

por BEGOÑA FLORÍA

Tras un largo periplo por algunos de los restaurantes de mayor prestigio de Cataluña, decidieron abrir su propio establecimiento en Cambrils hace siete meses. Su estilo personal e innovador les ha abierto las puertas del éxito.



MARIANO CEBOLLA

Xavier Ferraté y Alba Roig

Propietarios del restaurante Bresca de Cambrils

■ ¿De dónde viene el nombre de Bresca?

X.F.: Es el panal de las abejas. Servimos un trocito a los clientes con el café. Se mastica como un chicle y el sabor de la miel pura explota en la boca...

A.R.: ¡Está buenísimo!

–En pocos meses, han tenido un gran éxito con su cocina. ¿Cuál es el secreto?

X.F.: Es una cocina muy sencilla. Con mucha técnica, pero con ingredientes básicos, naturales...

A.R.: Nos gusta presentar platos fáciles, sin nombres rimbombantes... Aunque detrás lleven un gran trabajo.

–¿Cómo los “peus de porc amb samfaina”?

X.F.: Sería un buen ejemplo. Los presentamos deshuesados, rellenos de tamarindo, que es ácido y realza su sabor, y con una suave salsa de membrillo licuado, para que no resulten pesados.

A.R.: Nuestro objetivo no es que el cliente conozca todo el proceso, sino que cuando se los coma piense “qué buenos”.

–¿Es cocina de autor?

X.F.: En esto de la gastronomía hay como una manía de poner nombre a todo. Lo único que puedo decirle es que son platos elaborados por nosotros mismos.

A.R.: Y no sólo los platos. Lo llevamos todo los dos solos, la cocina, el comedor...

–Un estilo personal, para un restaurante diferente...

X.F.: Realmente somos diferentes a lo que hay por aquí, pero ni mejores ni peores...

–¿Entonces?

A.R.: Simplemente hemos montado el restaurante que queríamos, el establecimiento al que nosotros nos gustaría ir a comer. Un sitio adonde la gente venga a disfrutar de la comida.

X.F.: Sólo tenemos seis mesas, con un máximo de veinte comensales. Es un local íntimo, acogedor y cuidamos mucho los deta-

“Pensar en la competencia está anticuado”

lles... Le pondré un ejemplo: la madre de Alba ha hecho unas bolsitas preciosas para que el cliente se pueda llevar el vino a casa si no se acaba la botella.

–Ya veo. ¿Por qué decidieron abrir el restaurante en Cambrils?

X.F.: Es una plaza gastronómica por excelencia. La gente viene a Cambrils a comer y

a nosotros nos gustó mucho la localidad.

A.R.: Además hay restaurantes de gran calidad, con una amplia oferta de todo tipo y para todos los bolsillos.

–Pero eso también significa mucha competencia...

X.F.: La competencia no es importante. Pensar en ella cuando trabajas está anticuado. Yo, por ejemplo, nunca voy al mismo restaurante. Me gusta variar, conocer cosas nuevas. Por eso en la entrada tengo tarjetas de otros restaurantes de amigos nuestros. Para que la gente las coja y vaya a probarlos...

–La semana pasada se dieron a conocer las estrellas de la “Guía Michelin”. ¿Les gustaría conseguir una, o varias?

X.F.: No nos sentimos presionados por el hecho de tener que aparecer en una guía.

A.R.: En algunos de los sitios en los que hemos trabajado, sí que había esa presión, pero no es algo que nos preocupe ahora.

–¿Por qué creen que no hay restaurantes con dos estrellas Michelin en Tarragona?

X.F.: Girona siempre ha tenido una gran calidad gastronómica, y Barcelona, por la cantidad de establecimientos, también goza de un gran potencial. Tarragona y Lleida están emergiendo en este campo, y pienso que con el tiempo, habrá restaurantes que las conseguirán.