

El Mas de Torrent, en el Ampurdán, ficha para el hotel al chef Jordi Garrido

Por Xavier Agulló, Madrid | 10/01/2013 - 12:13



El Economista

El Mas de Torrent es, desde hace años, una de las exquisitas certidumbres del turismo de calidad en la Costa Brava. Escondido en el pueblito de Torrent, en mitad de la zona más pija del Empordà, es la esencia de todo un clásico: masía noble puesta al día con gusto. Es ese sitio ideal, onírico incluso, donde dejar atrás la vulgaridad del día a día y dejarse llevar hacia un mundo de contemplación, placeres y aromas.

Todo esto es ese hotel, esa casona del siglo XVIII celosamente rehabilitada y llena de detalles deliciosos, que propone, por sí no quedara claro el mimo, habitaciones con nombres de flores y discretas suites - algunas con piscina privada- aposentadas entre los cuidados jardines. Y spa, naturalmente. Un mundo de felicidad mediterránea, para entendernos. Faltaba sin embargo en este edén hotelero algo que hoy marca la diferencia entre lo bueno y lo excelente: la gastronomía.

A fuer de sinceros, su restaurante tuvo fama en el principio; pero luego se relajó demasiado en una visión mediocre de la cocina ampurdanesa, algo insuficiente dado el poderío formal del establecimiento. Finalmente, empero, el director, Xavier Rocas, ha dado con la ansiada *pedra filosofal*, Jordi Garrido. **Tras una experiencia personal en El Porta Fosc (Xàtiva) que lo lanzó al culto, este joven e inquieto chef ha visto en el exclusivo hotel la plataforma final para su asalto al Parnaso.** La simbiosis es virtuosa: él tiene una filosofía sólida, fundamentada en la cocina de la tierra, en el tratamiento metafísico del entorno, en la ligereza, en las resultantes radicales; Mas de Torrent tiene un espacio opulento, reputado, y quiere un cocinero con personalidad para trascender la simple gastronomía burguesa. Hecho. Garrido se ha tomado el Ampurdán como relato ineludible de su creatividad, y las ideas surgen, frescas, entre la mítica de la geografía y la osadía de las sinapsis: mejillones de roca con naranja; enfilado de trompetas de la muerte; zanahoria, *recuit*, vinagre, jugo de pollo y yema de huevo (auténtica expresión del terruño); gamba de Palamós de extrema tersura con emulsión de espinacas y algas con pan de salvia; butifarra negra de col con *escudella* y garbanzos (alegoría tradicional); menestra de setas y castañas con tendones de ternera; moras, frambuesas y citronela? Ahora la suerte está echada.