuntana o la humitat ens ofereixen una àmplia varietat de vins empordanesos en la qual, cadascun d'aquests, es converteix en un veritable amfitrió'.

Tal i com assenyala Varón, la notorietat dels vins elaborats a l'Empordà s'ha anat projectant cada vegada amb més èxit, i països com Rússia, Holanda, el Regne Unit o els Estats Units valoren amb escreix l'oferta vinícola empordanesa. 'La gran majoria dels nostres vins estan focalitzats en ser vins d'alta expressió, és a dir, els vins més apetibles pel gran guru Robert Parker. Això provoca que s'hagi creat una tendència i que ens hàgim aconseguit posicionar al capdavant d'aquesta'.

Altruisme i entreteniment

L'Hotel & Spa Cala del Pi no només brinda la possibilitat de degustar l'exquisidesa gastronòmica del seu restaurant. Sostingut ben bé al damunt de la cala que li atorga el nom, les instal·lacions d'aquest edifici de cinc estrelles i propietat del grup Sallés Hotels també procuren mantenir el màxim benestar dels seus clients amb un Spa de més de 600 metres quadrats i amb una quarantena d'habitacions equipades amb tots els luxes.

Més enllà del confort, però, l'hotel també aposta per la solidaritat, i ho fa conjuntament amb la resta d'establiments de la cadena Sallés. 'El primer any vam fer una nit solidària a favor del Banc dels Aliments. A partir d'aquell moment, vam pensar que el més bonic seria continuar amb aquesta tasca i per això es va signar un acord amb la delegació gironina de l'Associació Espanyola Contra el Càncer, una col·laboració que té com a objectiu donar continuïtat a aquests tipus d'esdeveniments, especialment els que tenen relació amb el càncer infantil', explica el director de l'Hotel & Spa Cala del Pi, Francisco Javier Colocho.

El passat mes d'agost l'hotel va recaptar un total d'11.000 euros a través d'un acte que precedeix l'Arbre Solidari, projecte que tindrà lloc aquest Nadal. 'Del que es tracta és que els nens amb

càncer puguin rebre un regal dels nostres clients?, detalla Colocho abans de puntualitzar que durant els propers mesos ja es començarà a gestar la futura edició de la "Nit Solidària" prevista pel pròxim any.

Aquesta aposta altruista forma part d'un conjunt de propostes que, més enllà dels serveis habituals d'un recinte hotel·ler, també té cura de l'aspecte lúdic. Així, als ja coneguts cicles de "Lírica Culinària" s'hi afegirà, al mes de febrer, l'anomenada "Nit de la Simfonia Empordanesa". S'hi ajuntaran set cellers, set vins i set plats, tot això amenitzat per un grup que farà versions de jazz de tot tipus de música, des de sardanes fins a grups com Sopa de Cabra o cantautors com Lluís Llach?, comenta Colocho.

Alguns dels plats

Gambes i Espardenyes amb crema de cigrons i cansalada

Rable de conill farcit amb amb ceps i foie-gras

Turbot amb crema d'all tendres i navalles

Vieires amb remolatxa passion rouge

Avinguda del Cavall Bernat, 160, Castell-Platja d'Aro, Girona
Tlf: 972 82 84 29

Autor: Jordi Nierga/GN