

COMER en Girona

Una provincia que brilla con luz propia

Girona es la provincia con mayor concentración de estrellas Michelin por habitante, por encima de Guipúzcoa, y a nivel europeo, se situaría por delante de París, Roma, Londres y Berlín.

Texto: Silvia Micolau



Esta concentración de estrellas no es fruto de la casualidad, sino de la abundancia de productos autóctonos de calidad (algunos con D. O. P., I. G. P. o el sello Productes de la Terra, como el aceite del Empordà, la alubia blanca de Santa Pau, la manzana de Girona, la pera de Puigcerdà, la anchoa de L'Escala, el arroz de Pals, la cebolla de Figueres, las gambas de Palamós, el queso recuit de drap de Fonteta, la mantquilla y los nabos de La Cerdanya, la butifarra dulce y la de perol...), de numerosas escuelas de formación de cocineros y de talento a raudales. No obstante, los restaurantes con estrella Michelin –liderados por el triestrellado El Cellar de Can Roca– solo constituyen la punta del iceberg de un extraordinario plantel. Veamos otros en una selección no exhaustiva.

Sugerencias de restauración

De la factoría Adrià, punta de lanza durante décadas, desde el Bulli de Cala Montjoi en Roses, de la culinaria de vanguardia catalana, surgió el trío formado por Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, que en 2012 abrieron en Cadaqués Compartir (Riera Sant Vicenç, s/n), con platillos para ídem. Fina Puigdevall de Les Cols asesora en lo gastronómico al hotel y spa Mas de Torrent (Torrent). En L'Armentera halló su nueva

TRIUNVIRATO GANADOR

En Girona se da una curiosa circunstancia: algunos de sus mejores restaurantes están comandados por partida triple. Es el caso de El Celler de Can Roca (Girona), con los hermanos Joan, Josep y Jordi; Empòrium (Castelló d'Empúries), con Salvador Jordà y sus hijos gemelos Joan y Màrius; y Compartir (Cadaqués) con Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. En todos los casos comparten trabajo sin que ello suponga ninguna dificultad. En Empòrium, por ejemplo, se organizan muy bien y así nos lo explican: "Tres cocinamos y tres servimos, por rotación". Eduard Xatruch, por su parte, resume así el trabajo a tres bandas: "Somos seis ojos, seis manos y tres cerebros, pero trabajamos para un proyecto común".



Compartir



El Celler de Can Roca

Foto: Jordi Casolà

ubicación (antes estuvo en Ventalló) Pera Batlla (Camí del Molí, s/n), con Antonia Quiñones al frente y una cocina de proximidad con productos del huerto y el gallinero propios. Iolanda Bustos es el alma mater de La Calèndula en Regencós (Nou, 2); el cambio de emplazamiento desde Girona capital no ha variado su concepto de cocina de *terroir* elaborada con hierbas, flores, raíces y frutos silvestres que la chef recolecta y cultiva, para dibujar un paisaje en cada plato. Y esa frase de "La cocina es el paisaje puesto en la cazuela" que acuñó Josep Pla nos lleva hasta la casa del escritor ampurdanés, lúcido cronista en general y del hecho gastronómi-

co de su tierra en particular en *El que hem menjat*, que hoy ocupa el restaurante Pa i Raim (Torres i Jonama, 56) de Palafrugell, con la esmerada cocina estacional de Pep Ferriol. En Calella de Palafrugell, excepcional es la localización de Tragamar, en la playa del Canadell, y no defraudan sus arroces, pescados y opciones para picar como las *Chirlas con comino* o las *Patatas Bhutan*. En la de Aiguablava en Begur, Santi Colominas propone en Toc al Mar pescado salvaje a la brasa de encina, una paella cuadrada y arroces como el oscuro del Empordà. Freu es una apuesta segura en Lloret de Mar (Hotel Gui-

part Monterrey. Av. Vila de Tossa, 27). La propuesta eco-mediterránea con acento marinero de Rafa Peña (Gresca) en Villa Terecita –que apareció en la película *Menú degustación*–, redondeará la estancia en el Hostal & Spa Empúries (Platja del Portitxol, L'Escala), cerca del yacimiento greco-romano. En Castelló d'Empúries está el restaurante Empòrium del hotel del mismo nombre (Santa Clara, 31), que, con Joan y Màrius Jordà Giró entre fogones, acaba de obtener una estrella Michelin por su cocina tradicional empordanesa puesta al día con ingredientes mayoritariamente ecológicos y premios por la carta de vinos. En S'Agaró,



El Celler de Can Roca (Girona)



Restaurante Empòrium (Castelló d'Empúries)

GIRONA, TERRITORI D'ESTRELLES

En 2015 se constituyó este colectivo, formado por los chefs de trece restaurantes gerundenses distinguidos con astros de la Guía Michelin, agrupados para poner en valor este activo, promocionarse, potenciar la gastronomía del territorio, y ofrecer experiencias exclusivas a los poseedores de un pasaporte que los enlaza que más estrellas acumulen. Sus miembros también buscan “acercar la alta cocina creativa a todos, estar presentes en la memoria colectiva y ser escogidos para acoger una celebración o en un momento especial de cualquier persona”.

