

6 x 9

Por BY SENS

UNA LECCION GASTRONOMICA

L'Empordà ha vuelto a cubrirse de gloria gastronómica. De vez en cuando pasa. Diríamos que cuando se lo propone. Y no solamente de gloria gastronómica, sino de fraternidad, de esplendor, de detalles generosos para con el visitante. Ciertamente, no es nuevo. Constituye ya un "estilo" que puede partir de cualquiera de sus ámbitos. Por algo —por muchas cosas que parten de una manera de ser, de un señorío y al propio tiempo de una sencillez tan llana como el país— cuando nombramos al Empordà fuera de sus límites, notamos en los ojos de las gentes un súbito brillo que nace como de un ancestral prestigio que reposa en los adentros.

—Això es fer país— decía un "gourmet" mientras degustábamos una selección de vinos con la denominación de origen "Empordà-Costa Brava", en Peralada junto con personas de diferentes nacionalidades. Y lo era. Y lo había sido la cena de la noche anterior —una lección gastronómica— en l'Escala. Y se continuaría haciendo por la tarde, muy cerca de la frontera.

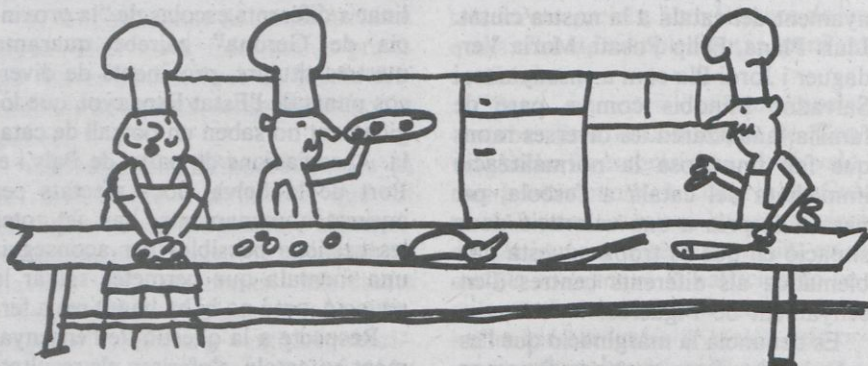
Seguíamos un espacio, el último, del capítulo internacional que ha celebrado en España, entre Barcelona y el Empordà, la cofradía de la "Chaîne des Rôtisseurs", después de la brillante ceremonia de entronización de sus nuevos miembros celebrada en el histórico Salón de Ciento del Ayuntamiento barcelonés. El programa de nuestro ámbito incluía una visita al Teatro-Museo Dalí y una recepción en el Ayuntamiento figuerense. Después de un contacto con las ruinas de Empúries, apareció el sensacional "sopar mariner" ofrecido en el hotel Nieves Mar de l'Escala. Gastronómicamente habrá sido, y con puntua-

ción destacada, el mejor recuerdo que se llevan los miembros de la "Chaîne" en este capítulo. Tanto los profesionales como los aficionados a la buena mesa —mientras sorbían un "cremat de rom", con un fondo de haveneres de "Els Pescadors de l'Escala"— comentaban el "reencuentro" con la gastronomía, pues la cena anterior en el hotel Princesa Sofia y después de un pródigo aperitivo, se había quedado realmente estrecha, sin apenas otra mención —aislada— de los vinos (Marqués de Monistrol blanco

amb melindros y Pinya natural al kirsch. En su momento justo hubo también el refrescante sorbete de limón.

Por último, en los jardines del hotel Mercè Park, tuvo efecto un "àpat típic sobre l'herba", realizado por D. Luís y D. Joan Durán. Con la meteorología plenamente a favor, el ambiente estuvo logrado.

—Es un día per acabar el carret— decía un señor que hacía dos meses que no sacaba la Kodak y no estaba dispuesto a perderselo. Y, efectiva-



especial, reserva 5º año; Coronas de Torres y Codorníu N.P.U). El menú del Nieves Mar estaba quedando, en cambio, como una lección. Lástima que, debido a lo avanzado de la hora, el "chef" y su brigada de profesionales no pudieran recoger la ovación que se merecieron. Se habían retirado a descansar. Estuvieron sus realizadores, los hermanos Frederic y Valeri Ballester, satisfechos por los resultados que provocaba una cocina elevada a arte. El "gran chancellor" de la "Chaîne", Mr. Jean Valby, patentizó en unas breves palabras la agudeza del elogio. Los comensales ampurdaneses simplemente sonreían. Como si los alardes gastronómicos ya no sorprendieran. El menú, previa una verdadera selección de aperitivos, fue el siguiente: "Bisque" de marisc. Llobarro al forn "Nieves". Llagosta de la Costa a la catalana. Crema cremada

mente, había algunos detalles que merecían el disparo fotográfico. El plano general, por si mismo, era bueno porque el paisaje como fondo ya da de si. Pero es que ver a los miembros directivos de la "Chaîne", franceses en su mayoría, tomando café, copa y puro, tocados con la barretina de papel (con el menú impreso) que fue distribuida, era un tema de concurso. Y el perfil del "gran chancellor", merecía, aparte, un primer plano. Recordamos también a la "fanfarre" de Colliure para incluirla desde cualquier ángulo en la temática...

Aparecieron, en el transcurso de la comida campestre, varios de los platos típicos. "Platillo de pollastre amb bolets", "Peus de porc amb naps", "Mandonguilles amb sepions", "costelles", "botifarres". En los postres, "bunyols", "panellets", "pomes al forn". Y en las bebidas se incluyó el "aigua naf" y "resolis"... Fue el epílogo de la lección.

LAS INFLUENCIAS RECIENTES

Me aseguran que el otro día un marido se estaba divirtiendo muchísimo, casi con protagonismo, en una alegre "boite" y de madrugada. Pero también es verdad que lucía visible pegatina en la solapa. Ponía: "Autoritzat".

KIOR'S
JOAN ORTIZ

TAPISSERIES
MOQUETES - CORTINES

PARQUETS, REVESTIMENTS DECORATIUS

c/. Tarreres, 16 - Telèfon 50 36 81

FIGUERES