comer

El xef obre dimarts el seu restaurant Gaig a Bolvir per oferir, al palauet que ha passat a gestionar Hotels Mercer, la seva cuina suculenta, ara arrelada al paisatge de la Cerdanya

De la Fonda Gaig a la Torre del Remei



LLIBERT TEIXIDÓ

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Quan l'hivern passat en aquestes pàgines es revelava l'acord entre Carles Gaig i Hotels Mercer, que passava a gestionar la Torre del Remei (Bolvir), l'emblemàtic palauet modernista que van regentar Josep Maria Boix i Loles Vidal, el xef ja dibuixava mentalment els plats que aviat començaria a cuinar al seu nou restaurant. El calendari ha donat la volta sencera, tal com ho ha fet aquella carta imaginària, basada en l'estacionalitat i en el paisatge de la Cerdanya, que dimarts arrenca per fi amb els productes que arriben a les portes de l'estiu. Hauran d'esperar-se la tòfona o les carns de caça que tant li agrada treballar.

Dijous vam visitar la vella torre de la Cerdanya, acabada de restaurar, i ens vam trobar un xef que no acaba de creure que ha arribat el moment. Han estat mesos d'unes obres que es prolongaven molt més del previst en uns temps en què el mateix concepte de previsió ha perdut sentit. I és que quan li semblava que palpava l'obertura, va esclatar la pandèmia que el va recloure a la seva casa d'Horta, el barri en el qual va créixer i va aprendre a estimar l'ofici al costat dels seus pares.

Els últims mesos Gaig s'ha dedicat a cuinar i a pujar i baixar escales perquè tenia por de rovellar-se. Lluny de ser així, el vam veure córrer amunt i avall com un xaval i els seus ulls lluïen amb la mateixa brillantor que el metall de la campana amb què es fotografiava, somrient. Ens vam trobar un Gaig feliç, que lidera un equip al qual l'espera també se li ha fet interminable.

Però els fogons ja estan encesos i el rebost va omplint-se, com també el celler, on encara cal ferlos un forat a aquells vins de Borgonya que estan a punt d'arribar, com a algunes de les vaixelles que descasaran sobre les taules dels dos menjadors, que han mantingut l'elegància dels originals amb una encertada posada al dia. Hi ha distàncies de seguretat entre els comensals sense que hagi calgut forçar res. El lloc és ampli i sempre hi ha hagut espai entre taules. Durant anys, Carles Gaig i Fina Navarro van ser clients de Josep Maria Boix i Loles Vida. S'escapaven molts diumenges, després del servei del migdia, i s'asseien davant la vidriera, on veien arribar el capvespre.

Gaig estima el paisatge de la Cerdanya, on tenen casa, des de la qual podrà anar amb bicicleta fins al restaurant. Jubilar-se? Qui li parla d'això a un home que porta la professió en l'ànima i està gaudint com si fos la seva primera estrena.

Tastem la delicada i cruixent amanida de cruditès i adobats que han preparat amb precisió quirúrgica els caps de cuina Jordi Jou i Seiki Nakashima. El japonès ha viscut tot aquest any a la torre esperant aquesta obertura que semblava que no arribaria mai. Els comensals que vulguin regalar-se una festa haurien de provar el caviar en dos serveis, que arriba primer amb un pa de vidre i després sobre una parmentier de pistatxos (encara és més bo observant el verd intens a través dels vidres), l'espatlla de lletó del Pirineu amb albergínia, pastanaga i cebetes, que es desfà a la boca, l'steak tartar de vedella de la Cerdanya amb cremós de mostassa i cruixent de patates i tàperes, tot al seu punt, i el tiró (ànec) amb peres, que Gaig cuinarà també en la seva versió amb naps.

Raúl Nuevo i Sonia Mir capitanegen la sala atents als consells de Fina Navarro i amb la complicitat del sommelier Daniel Medina, que ens suggereix per a aquest primer menú les bombolles d'un Raventós Blanch rosat, la intensitat del Priorat en un seguit d'un blanc Mas d'en Compte, per acompanyar finalment amb un porto de Rams Pinto les postres de xocolata d'Iker Remiro.

Els Gaig han recuperat una peça que va ser clau a la casa, Josep Armenteros, ara xef executiu tant al nou restaurant com al Gaig Barcelona, que acaba d'obrir les portes i on es combinarà el restaurant amb la cuina per emportar, així com en els negocis que dirigeix Gaig fora de Catalunya.●

L'entorn. L'emplaçament, en un entorn preciós de la Cerdanya, el converteix en un hotel privilegiat d'arquitectura modernista on es pot gaudir de la cuina d'un dels millors xefs catalans



LLIBERT TEIXIDÓ

L'obertura s'ha fet esperar a causa de la prolongació de les obres de l'emblemàtic palauet modernista