

L'estrella s'estén al Ripollès

Ca l'Enric, restaurant amb una estrella Michelin de la Vall de Bianya, ha obert cuina a la urbanització de Font-rubí de Camprodon, amb plats propis de la terra.



Foto de família de tot l'equip que treballa al restaurant Mític de Camprodon, amb Joan Juncà, l'últim per la dreta Foto: Ruth Espuny.

Els germans Juncà són a la Garrotxa el que són els germans Roca a Girona. I és que dirigeixen des de fa anys un dels dos restaurants que tenen estrella Michelin a la Garrotxa, Ca l'Enric, ubicat a la Vall de Bianya. Des de fa menys de mig any, però, també cuinen pel Ripollès, ja que s'han fet càrrec de la cuina del nou restaurant Mític, que s'ha obert a la urbanització de Font-rubí de Camprodon. En aquest cas, però, no té estrella i, de moment, no hi volem pas competir, assegura Joan Juncà.

La proposta, explica Juncà, li va arribar de la mà del propietari del restaurant i el complex hotel·ler i esportiu que hi ha en aquesta zona, Manel Jané: Va venir a Ca l'Enric i em va demanar si ens podíem

fer càrrec del restaurant. No li va costar massa convence'ls perquè la nostra família prové de la vall de Camprodon, explica Juncà, i sempre els havia fet il·lusió tenir-hi una vinculació, i afegeix, vam pensar amb el cor i aquí estem. Si té alguna cosa clara Juncà és que no volem ser Ca l'Enric i, per tant, això vol dir que no tenen interès a competir en les estrelles Michelin. Ell defineix la cuina que s'hi fa com més prêt-à-porter i tenen la intenció que sigui cuina pròpia de muntanya i arrelada al territori. En aquest sentit, ja han posat fil a l'agulla per trobar proveïdors del Ripollès i que siguin ells els que aportin els productes per elaborar els plats del Mític. Juncà, però, diu que també volem donar el toc creatiu als plats perquè tinguin un punt característic i diferencial. Alhora també han apostat per preus competitius i més assequibles. Actualment s'està treballant en una ampliació que implicarà que el restaurant serveixi els àpats a la terrassa i també hi hagi una zona de chill-out.

El restaurant Mític va obrir les portes oficialment a finals del mes de gener. Juncà qualifica l'acollida d'espectacular, estem molt contents. Diu que tenen clientela de Barcelona, ja que a la Vall de Camprodon hi ha molta gent amb segona residència, però també del Ripollès. Val a dir, a més, que a la urbanització de Font-rubí hi ha prop de 300 cases. La millor publicitat que hem tingut ha estat el boca-orella, diu Juncà, i també hem d'agrair molt a la gent de la comarca que ha respost molt bé. Actualment el restaurant compta amb una plantilla de sis treballadors.

A banda del restaurant, el complex que hi ha en el mateix entorn de 1.000 hectàrees també compta amb un hotel i pistes de pàdel, però s'està ampliant amb més de mitja dotzena de suites amb spa i piscina exterior, que acabaran de completar el projecte.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/867373-lrestrella-sresten-al-ripolles.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=m&utm_source=rss&utm_medium=m&utm_campaign=rss