

Plat senzill, gust sofisticat



JOAN NEBOT

Bresca

Travessia Àncora, 21.

43.850 Cambrils. Baix Camp

Cap de cuina: Xavi Ferraté

Telèfon: 977 369 512

Carta: 50 euros

Tancat dilluns tot el dia i diumenges nit

"Al principi ens vam veure forçats al minimalisme", diu en Xavi Ferraté quan recorda els principis, durs. Era l'abril del 2001 i empraven màxim, tres ingredients bàsics per plat, la màxima complicació que es podien permetre perquè tot s'ho feien ells dos, l'Alba Roig i el Xavi. Ara podrien complicar més els plats, però no volen. Continuen al matí

tots dos a preparant els plats i, a l'hora del menjar, l'Alba atenent la sala i el Xavi a la cuina, "però podria ser al revés" diuen. Es van conèixer a la cuina del Jean-Luc Figueras i tots dos elaboren i dissenyen els plats. El local és petit, acollidor i amb llum suau, només el plat, l'estrella de la funció, rep el raig de llum, de tal manera que la magrana llueix, roja, al costat del dau de bonítol marinat acompanyat de tabule. Un bonítol tendre i consistent alhora, amb la frescor lleu del marinat i la combinació esplèndida de la salsa, potent, i la dolçor de la magrana. No són plats domesticats ni amables, tenen la força de l'ingredient bàsic i la tendresa de la

coccio justa, de l'escamarlà amb carabassa i soja o del carré de xai amb salsa de ratafia. Dos fogons, una planxa i un forn. no necessiten més aparells perquè tenen talent, sensibilitat i curiositat per combinar menges, per apreciar la salsa de soja que treu la fortor de l'all respectant-li l'aroma –això adoptat de la cuina japonesa– o com fer una crema de col vermella i poma àcida tal com els va explicar un veí belga, i combinar-la amb el rap. Per garantir-se la qualitat dels productes, es conreen tot el que poden: la verdura, les infusions, poliol i marialluïsa, fins el romaní, l'al-fàbrega, l'espígol, el cibulet o els brots de mostassa, les pomes i les flors per guarnir la taula. La carta de vins no ofereix els més coneguts, sinó una tria, vint blancs, sis rosats i més de trenta negres, que sense recórrer totes les zones, recull tots els gustos i menes per tal de no trobar a faltar-ne cap. I si cal, t'aconsellen amb un coneixement exhaustiu dels vins i dels plats que ells mateixos han creat plegats, i que el Xavi prepara només separat del menjador per un vidre. El nom, Bresca, els defineix, en pots prendre amb el cafè, i representa la tasca de les abelles: un equip, en família, que elabora una exquisidesa.

Joan Nebot