



BRESCA

Cuina que enganxa a Cambrils

Una imatge de l'interior del restaurant Bresca, situat en un carrer de la zona de baix a mar de Cambrils.

Les millors novel·les són aquelles en què les bastides que han servit per aixecar la construcció resten invisibles per al lector. La teranyina més eficaç és la que la mosca no veu. El millor teatre és el que no sembla teatre. Els millors plats són aquells en què el comensal percep la filigrana dels ingredients però ignora quins són els finíssims fils que els uneixen. Com, per exemple, el verat escabetxat amb maduixot, que és ple de detalls amagats, de finor i d'agudeses, de puntades tècniques, inapreciables per l'ull relaxat i inexpert—no hauria de ser d'altra manera: la gent entra als restaurants a gaudir i no pas a operar els plats.

Quan el verat, embolcallat amb la túnica vermella de l'escabetx, arriba a la boca, el qui menja no rep un *uppercut* del xef sinó la més refinada de les carícies.

La feina creativa de Xavi Ferraté, assistida per Alba Roig, no violenta el client amb un enginy arrogant i destrepador, sinó que el

sedueix amb una intel·ligència freàtica: “És una cuina planera que pot entendre tothom. No cal concentrar-se. Cada plat té quatre ingredients com a molt, sense afegiments gratuïts”.

RECEPTES AMB ARRELS

Fugint de les cabrioles, Ferraté camina amb pas ferm per la maroma. Sardines amb col i melmelada de panses, fideuada amb sípia (i flaires de romaní), arròs amb formatge gorgonzola i salsitxes de Frankfurt—una broma a l'infern arrosser de Cambrils!—, rap amb romaní i salsa de mel, petit suquet on hi cap la mar sencera, pollastre amb anxoves... I unes postres que són una declaració d'intencions: el pastís de garrofa, que reforça la preocupació de Ferraté per no separar-se de la terra.

Establiment novíssim —però amb un cuiner experimentat— a la plaça dura de Cambrils, el Bresca pot ser en el futur un dels restaurants més dolços i enganxosos del país.

PAU ARENÓS

BRESCA

Travessia Àncora, 21
Cambrils (Baix Camp). Tel. 977 36 95 12

Cap de cuina: Xavi Ferraté

Cap de sala: Alba Roig

Tanca: diumenge al vespre i dilluns

Preu mitjà: 4.500 ptes.

Menú degustació: 5.000 ptes.

Accés per a discapacitats: no

Targetes: totes

Reserves: sí

Pàrquing: no



El cap de cuina Xavi Ferraté i la cap de sala Alba Roig, a l'interior del Bresca.