

# Aradi

Perseverança, tenacitat, són paraules que em venen al cap veient l'obra que ha fet la Carme Hospitalal restaurant Aradi, de la Platja d'Aro. Després del tràgic esdeveniment de l'assassinat del seu marit, Jordi Comas, és normal que, en un primer moment pensés a deixar-ho tot. Va tenir l'ajuda de professionals com Diego Arnaste i tot el personal, eficient i magnífic. Però no solament no va ser així, sinó que amb noves forces i una constància i resolució dignes d'admiració, va continuar amb aquest projecte magnífic, que inclou aquest restaurant emblemàtic i diversos hotels. Justament abans de la mort d'en Jordi el restaurant s'havia instal·lat en una nova situació: l'obra nova va fer d'aquest restaurant, per les seves instal·lacions –tant el que es veu, a peu de carrer, com el que no es veu, a la planta inferior– amb un dels més ben muntats de la Costa Brava, que converteix aquesta part en tot un món, que val la pena visitar.

Mai tantes vegades com ara es pot qualificar d'emblemàtic un restaurant: en un lloc difícil per la massificació turística- com la Platja d'Aro, aquest establiment ha marcat la gastronomia d'aquesta zona, i la continua marcant. El seu model em sembla magnífic i digne de ser seguit. Conjuga allò que en dic Alta Cuina Tradicional, és a dir, cuina tradicional catalana –arrossos, suquets, rossejat de fideus (tenen el bon gust i l'encert de no dir-ne fideuà!), musclos a la marinera...–, elaborada amb productes de temporada que ratllen l'excel·lència, amb una cuina, a les mans d'en Sergi Roca, també innovadora, també amb productes magnífics. Ostres franceses, calamars a la brasa acompanyat de maduixes de temporada –un encert, perquè tot queda harmònic i ben lligat–, rostit d'ànec acompanyat del seu magret i salsa d'ànec a la taronja, melós de xai a baixa temperatura acompanyat de cebes i lletons rostits i d'altres, així com postres –a cura d'un pastisser francès, Kevin Meisse–enlluernadores.

Josep Pla estaria orgullós d'aquest model, ja que defensava la cuina tradicional però a la vegada estava obert a noves experiències, com quan ens explica les seves vivències dels viatges. I encara més veient que la genial frase que se li atribueix el lema inscrit a l'entrada de l'Aradi: «La gastronomia és el paisatge ficat a la cassola».

En Jordi Comas –el qual m'honorava amb la seva amistat– havia iniciat aquest camí i tothom pot recordar les múltiples activitats que va empènyer en el camp de la gastronomia. Particularment en recordo una: unes jornades de cuina hongaresa, que em van impactar tant per la qualitat dels plats com de la pastisseria. Tant és així que el meu pròxim viatge el vaig fer a Hongria, en el qual vaig poder gaudir a cor què vols aquesta gastronomia de l'Europa central.

La digna continuïtat de tot això és la Fundació Jordi Comas Matamala, que, entre altres coses, organitza una Tribuna per on passen figures clau. Aquest divendres 15 de setembre, precisament, Ferran Adrià farà la xerrada-col·loqui «Sapiens: comprendre per crear».

Font del document: [http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/09/15/aradi/867508.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/09/15/aradi/867508.html?utm_source=rss)