

El paisaje convertido en cocina

La cocina de Girona es una de las más ricas, diversas y sabrosas de España. En un territorio pequeño se concentra una enorme variedad de paisajes y climas, lo que da lugar a un fascinante repertorio de productos, que van desde los pescados y mariscos a las setas. No es casualidad que aquí hayan surgido algunos de los mejores restaurantes del mundo (elBulli, Celler de Can Roca...), más bien es fruto de una alianza entre la naturaleza y la historia, ya que por estas tierras han pasado muchos pueblos que dejaron su impronta culinaria. Aunque en la actualidad todo está bastante mezclado, se diferencian dos estilos: el de la cocina marinera de la Costa Brava (suquets, calderetas y pescados a la brasa) y el del Ampurdán, considerado la cuna de la cocina, que guarda relación con la culinaria de Navarra y Aragón. Tierra de embutidos y setas –el gastrónomo Néstor Luján decía que “la butifarra compone con los rovellons (niscalos) uno de los platos más típicos y perfectos de la cocina catalana”–, de verduras y caza, de marisco y aves de corral, ha dejado su huella en la gastronomía contemporánea por esos platos híbridos nacidos de la sabiduría popular y que se han dado en llamar ‘mar y montaña’, y que hoy se encuentran en cientos de cartas de restaurantes de todo el mundo, resueltos con mayor o menor fortuna. En muchos casos completamente desvirtuados, pero así es la globalización. En su ensayo sobre cocina catalana, *Llagosta y pollastre*, Josep Pla ensalzó estas recetas campesinas que juntan en una misma olla productos del Mediterráneo y de la masía, para que a fuerza de cocer a fuego lento los sabores se integren, dando lugar a algo único y distinto de sabor extraordinario.

167

artesanal, sin olvidar el pescado fresco de la bahía de Roses. ¡Para comer en chanclas!

LA SIRENA

Plaza Sant Pere, 7;
tel. 972 25 72 94;
€€

Cocina marinera y marisquería. El lugar no tiene ningún encanto, ni el personal tampoco es especialmente amable; sin embargo, es uno de los favoritos de los veraneantes por la calidad de los pescados y mariscos. Insuperables los calamares fritos. Famoso su arroz con morcilla y setas.

S'Agaró

LA TAVERNA DEL MAR

Ctra. S. Feliu-S'Agaró;
tel. 972 82 16 69;
latavernadelmar.cat;
€€€€€€EVRHD



Cocina mediterránea. Aquí comió, entre otras, la famosa Sra. Simpson. Es un histórico de la Costa Brava. Remozada por el decorador Lázaro Rosa-Violán, esta taberna marinera vuelve a estar de actualidad. Platos de siempre

con excelente materia prima que se acompañan con una gran bodega. ¡Un placer!

Torrent

MAS DE TORRENT

Afores de Torrent, s/n;
tel. 902 55 03 21;
hotelmastorrent.com;
€€€€€€ERH



Cocina contemporánea de autor. En este delicioso Relais&Châteaux, el joven cocinero de origen valen-



ciano Jordi Garrido pone a punto recetas contemporáneas con garra, y guisa excelentes arroces. Cocina vinculada a la tierra, que se expresa a través de productos de cercanía muy bien seleccionados. La elegancia del entorno está acorde

con la sutileza de la oferta culinaria. Gran bodega y excelente servicio.

Tosa de Mar-Tossa de Mar

LA CUINA DE CAN SIMÓN

Carrer del Portal, 24;
tel. 972 34 12 69;
restaurantcansimon.com;
€€€€+H

Cocina catalana actualizada. En una casa de pescadores del siglo XVIII, los hermanos Lores Galpí se encargan de la cocina y la bodega. Rossejat, suquet, raya a la parrilla o rape hecho a la manera de roast beef... Atención a los postres.

Vilamarí

CAN BOIX

Afores, s/n;
tel. 972 56 10 05;
canboixrestaurant.com;
€€€€EH

Cocina catalana. Platos sencillos bien elaborados con los productos de la zona. Presentaciones vanguardistas. Está perfectamente ubicado en una antigua masía. Para respirar el aire puro del campo y relajarse con el paisaje.



Los carquinyolis de Olot son unas pastas secas elaboradas con harina de almendra con aspecto de pan