

# Una llar definitiva per al Bo.TiC

El restaurant amb estrella Michelin estrenarà el 2017 un nou local a Corçà



Nova llar el Bo.Tic



El xef Albert Sastreger i la seva dona Cristina Torrent davant del local que serà el nou Bo.Tic.

A principis de l'any que ve, el centre de Corçà tindrà un nou vell conegut. El restaurant Bo.TiC, estrella Michelin des del 2009, es traslladarà dels afores al centre de la vila en un nou i elegant establiment de 400 metres quadrats. Serà en una antiga fusteria de carruatges de 110 anys reconvertida en un local modern i obert amb el qual els seus propietaris, el xef Albert Sastreger i la seva dona Cristina Torrent, esperen fer un important salt qualitatiu

## FRANCESC BENEJAM CORÇÀ

El restaurant Bo.TiC està de trasllat. Després de nou anys, abandona l'indret que el va veure néixer i créixer als afores de Corçà per descansar sobre un nou immoble al cor de la vila. No costa gens identificar-lo. És un imponent mas a tocar del número sis de la carretera de la Costa Brava, actualment en obres i amb un gran cartell que anuncia el nou ús d'aquesta antiga fusteria de

carruatges de 110 anys.

Allà el xef Albert Sastreger i la seva dona Cristina Torrent (cap de sala i sommelier) hi exportaran, previsiblement a principis de l'any que ve, tot el que ha portat el Bo.TiC actual a ser un restaurant amb estrella Michelin ininterrompudament des del 2009: el seu equip humà, el seu talent i les seves ganes de treballar. El nou local tindrà poc més de 400 metres quadrats i donarà feina a una quinzena de persones.

Serà un nou espai dedicat a l'alta cuina que, tanmateix, vol fugir de les clàssiques estovalles llargues i les rígides formalitats. Sastreger i Torrent tenen al cap una idea de gastronomia oberta i diàfana en el qual el comensal pugui satisfer les seves curiositats i, sobretot, els treballadors estiguin còmodes fent allò que els agrada més. El seu objectiu és, en paraules pròpies, «assolir l'excel·lència». Això passa per buscar una segona estrella Michelin? «Sóc del parer que les coses no s'han de buscar. Tu has de fer allò que t'agrada, sentir-te còmode amb el que fas i sobretot, no fer les coses forçades. No fem el canvi per l'estrella sinó per donar als clients i a nosaltres mateixos un major confort», subratlla Sastreger.

La parella ens ensenya un restaurant en el qual, tot i que ha d'estar acabat a finals d'estiu, encara s'hi ha de posar imaginació per fer-se una idea de com serà: comença per una entrada ajardinada des de la qual, a través

de grans vitralls, es podrà veure directament la cuina. Aquesta consistirà en un espaiós rectangle a l'estil show cooking, sense parets i sense secrets perquè els comensals puguin veure en tot moment com treballen la desena de cuiners del Bo.TiC. «Veure treballar una cuina és com un vals: els moviments coordinats, els passos... Ens agrada que la gent vegi com treballem i busquem la interacció i la amb els clients», explica el xef. La cuina està feta a mida per la manera de treballar que té el seu amo. Contrasta amb l'actual espai de preparació dels plats, un lloc diminut i estret que encara fa més meritori el treball en equip, com bé han constatat en alguna ocasió Joan Roca i altres companys del gremi.

Seguim la visita. Al costat de la cuina, just a l'entrada, hi haurà una gran recepció que connectarà cap a la primera sala del nou Bo.TiC. Un espai de sostres alts amb capacitat per projectar-hi audiovisuals que tindrà tres taules i un celler guardat amb cristalls i no amb gruixudes parets. D'aquesta sala es passarà al saló principal del restaurant. Una peça amb sostre de voltes i terra radiant. L'ànima del local, juntament amb la cuina. Sofàs amb capitonés enlloc de cadires encarcerades per «rejovenir l'espai» i «perquè hi passin coses».

El mas també donarà cabuda a un gran espai de neteja i logística dels cuiners, i hi inclourà un habitacle amb una petita cuina per fer-hi recepcions privades.

El local serà nou, però l'ànima serà la mateixa. L'Albert i la Cristina asseguren que seguiran amb la gastronomia que els ha obert les portes a l'èxit. Això és, cuina d'arrel catalana basada en ingredients de proximitat, marcada pel producte de temporada però sense abandonar la creativitat i la innovació. «Sempre podem agafar idees d'altres cuines però considero que no hem de prendre mai la identitat», creu Sastreger. Precisament, la identitat és un dels motius que ha portat a la parella a romandre a Corçà per a la seva nova aventura plegats. «Vam començar aquí, i vam creure que era just seguir-hi. Volem estar dins del poble i que la gent que vingui hi pari».

El trasllat del Bo.TiC coincideix amb l'elecció de Girona com a seu per presentar la gala de les estrelles Michelin 2017 [<http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/07/07/girona-acollira-23-novembre-gala/792664.html>], en la qual Sastreger i el seu equip hi poden ser escollits com un dels participants de la festa de gala. Seria un capítol més d'una història que va començar des de zero al 2007, que en només dos anys va portar a la parella a ser una de les poques amb una estrella Michelin amb menys de 30 anys.?

Un día a día al Bo.TiC

L'Albert i la Cristina es lleven d'hora. L'un o l'altre es fan càrrec dels seus fills abans de començar la jornada, aproximadament a les 10 del matí. En les següents hores engeguen el servei, atenen proveïdors i es preparen per al «rock and roll» del vespre. Sobre les 20 hores comencen a arribar els primers clients.

Sastregener a la cuina amb el seu personal i Torrent com a cap de sala i sommelier amb la seva segona d'abord Aga Ogórek. Els menús inclouen diversos snacks, dos aperitius, quatre entrants, dos plats de peix i carn i quatre postres. Després de sopar, toca netejar i posar ordre per a l'endemà, tasques que es poden allargar fins a les dues del matí.

Els plats varien en funció de la temporada. Cada cert temps, l'equip de cuina fa tasques d'I+D per elaborar noves receptes i plats. El creador és l'Albert, però compta amb l'ajuda de la Paula Pérez i en Ryan Salva, els seus lloctinents a la cuina. Proven, fan esmenes, revisen i suggereixen. Quan el plat està acabat, passa l'últim i definitiu filtre: el paladar de la Cristina.

D'ella depèn molts cops que els plats s'incloguin o es descartin. La seva sinceritat a l'hora de valorar si aquell plat agradarà o no ha estat responsable de la creacions com el saltat d'escarxofes, llagostins amb cap i pota de vedella en el 2007. O de l'espàrrec fet amb brandada de bacallà, pebrots i crema d'espàrrec blanc, una de les últimes creacions. «Cada plat té una idea, un raonament que en desglossem els ingredients i d'aquí la tecnica. I ens agrada explicar als nostres cuiners en pràctiques què hi ha una identitat pròpia, un sentit, una reflexió de tot plegat».

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/07/17/llar-definitiva-al-botic/794340.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/07/17/llar-definitiva-al-botic/794340.html?utm_source=rss)