celler de perafitA



celler de perafitA

JOSEP HUGUET

Perafita és el topònim que assenyala el coll per on circulen les carreteres que, procedents de Port de la Selva i Roses, conflueixen cap a Cadaqués. Allà vostès hi trobaran el mas Perafita, propietat del Celler Martín Faixó (http://www.cellermartinfaixo.com). La darrera dècada, el celler l'ha posat en marxa el matrimoni format per Rafa Martín i Carmen Faixó, amb la direcció de la seva filla enginyera agrònoma Esther. Treballen amb diverses varietats i hi han incorporat el picapoll, procedent del Bages, i el resultat són uns excel·lents vins produïts a les vinyes més orientals de Catalunya, en ple parc natural del cap de Creus, i en procés de certificació ecològica. L'emplaçament amb vistes al golf de Sant Sebastià era prou bo perquè els Martin Faixó aprofitessin per endegar un allotjament turístic d'altes prestacions (http://saperafita.com/Mas_Perafita/Catala/index.html). Allà els esmorzars de qualitat i tastos de vi en directe en un marc com el descrit tenen molta demanda.

Martín i Faixó van començar l'any 1982, obrint el restaurant Can Rafa, al passeig de Cadaqués. El matrimoni continuava la tradició familiar heretada dels seus pares en el món de l'hostaleria: per part dels Martín, amb Casa Anita, i per part dels Faixó, amb el bar Melitón, ambdós situats a Cadaqués. Després de la incorporació dels fills, tots amb carrera, (Esther, Georgina i Rafel) al negoci familiar, Can Rafa ofereix als comensals una cuina de mercat especialitzada en peix fresc pescat al cap de Creus. La carta de postres casolanes de la Carmen i els vins de collita pròpia (Cadac i Perafita), i ara cava, vermut i oli, constitueixen un altre dels segells de l'establiment. S'està molt a prop del concepte slow food i quilòmetre zero, sense predicar-ho. Però una família inquieta com els Martín Faixó no podien estar aturats. Enguany han obert l'enoteca MF-EsPoal, dedicada a fer tapetes i vins i vermuts de fabricació pròpia. I, per acabar, ara per ara, una nova Creperia.

El petit empori familiar no s'entendria sense els valors de l'esforç i el treball cooperatiu i una profunda estimació al territori; i una xarxa d'amics que participen d'aquest model d'aco?llida turística sostenible i responsable, com en Pere Vehí, un dels millors experts en Dalí i comissari de diverses exposicions, propietari del bar de platja Boia, on el seu fill desenvolupa a l'estiu una proposta de cocteleria avançada (http://boianit. com) o com Rafel Llinares, cap de la confraria de Pescadors de Cadaqués, que ha posat en marxa un producte de pesca turisme, i de visites a cap de Creus amb la barca de Dalí i Gala, i al final amb un suquet de peix cuit al mateix moll de pescadors.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2014/08/12/celler-perafita/682743.html?utm_source=rss