

Una oda al peix de Palamós, a la Gavina

Emili Agulló • original



Albert Adrià i Romain Fornell, dissabte, flanquejats per Virginia, Júlia i Josep Ensesa i per Ferran Adrià, a l'Hostal de la Gavina

El peix i marisc de la llotja de Palamós no sol faltar als diversos restaurants de l'Hostal de la Gavina. És un producte bàsic, i de proximitat, com també el que proveeixen alguns pescadors de Sant Feliu de Guíxols. I la família Ensesa, propietària de l'històric establiment, ha volgut homenatjar-lo amb un menú cuinat a quatre mans pels xefs Romain Fornell –director gastronòmic dels restaurants de l'hotel Candlelight i Garbí i de la Taverna del Mar– i Albert Adrià, que després d'aquesta darrera quarta incursió estival als fogons de S'Agaró va corroborar que es belluga, i mai millor dit, com a peix a l'aigua amb el seu amic Fornell. Cada trobada estival entre tots dos ha fet sorgir noves idees, també la de donar protagonisme al peix local, després d'una visita que Fornell i Adrià van fer plegats a la llotja palamosina, l'estiu passat.

La primeríssima qualitat del producte podria semblar que posava més fàcil el repte al duo de cuiners. Però tots dos van posar-hi el mestratge de trobar les elaboracions adients, que maridessin la tradició dels receptaris catalans amb processos culinaris innovadors, i la quadratura del menú amb especialitats extretes dels respectius repertoris. Tot plegat estructurat al voltant d'un amplíssim aperitiu, amb dotze tapes que permetien recórrer el litoral de la Costa Brava, des de la senzillesa de les gambes extra de Palamós –bullides només un minut en aigua de mar– i els escamarlans, espadenyas i navalles a la brasa –referències de la casa– fins a especialitats d'Adrià, com són els delicats calamarsos confitats i els musclos amb vinagreta. Per culminar el *tapeig* de luxe, croquetes de gamba, ostres al natural i un deliciós *chutoro* –un tall situat entre la ventresca i el lloç– de la tonyina vermella crua, tallat en fines llenques i adobat amb salsa.

El millor, però, encara havia d'arribar amb els dos plats del menú. El primer, la reinterpretació del bonítol a la catalana d'Adrià, amb els seus tàrtars de tonyina i tomata com a acompanyament. I el segon, plat fort, amb cinc enormes dèntols i llobarros enfornats a la sal i servits amb una fina salsa de *beurre blanc* amb caviar beluga, proposta amb el característic toc francès que Fornell ha imprès al Candlelight des que en va assumir la direcció, i que li han fet conquerir estrelles Michelin a banda i banda dels Pirineus.

No hi van faltar els aplaudiments als dos xefs, que entre els comensals a les taules comptaven també amb l'assistència de Ferran Adrià, tot i que Fornell bromejava que només es tractava "d'un peix i una salsa". Una modèstia que també exhibien dos dels pescadors que havien fet possible el menú, els palamosins Àlex i Juli, de Peixos Torrent, que van gaudir del resultat final, a taula, de la seva feina diària en alta mar i que destacaven que els monumentals déntols i llobarros eren pescats "amb palangres, un per un" i amb paciència.