

Terraza con vistas del
restaurante y hotel
Casamar (Llafranc).

AMPURDÁN

La gamba, los genios y el arroz

Con sus pequeñas e íntimas calas rodeadas de pinares y sus encantadores puertos pesqueros, la Costa Brava es un buen lugar para despedir el verano. Además, con un aliciente: la provincia de Gerona concentra más estrellas Michelin que ninguna otra.

Texto Alfredo García Reyes / *Fotos* Jordi Oliver

El plato estrella de
Casamar: canelón
de puerro y cigala.



Panacota con
chocolate blanco y
helado de frambuesa de
El Roser II (L'Escala).



Arco principal de acceso al núcleo medieval de Pals.

Rara vez se llega al éxito a través de la suerte. Desde luego, para el Ampurdán, cuyo litoral es conocido como Costa Brava, en su triunfo como destino turístico poco tiene que ver la fortuna y mucho el esfuerzo, el trabajo, la ilusión y una conjunción de patrimonio, naturaleza y hospitalidad extraordinarios. A esto se suma una cocina sin parangón. De hecho, la provincia de Gerona concentra más estrellas Michelin que ninguna otra de España: nada menos que 20, repartidas en 16 restaurantes. Uno de esos templos de la gastronomía, El Cellar de Can Roca, se ha alzado en 2013 con el título de Mejor del Mundo según *Restaurant*, la *biblia* de la alta cocina. Y, por supuesto, no hay que olvidar que en un pequeño establecimiento de Roses se produjo, hace algo más de dos décadas, la gran revolución de la cocina moderna gracias a Ferran Adrià y El Bulli. Por cierto, que el genial cocinero barcelonés promete deslumbrar de nuevo →

Zona de espera y bar de **Tragamar**, en Calella de Palafrugell.



Pinos costeros, auténtico símbolo de la Costa Brava.

con las propuestas de El Bulli Foundation: será a partir de 2014.

Adrià y los hermanos Roca son la punta de lanza de la alta cocina catalana pero detrás, en el Ampurdán, hay un buen ramillete de cocineros, mayores y jóvenes, clásicos y de vanguardia, admirablemente unidos por un mismo objetivo: promocionar la gastronomía y los valores de esta tierra. Todos ellos son herederos del legado de un lugar mítico, nacido en los años 60 del siglo XX: el Hotel Empordà, en Figueres. En sus fogones es donde ejerció su arte el padre de la nueva cocina catalana, Josep Mercader, anfitrión de la pléyade de artistas e intelectuales que llegaron hasta allí invitados o atraídos por el genio Salvador Dalí.

No es solo arte lo que encontraron aquellos primeros viajeros. A poco que uno abra los ojos, huelga y escuche se comprende que estas comarcas no son un destino turístico convencional.

El cocinero Toni Izquierdo da la clave de la cocina ampurdanesa: «Con buenas armas se hace buena guerra».



Ensalada de calamares confitados del restaurante y hotel **Llevant**, en Llafranc.

Los paisajes naturales impactan, con esos pinares asentados sobre roca que parecen querer hundirse en el mar. Y en cuanto a los panoramas urbanos, salvo alguna excepción, bien poco se parecen las localidades de la Costa Brava a las de otros puntos de nuestro litoral mediterráneo, con sus desmesuradas construcciones.

Un buen ejemplo es Calella, que más que un pueblo parece un cuadro. O un decorado donde casi todo es perfecto: casitas blancas con dinteles de colores, un mar esmeralda que baña rocas cubiertas de bañistas, pequeñas tiendas de moda y *souvenirs*, restaurantes de aromas marinos y atardeceres inyectados en colores rojizos...

Al otro lado de una colina cubierta de vegetación y algún que otro envidiable chalé con jardín y vistas al mar está Llafranc, coqueto puerto reconvertido en meca de visitantes con gusto. Y aquí se encuentra un pequeño palacio de la gastronomía, Casamar, hotel y restau-



Fachada barroca de la Catedral de Gerona.



rante donde la familia Casellas resume a la perfección, en sabores y atenciones al comensal, el *savoir faire* de la hostelería local.

La vecina Palafrugell, a la que pertenece administrativamente, celebra un mercado dominical lleno de propuestas no solo gastronómicas. En el paseo entre puestos salen al paso algunas tiendas interesantes, como Manga Rosa (Cavallers, 56), con accesorios originales y coloristas; o Luna Llena (Pl. Nova, 14), con líneas y diseños de inspiración oriental. Vale la pena acercarse al Museu del Suro (del Corcho; Tarongeta, 31), donde se explica el proceso de elaboración y la historia de los tapones de vino hechos con este producto. Encantadora resulta L'Escala, sobre todo en esos atardeceres mágicos cuando, desde alguna terraza como la del *lounge bar* Medusa, se contempla el regreso de los barquitos a puerto. Ya que estamos aquí, sería recomendable cenar en El Roser II, dirigido por los Sa-

Sopa de sandía con gamba de Palamós

(del Hotel Sa Punta)

Una sandía pequeña sin pepitas, 1 kg de tomates maduros, ½ kg de fresas, 4 gambas grandes, aceite de oliva, sal, pimienta, azúcar y vinagre.

Con un cortapastas hacer cuatro cilindros con la pulpa de la sandía. Triturar el resto con los tomates y las fresas. Al final, añadir sal, azúcar y un toque de vinagre. Pelar las gambas con la cabeza y escaldarlas apenas unos segundos en agua hirviendo con sal y laurel. Refrescar en hielo. En el plato, pinchar los bigotes de la gamba en el cilindro de sandía y bañar con la sopa de tomate y fresa. →

badí Vilà (Jordi, cocinero; Rafael, sumiller). Por las vistas pero, sobre todo, porque sus creativos platos te transportan al Mediterráneo más auténtico.

