



VIRGINIA ENSESA, ALBERT ADRIÀ, JULIA ENSESA, FERRAN ADRIÀ, ROMAIN FORNELL Y JOSEP ENSESA. ©PERE DURAN

## ALBERT ADRIÀ Y ROMAIN FORNELL, UN HOMENAJE A CUATRO MANOS A LA LONJA DE PALAMÓS

FOR SERGI SABORIT | 18 JUL 2021

El Hostal La Gavina de S'Agaró, propiedad de la familia Ensesa, celebra una jornada gastronómica con el pescado y el marisco como grandes protagonistas

Barcelona es su ámbito habitual de trabajo, pero **Romain Fornell y Albert Adrià,**

dos de los chefs más reputados de la ciudad, se han escapado este fin de semana a la Costa Brava para cocinar juntos un menú degustación con el que han querido rendir homenaje en la Lonja de Palamós y a todos los hombres y mujeres que se dedican al noble oficio de la pesca. El escenario elegido para ejecutar este cocinado a cuatro manos no podía ser más adecuado: los fogones del mítico Hostal La Gavina de S'Agaró, del que Fornell es desde hace unos años el director gastronómico.

En un sábado de julio idílico, con sol, buena temperatura, mar calmado y suave brisa, la terraza enclavada del restaurante Garbí, situada junto a la piscina de agua salada del hotel y con vistas a la playa de Sant Pol, se ha convertido en una pista de circo gastronómica con el marisco y el pescado como grandes protagonistas. **La gamba roja de Palamós hervida al momento debía ser la reina de la fiesta, pero no ha sido la única**, ya que Adrià y Fornell prepararon con maestría otras propuestas que hicieron ensimismar a los comensales, como el sashimi de atún chutoro; el pincho de cigala, las *espardenyes* y las navajas a la brasa; los exquisitos mejillones con vinagreta o unos mini chipirones confitados.

Francia, la patria de Fornell, estuvo bien presente en el homenaje, no sólo porque muchos de los asistentes eran franceses, clientes habituales de La Gavina, sino también por las ostras al natural que siempre acompañan a este chef, por la deliciosa vichyssoise servida y por el champán Ruinart, el elegido para regar y religar toda la fiesta.

Junto a los dos chefs, **los hermanos Josep, Virginia y Julia Ensesa**, propietarios de La Gavina, han ejercido de anfitriones del evento, en el que han participado unas 80 personas, entre las que figuraba Ferran Adrià.



LOS HERMANOS ALBERT Y FERRAN ADRIÀ CON ROMAIN FORNELL Y LAS GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS. ©PERE DURAN

El momento culminante de la fiesta llegó cuando los camareros pasearon por las mesas unas grandes piezas de pescado de la Lonja de Palamós cocinadas a la sal y que se sirvieron acompañadas con una salsa de *beurre blanc* con caviar que elevaba la calidad del plato a una altura estratosférica. Sencillamente, sin palabras.

Fue en este momento cuando muchos de los presentes se acercaron a una mesa para felicitar a otros dos hermanos que también participaban de la fiesta. Sí, **los hermanos Alex y Juli Torrent, de Peixos Torrent**, una empresa familiar que gestiona una de las paradas de la Lonja de Palamós y proveedora de toda la materia prima que Adrià y Fornell hicieron sobresalir. Preguntados sobre qué tipo de pescado había sido el elegido como plato principal, los Torrent explicaron que se trataba de dentones y lubinas, en grandes piezas, de más de tres kilos cada una.



**Y todo bajo la atenta mirada de Alberto Depau, que dirige el Hostal La Gavina desde hace ocho años y antes había sido subdirector del Hotel Juan Carlos I de Barcelona. Orgulloso de dirigir un establecimiento que desde su apertura, en 1932, ha estado en manos de la misma familia, los Ensesa, y que tiene una clientela muy fiel, ya que el 60% de los clientes son repetidores y algunos incluso habituales, veraneando en el establecimiento desde hace décadas. En el homenaje a la Lonja de Palamós había algunos de estos clientes fijos, como un empresario que cada año duerme unas 45 noches en el establecimiento —siempre en la misma habitación— y es como si fuera de la casa.**



LOS DOS CHEFS CON UN PAR DE EJEMPLARES SUMINISTRADOS PER PEIXOS TORRENT, DE LA LONJA DE PALAMÓS.  
©PERE DURAN.

**Aunque este año no se esperan los huéspedes habituales procedentes de Rusia, Estados Unidos y Reino Unido, Depau se muestra optimista y convencido de que a pesar de la nueva oleada pandémica, La Gavina salvará la temporada, con un volumen de reservas este verano de entre el 70% y el 80%, fundamentalmente cliente nacional, francés y de la Europa continental. El hotel cinco estrellas gran lujo, que forma parte del sello internacional *Leading Hotels of The World* tiene 74 habitaciones y se encuentra en una de las mejores urbanizaciones de la Costa Brava, una ciudad jardín promovida por el empresario gerundense Josep Ensesa y declarada Bien de Interés Cultural por la Generalitat.**

Desde el año 2017, La Gavina organiza cada año diferentes jornadas gastronómicas durante la temporada de verano. Además de Albert Adrià y Romain Fornell, han pasado por el hotel cocineros como Michel Sarran, Nandu Jubany, David Romero, Rafa Peña o Paolo Casagrande.