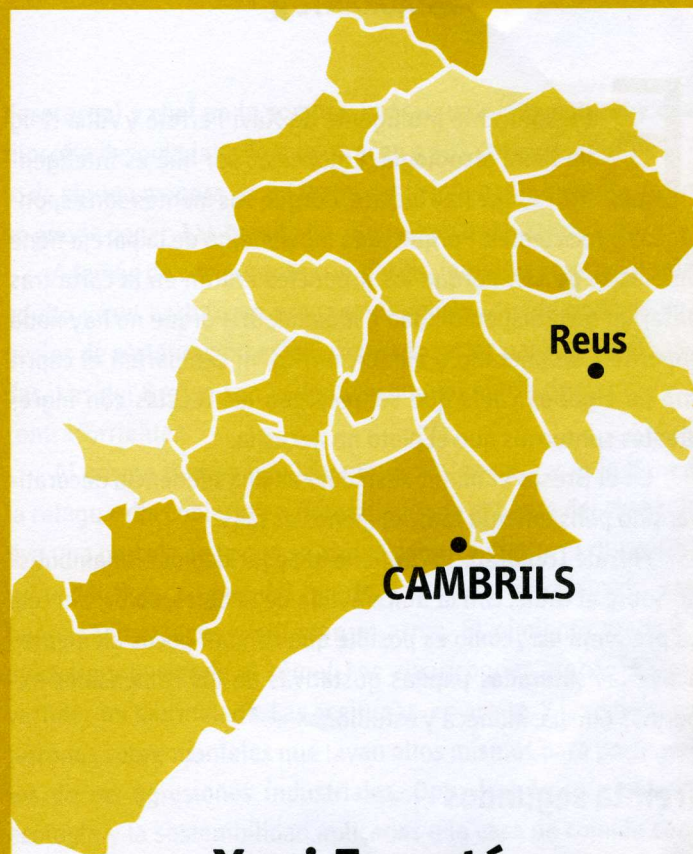




Xavi Ferraté

RESTAURANTE BRESCA

Cambrils (Baix Camp)

Dirección: Travessia Àncora, 21

Teléfono: 977 36 95 12

Chef: Xavi Ferraté

Sala: Alba Roig

Precio medio: 40 €

El restaurante inteligente de Xavi Ferraté y Alba Roig no tiene tecnología. Entonces, ¿por qué es inteligente? Porque hay lucidez, porque sus mentes son espontáneas y reciclables. Porque cada movimiento de la pareja tiene una razón de ser. Porque los productos entran en la carta tras pasar un test (disponibilidad e idoneidad). Porque no hay nada superfluo, amanerado o exhibicionista, ni comparten el capricho de algunos chefs que sobrecargan las recetas con ingredientes suntuosos que el plato no necesita.

En el Bresca el minimalismo no es una tendencia decorativa, sino pensamiento radical: menos es más.

Ferraté (Botarell, 1975) tiene la seguridad del funambulista. Sobre el cable, con la única ayuda de la barra, sólo y sin red. La pregunta es: ¿cómo es posible que con tan pocos elementos active las saturadas papilas gustativas de los comensales expertos? Chispa, muñeca y estudio.

Treinta segundos

«En el restaurante sólo somos dos. Un plato tiene que estar listo en 30 segundos, así que no lleva más de dos o tres ingredientes», aclara Ferraté, en equilibrio entre la practicidad y el esencialismo.

Es un *one man show*, hombre-filarmónica ante el fogón. Estudiemos la carta. Dos-tres, dos-tres elementos. Domina la conjunción copulativa, que une. Cigalas con calabaza y soja. Dados de bonito y berenjena. *Esqueixada d'espíneta* (atún curado con sal). Dos-tres, dos tres. Rape y caramelo de cítricos. Salmonetes de roca con jamón y rúcula. *Carré de cordero* y ratafia. Dos-tres, dos-tres. Arrrrr.

La autogestión y la autoconstrucción. Ferraté y Roig, jefa de la pequeña sala del Bresca (un viejo asador que ellos pintaron y

Xavi Ferraté
RESTAURANTE BRESCA

decoraron) y chef en la sombra, buscan una vida natural y esa filosofía despojada es la que ofrecen a sus clientes. «Por decirlo de alguna manera, es un restaurante joven que la gente joven se puede pagar. Las botella de vino más barata cuesta 7 euros».

Además de restaurante con perilla también es restaurante adulto y con barba, que brega en Cambrils, donde muchos negocios de restauración están orientados a las paellas naufragadas. Los del Bresca son valientes con una oferta descarada y a contracorriente.

Al mismo tiempo que la vanguardia, Ferraté y Roig tienen la retaguardia cubierta en Botarell, donde el padre del chef cultiva una parcela de la que se aprovisionan a diario. El ritmo vascular del Bresca es el del huerto. Las flores de calabacín dan buenas vibraciones y coronan el arroz. El pimiento verde es eléctrico y enciende el *rèmol*. Los albaricoques acabarán convertidos en mermelada. Las aceitunas, en aceite. Y las flores, en jarrones sobre manteles que lavan ellos mismos para protegerlos de las agresiones industriales. Optimizando recursos. La ecología y la sostenibilidad aplicadas a la casa de comida contemporánea.

Quiere hablar Ferraté de la merluza con escupiñas y del atún con cebolla tierna y mostaza. El segundo es una obra magistral con dos pinceladas. Idea mínima de resultado máximo. Ferraté conoce mejor el pescado que el comandante Cousteau. Los dos platos comparten el gusto por la acidez y el agradable escalofrío. «El ácido remite al verano», dice Ferraté. El verano es una cerveza fría con berberechos de lata y una salsa avinagrada que eriza el cogote.

Lo más inteligente del Bresca son sus propietarios.

La receta de Xavi Ferraté

Merluza de palangre

Ración individual

INGREDIENTES

1 suprema de merluza de palangre • **10** escupíñas grandes •
3 ajos tiernos • **1** cebolla tierna • **1** zanahoria • **1/2** nabo •
1 hoja de laurel • **3** granos de pimienta • **1** dl. de aceite •
de oliva virgen extra • **1/2** dl. de vinagre de vino blanco •
pimentón de la Vera picante

ELABORACIÓN

- 1.** — En una cazuela con aceite de oliva, sofreír los ajos tiernos (cortados en trozos de 4 centímetros), la cebolla, la zanahoria y el nabo (todos, cortados en juliana), los granos de pimienta negra y la hoja de laurel. Una vez cocinados, salar. Añadir el pimentón picante y el vinagre de vino blanco. Dejar que se evapore. Retirar del fuego. Añadir el aceite de oliva crudo.
- 2.** — Abrir las escupíñas con una paella en la que habrá aceite caliente. Tapar. Una vez abiertas las escupíñas, retirar las conchas y añadir al escabeche.
- 3.** — Pasar la merluza por la paella. Emplatar. Añadir las verduras en escabeche con las escupíñas.