

carles camós, profeta de la cuina catalana



carles camós, profeta de la cuina catalana

JAUME FÀBREGA

Carles Camós ha estat un dels grans de la cuina catalana, reconegut per la Guia Michelin en un moment en què aquella encara no havia arribat al seu estrellat total amb Ferran Adrià i Joan Roca. El seu restaurant Big Rock de Platja d'Aro va esdevenir un lloc inoblidable. El crític gastronòmic nord-americà Colman Andrees, que ha fet el millor llibre sobre la cuina dels restaurants catalans -Catalan cuisine-, el va incloure al seu llibre amb uns

"Fideus a banda", una recepta que en Carles brodava. Fins i tot el va incloure amb els seus plats preparats i enllaunats de qualitat Just Married, una forma de dignificar aquest món del menjar preparat.

Carles Camós procedia d'una família de tapers, molt arrelada a la costa, però, amb un seu germà Dani, va optar per l'hostaleria. Amb la seva mare, Hermínia Provençal -una cuinera excel·lent- varen obrir, l'any 1958, l'hostal Vostra Llar a Palamós. En aquells inicis l'establiment ofería únicament allotjament i esmorzar. Però a petició dels clients, van començar a servir àpats, en els quals tenia un paper preponderant la cuina casolana d'Hermínia Provençal: feia una cabra de mar amb cargols, pollastre amb escamarlans, arrossos que feien llepar-se els dits dels clients. En Carles va heretar aquest art i el va modernitzar, en una síntesi entre tradició i innovació perfecta.

Carles Camós, des del Big Rock, va aconseguir una gran anomenada i va començar a situar aquella nova cuina catalana entre les més atractives de l'Estat; va començar amb el Big Rock de Palamós, que va obrir al costat del seu germà Lluís (creador del grup hostaler Andilana). Anys més tard, va decidir comprar una masia del segle XV, al costat de Platja d'Aro, instal·lar-hi el seu propi restaurant gastronòmic. Un dia que hi vàrem dinar amb el periodista gastronòmic Xavier Domingo, en Carles ens comentava que el lloc, al costat d'un camp de golf, li encantava, ja que ell mateix era un gran aficionat a aquest esport. El nou Big Rock, que a més de restaurant funcionava com a hotel, amb diverses suites muntades amb molt de luxe i bon gust, va ser durant anys un dels establiments més prestigiosos de Catalunya, que van freqüentar des del Rei a nombrosos polítics, intel·lectuals i famosos i on també s'hi van celebrar noces de més alt nivell.

Camós, al costat dels seus col·legues Lluís Cruañas, Eduard Gascons, Jordi Budó (que ens va deixar recentment) i Jaume Font, van crear l'embrió del que més tard es coneixeria com La Cuina de l'Empordanet, la gran referència de grup gastronòmic de la cuina catalana. Quan va tancar el seu restaurant, fa uns anys, Camós va crear amb les seves filles una empresa d'elaboració d'arrossos i fideus semipreparats amb la marca Just Married que va arribar a tenir un gran èxit. Després de vendre al seu soci la seva part en l'empresa, va crear una nova marca, La Paellita.

Trobarem a faltar la seva bonhomia i fins i tot el seu caràcter impulsiu, i plats antològics com el seus arrossos i fideus, la seva Amanida de llagostins a la vinagreta de tòfona, els seus Lloms de bacallà amb allioli o la seva Sarsuela de rap i llagostins, plats que va portar a l'excel·lència palatal.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2014/05/24/carles-camos-profeta-cuina-catalana/671011.html?utm_source=rss