El núcleo pesquero más importante de la zona es Palamós. Puerto y lonja donde la estrella es la célebre gamba. La de Palamós es una variedad muy reconocible por su tamaño, intenso color y sabor, también el santo y seña de maravillosas cigalas. Ver pasar unas y otras por la cinta de la subasta de pescado que a diario tiene lugar en la lonja es un curioso espectáculo. A las afueras de la localidad, junto a la carretera a Gerona, el cocinero Toni Izquierdo, del restaurante Mas dels Arcs, descubre a sus comensales la clave fundamental de la cocina ampurdanesa: «Con buenas armas se hace buena guerra».

Hacia el interior, aunque sin alejarse demasiado de la costa, otras localidades deslumbran por su autenticidad. Es →



Mollejas de ternera, carpaccio de patata y salsa tártara

Para cuatro personas

2 kg de mollejas, 1 kg de patatas Monalisa, jugo de ternera, cebolla tierna, salsa tártara, sal fina, pimienta negra, brotes de hojas picantes, aceite de oliva virgen extra.

Desangrar las mollejas con agua fría y hielo en la nevera 24 horas. Secar y cortar en tacos de 3x3 cm. Salpimentar y marcar en la parrilla hasta que caramelice. Cortar la patata en láminas finas y colocar sobre una bandeja de horno entre papel sulfurado, con sal, pimienta y aceite.

Asar en horno 25 minutos a 150° C. Enfriar y cortar en rectángulos. Calentar un poco el carpaccio, ponerlo en el plato, incorporar las mollejas y salsear con jugo de ternera y puntos de salsa tártara. Decorar con brotes y rodajas de cebolla.



Chumberas en uno de los camins de ronda, junto a Calella.

Pisando las piedras centenarias de calles, casas y palacios de Pals, uno se transporta a la época medieval.

el caso de Begur y su pequeño núcleo medieval románico: Esclanyà. También está Pals, que cumple con las características de las localidades medievales del Ampurdán: aupada sobre una colina desde la que se contemplan los campos de cultivo junto a la vega. Pisando y tocando las piedras centenarias que pavimentan sus calles, casas y algún que otro palacio, uno se transporta a otras épocas. Por cierto, que Pals es conocido en el panorama culinario porque aquí se produce un arroz con D. O. y una calidad excepcional. Muy próximo, Torrent preserva su esencia rural y se ha hecho conocido gracias a dos reclamos muy diferentes: el hotel Mas de Torrent y el Museo de la Confitura. Este último más que museo es un *showroom*. Un negocio muy femenino, encabezado por Georgina

Regàs, que explica con pasión y didáctica los procesos y variedades de este arte repostero.

Antes de dejar esta provincia convendría acercarse a su capital, con una de las juderías mejor conservadas de España, los restos del castillo medieval, la imponente catedral gótica y las casas de colores junto al cauce del Onyar, cruzado por un bonito puente diseñado por el mismísimo Eiffel. En Gerona está El Cellar de Can Roca, restaurante con una lista de espera de meses. Como alternativa, Jordi Roca, el más pequeño de los hermanos, tiene en la principal vía comercial de la ciudad la heladería Rocambolesc (Santa Clara, 50). Un divertimento para degustar, en tarrina o cucurucho, los sabores más dulces del mejor restaurante del mundo. ■



Els Tinars, uno de los restaurantes más elegantes del Ampurdán.

AMPURDÁN DÓNDE, CUÁNDO, CÓMO

Cómo llegar: En AVE a Gerona (renfe.com) o en los buses de Sagalés (sagalés.com). En coche, la AP-7 y la N-II, articulan la provincia de sur a norte.

Qué traer: Vinos de La Vinyeta (lavinyeta.es) y Clos d'Agon (closdagon.com); arroz de Pals (Carnaroli, para risottos, y redondo, para hacerlo a la cazuela). Mermeladas del Museu de la Confitura de Torrent (museuconfitura.com). Cerámicas de La Bisbal d'Empordà.

Más inf.: Para buscar restaurante: quinadelemporda.net.net; tel. 972 60 00 69. Patronato de Turismo Costa Brava-Gerona (costabrava.org). Agencia Catalana de Turismo (catalunya-turisme.org)

Dónde comer: Casamar (Carrer del Nero, 3, Llafranc, tel. 972 30 01 04). Productos del mar con toques de genialidad de Quim Casellas. Impagable terraza. **Els Ti-**

nars (Ctra- Sant Feliu-Gerona, km 7,2, Llagostera, tel. 972 83 06 26). Marc Gascons dirige la cocina de este elegante local. Atención a sus postres. **Mas dels Arcs** (Ctra. Gerona-Palamós, km 41, Palamós, tel. 972 31 51 35). Toni Izquierdo homenajea a la célebre gamba de Palamós y al arroz de Pals.

Dónde dormir: **Mas de Torrent** (mastorrent.com), un bello Relais & Châteaux con un restaurante imprescindible. **Hotel del Teatre** (hoteldelteatre.com), en una casa del siglo XVIII. **Aiguaclara** (Sant Miquel, 2, Begur, tel. 972 62 29 05), con 10 bonitas habitaciones.

Si vas con niños: **Museo de Historia del Juguete**, en Sant Feliu de Guíxols (museudelajoguina.com).

Consejo del viajero: No te pierdas un paseo por los *camins* de ronda, preciosos senderos paralelos al mar.

El marisco es la estrella de la lonja de pescado de Palamós.



Accesorios en Manga Rosa (Palafrugell).



Coulant de chocolate con sorbete de naranja en Casamar.