El Celler de Can Roca (Girona), con 3 estrellas Michelin; Miramar (Llançà) y Les Cols (Olot), con 2 estrellas Michelin; Ca l'Arpa (Banyoles), Els Brancs (Roses), Casamar (Llafranc), Els Tinars (Llagostera), Ca l'Enric (La Vall de Bianya), La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar), Massana (Girona), Fonda Xesc (Gombrèn), Bo.Tic (Corçà) y Les Magnòlies (Arbúcies), con 1 estrella Michelin.

Más información: ca.gironaterritories-trelles.cat



Compartir (Cadaqués)

quilla o desayunos de tenedor y ágapes al mediodía y por la noche de auténtico km 0, y cuenta con la bodega Brugarol, un reclamo en sí misma por el espectacular ejercicio de arquitectura integrada en el entorno natural del estudio RCR Arquitectes. También en Palamós encontramos La Malcontenta by Casamar (Paraje Torre Mirona- Playa de Castell C-31 Salida 328), el restaurante que se encuentra en la magnífica masía – hoy hotel de 5* – La Malcontenta. Aquí oficia el chef Quim Casellas (con una estrella Michelin por Casamar en Llafranc) con la sutil mirada de su hermana María en la sala.

La Bòbila, tienda de antigüedades ubicada en Corçà (Crta. de Palamós, 1), incluye un sushi-bar. *Trumfes* (patatas en el dialecto de La Cerdanya) justifica hacer un alto en el camino en Llívia (Raval, 27), y la pizzería de Fabián Martín es el enclave de Puig-



Villa Teresita - Hotel & Spa Empúries (L'Escala)

cerdà (Rambla Josep Maria Martí, 6) donde pedir una pizza con foie, trufa u oro de 22 quilates (Campeona del Mundo en 2007). En la Garrotxa, hay que adentrarse en Santa Pau y probar la cocina “volcánica” de Cal Sastre (Cases Noves, 1). Y uno no puede irse de Girona ciudad (Santa Clara, 50) ni de Platja d'Aro (Av. de S'Agaró, 59) sin tomar un helado –por ejemplo el polo Rocanas– en Rocambolesc de Jordi Roca. (1)

Romain Fornell (de los barceloneses Caelis y Café Emma) es el artífice de la carta del restaurante Candlelight del Hostal de la Gavina (Pl. Roserar, s/n), mientras Gaetan Paulus, forjado en Caelis, ha tomado el timón de la conocida marisquería La Taverna del Mar (Passeig de Sant Pol), y ampliado la carta, hasta ahora centrada en elaboraciones típicas marineras, con platos creativos de temporada. En Palamós, la Finca Bell Lloc (Camí de Bell Lloc, s/n), situada en el espacio protegido de Les Gavarres, sirve, para un mínimo de 4 personas, *esmorzars de for-*

La Calèndula (Regencós)

Restaurant Ca la Maria

COCINA DE TERRITORIO EN EL CORAZÓN DEL ALT EMPORDÀ



En el corazón del Alt Empordà, rodeado de viejas viñas y olivares se encuentra el pueblo de Mollet de Peralada y allí encontramos una pequeña joya gastronómica: el restaurante Ca la Maria. Con casi sesenta años de dedicación, la familia Barris ofrece a sus clientes una cocina tradicional catalana basada en los productos que cada temporada ofrece el territorio. Setas y caza en otoño-invierno (jabalí rustido o estofado, perdiz con col y liebre); guisantes, habas y cabrito en primavera, los pescados de la Costa Brava y durante todo el año los típicos *platillos* ampurdaneses como el *pato con nabos* o el *pollo de corral con bolets*, también los *rustidos* de cordero, cabrito y pato, los llamados platos de "mar y montaña" como la *sepia con albóndigas* o el *pollo de corral con gambas*.

Destacar que siempre ha mantenido en su carta platos muy campesinos, antaño platos de subsistencia, como el *desayuno de payés*, el *casulet de pobre*, el *arroz de viñatero*; sin olvidar los platos de casquería como el *cap i*



LA RECOMENDACIÓN...

"Para acabar la comida nada mejor que nuestro carro de postres, totalmente caseros, acompañado con un porrón de garnatxa el típico vino dulce ampurdanés"



pota con garbanzos y la *tripa de bacalao con alcachofas*. Son platos de origen humilde pero muy sabrosos que, a menudo, provocan recuerdos en la memoria y transportan a los comensales a la infancia.

La familia de Ca la Maria siempre ha estado muy ligada al mundo del vino, en su carta de vinos están presentes todas las bodegas de la D.O. Empordà. Raro es el día que en su comedor principal (una bodega de 1.736) no haya un par de mesas de bodegueros de la zona y es que no hay que olvidar que el restaurante se encuentra en el corazón de las viñas. No obstante, está situado a tan solo 15 minutos de Figueras con su Museo Dalí, de la Costa Brava (Roses, Port de la Selva,...), de la Sierra de la Albera con el Castillo de Requesens, y los monasterios de Sant Pere de Rodes y de San Quirze de Colera y rodeado de bodegas para realizar una visita. 🍷



RESTAURANT CA LA MARIA

Unió, 5 · Mollet de Peralada (Girona)
Tel.: 972 563 382 / 972 545 004
www.restaurantcalamaria.net