

CATALUNYA CIUTAT

XAVIER GRASET

Bresca:
una buena
noticia



Costa Daurada

Una idea se puede transformar en polvo o en magia, según con qué talento se frote. Donde digo idea digo cocina. La buena noticia de la semana nos la han dado dos jóvenes cocineros: Alba Roig y Xavier Fusté, que esta semana han abierto en Cambrils las puertas de su restaurante "Bresca". Los dos llevaban tiempo frotando esa idea después de un largo periodo de formación en otras cocinas. Xavier Fusté, que es de Botarell, ha trabajado en Can Bosch o en el desaparecido L'Eugenia y en Jean-Luc Figueras o el Jordi Parramon. Sus planes, que han cuajado en Bresca, pasan por hacer una cocina de "terroir", sin artificios, pero con algún guiño más innovador, como por ejemplo un conejo con caracoles de mar.

Que se abra un nuevo restaurante, humilde, pequeño, pero con ambición en Cambrils es una muy buena noticia. Desde hace unos años hemos asistido en toda la Costa Daurada al lamentable cierre de muy buenos comedores. Suerte tenemos del trabajo de restaurantes como Can Bosch o Can Gatell. Nunca agradeceremos bastante la inquietud de Joan Bosch por renovarse e investigar continuamente que es lo que se cuece fuera, o la de Joan Pedrell, que aguantan con un trabajo de gran rigor el palo de una bandera, que cuenta también con otros locales de gran base culinaria.

Pero la Costa Daurada necesita ampliar la oferta de grandes cocineros. Necesitamos salir en los libros de la cocina de primer orden que se hace en Cataluña. En las guías. De hecho ya sólo con los Bosch y Gatell parece que existimos, pero hay que ir a más. Merlot, en Tarragona, o La Grava en el Morell son otros esfuerzos laudatorios en ese sentido. Pero Salou, La Pineda, la Costa Daurada necesita a gritos una oferta gastronómica más amplia y de calidad. Tenemos a Quim Font y a Fernando, del Albatros, y a Diego, del Rincón, pero necesitamos romper una imagen un tanto anquilosada y clásica de nuestra restauración.●