

L'essència, al paladar

**LA REVOLUCIÓ GASTRONÒMICA
D'UN TERRITORI AMB OLIVERES
I VINYES ENVOLTADES DE MAR**

Al cap de Creus conviuen hostals de tota la vida amb els restaurants més innovadors. Perquè aquest territori, amb productes gastronòmics de primera, és aglutinador i no exclou: les receptes tradicionals, hereves dels sofregits que improvisaven els pescadors, són igual d'extasiants que les proposades més sofisticades.

Text **Nil Ventós Corominas**

Quan els motors dels llaguts eren els braços dels pescadors, les cales del cap de Creus eren plenes de barraques de pedra seca que servien de refugi. Si entrava una gropada, atracaven en una d'aquelles platges i preparaven un bon ranxo. El més fàcil era fer un sofregit i bullir unes patates amb el que s'havia agafat. Com que el peix bo es guardava per vendre, cuinaven sargs, cànteres, rufins o serrans. Amb el temps, el turisme i el *savoir faire*, aquest plat es va enriquir i la bona pesca (escorpes, galls i raps) servia per cuinar el plat estrella de la zona: el suquet.

La pesca ha estat la feina tradicional i els seus molls encara bullen

d'activitat. Roses és un dels ports amb més captures dels Països Catalans. La pesca artesanal, tot i que s'ha anat abandonant, continua feinejant i aporta les millors peces de la costa. Els rogers, les llagostes i les orades, per posar alguns exemples, són algunes de les captures més buscades. La gamba i el peix blau són uns altres reis del menjar local.

El suquet dels frares

La terra, com l'aigua, també ha estat ancestralment explotada. La majoria dels conreus es van deixar perdre durant el boom turístic, però amb un cop d'ull es pot comprovar com la muntanya havia estat completament treballada. Ramon Pere de Noves ja era un reputat cellerer del monestir de Sant Pere de Rodes, institució bàsi-

ca per a la recuperació de la vinya al nostre país. El cenobi, però, no solament va ser una de les bases enològiques de la zona, sinó que "els frares ja feien el suquet en el segle XVIII exactament com els pescadors", explica Jaume Fàbrega, periodista gastronòmic. Aquests dos, frares i pescadors, eren els únics col·lectius masculins que cuinaven habitualment, segons Fàbrega, i aquí es troben en contacte, en una comunitat especial.

Una tasca monacal, amb amor per la terra, és la que duu a terme la família Soto-Dalmau. Es van establir el 1989 a la Selva de Mar i el 1999 van treure a la venda la primera ampolla del celler Mas Estela. Enclavats en una vall als peus de la serra de Verdura, produeixen un vi "amb molta personalitat", defineix Núria Dalmau, propie- >>>



Oriol Castro és un dels cuiners del restaurant Compartir de Cadaqués, juntament amb Eduard Xatruch i Mateu Casañas. Els tres xefs havien treballat a la cuina d'El Bulli.

L'interior del restaurant Compartir és fidel a l'arquitectura típica de la zona. Al mig, la península des Sortell, amb Cadaqués al fons. A baix, Dídac Soto i el seu pare Didier, que treballen la vinya del Mas de l'Estela amb el mètode biodinàmic. A la pàgina següent, una escena quotidiana del Port de la Selva.

