La restauració agafa embranzida

L’oferta culinària creixerà a la ciutat de Girona aquest últim semestre de l’any, almenys, amb quatre nous restaurants
Les cuines dels nous locals són variades i, entre altres, hi ha la del popular xef Marc Ribas

Els confinaments i mesos de tancaments d’establiments per intentar controlar la pandèmia han provocat que alguns restaurants hagin abaixat les persianes definitivament. Això ha passat arreu i a Girona també. Ara, però, en aquesta nova normalitat hi ha emprenedors que han decidit obrir nous establiments de restauració amb noves idees i ofertes gastronòmiques per intentar trobar un forat en el món de la restauració.

L’EscabetxL’Escabetx és un dels nous restaurants. Va obrir a mitjans de juny al carrer Anselm Clavé, de Girona. En Pau Bonis, cap de sala, i en Lluís Vallin, xef, treballaven al restaurant Cul del Món a Sant Daniel “i un dia, passant per davant d’aquest local d’Anselm Clavé, en Lluís va veure que treien caixes”. I es van aventurar a muntar el seu propi restaurant. La carta es renova molt sovint amb l’objectiu de donar-li “personalitat” i “gràcia”. La d’estiu és una carta “fresca” amb tocs peruans perquè “en Lluís va viure i treballar allà”. També s’han decantat cap al peix “perquè el client ens ho demanava”. Per a la carta d’hivern, segons explica Vallin, volen optar sobretot per plats de cullera, també estofats i els clàssics de la cuina catalana i francesa.El grup NomoEl grup Nomo, que ja gestiona un restaurant al Far de Sant Sebastià i un altre a Sant Feliu de Guíxols, obrirà a mitjans d’octubre un restaurant de cuina japonesa als Jardins de la Mercè, local que antigament havia ocupat el Meat Garden. “Estem disposats a convertir-nos en una referència nipona imprescindible de la ciutat”, explica Joan Molina-Martell, que assegura que aquest “és un local singular i molt especial per l’arribada de Nomo a Girona”. Darrere el projecte hi ha els propietaris del grup Nomo (els germans Borja i Joan Molina-Martell, Ramón Jiménez i Naoyuki Haginoya, xef executiu dels locals), associats amb Xavier Rocas, que havia sigut director del Mas Torrent durant 20 anys, i els germans Figueras (Àlex, Carlota i Marta).

Nomo disposa d’una variada i completa carta “que reflecteix el mestratge del xef executiu” en les diferents disciplines de la cuina japonesa. Així, segons explica Joan Molina-Martell, l’experiència pot començar amb tapes japoneses com sukiyaki croquette (croqueta japonesa de cua de toro arrebossada) o yaki hotate to foie (pinxo de vieira a la planxa amb foie de l’Empordà, espinacs i salsa teriyaki). A l’apartat d’entrants, destaquen plats com la subtil okonomi omelette (truita oberta amb polp i salsa okonomiyaki) o l’ebi chilli (llagostins picants sobre base de fideus kataïfi cruixents i ou ferrat). Entre els èxits de la barra de sushi, resulten imprescindibles elaboracions com el salmonete no Tataki (tataki de roger amb tirabecs al wok, salsa ponzu i fulles de wasabi) o el futomaki spicy tuna, a més de diferents propostes de nigiris i rainbow rolls per als quals s’empra el millor producte amb tocs locals com l’arròs ecològic cultivat a Pals.DitifetUn altre projecte que també està a punt de posar-se en marxa –es preveu també a l’octubre– és el del restaurant Ditifet, situat al carrer Calderers de Girona. El xef és Adrià Edo, antic treballador d’El Celler de Can Roca que defineix la seva cuina com “a tradicional, un punt més elaborada, i molt de temporada”. Edo assegura que ha decidit obrir un restaurant –el primer que dirigeix– “per créixer professionalment i arribar directament als clients”. Tot i que el local és gran, de moment té previst muntar l’establiment per a una cinquantena de comensals “i si va bé després s’ampliarà”.U35A la pujada Pont de Pedra on hi havia hagut el restaurant de tapes Tony’s, té previst obrir també l’1 d’octubre l’U35 Sushi and Drinks, un restaurant de sushi originari de Platja d’Aro “assessorat per la consultoria immobiliària Urbinum”. En el restaurant de Girona “hi traslladarem l’essència del restaurant de la Costa Brava”. Segons expliquen els responsables de l’U35, al nou local s’hi podrà “gaudir tant de sushi de qualitat com de plats elaborats pels

nostres xefs que no deixaran indiferent el client". "La nostra filosofia és respectar i sempre escollir la màxima qualitat en el nostre producte, a més a més de seguir innovant dia a dia per tal de sorprendre els nostres clients", comenten. Els plats d'U35 "s'elaboren amb productes com ara la tonyina Balfegó, la vieira extra, les gambes i escamarlans de Palamós, la daurada i la corbina salvatge o el pop de costa fresc, entre d'altres". U35 ha rebut recentment el premi Travellers' Choice 2021.Marc Ribas ve a GironaEl popular xef Marc Ribas, que presenta el programa de receptes de TV3 Cuines i Joc de cartes, preveu obrir un restaurant al Museu del Vi de Girona. En el restaurant encara no s'hi ha fet res perquè s'estan acabant de fer els contractes. El nou establiment serà una hamburgueseria "amb producte bo d'aquí". "Tots els valors d'en Marc es posaran en l'hamburgueseria", expliquen els representants de comunicació del xef.

I igual que el restaurant La Taverna del Ciri que Marc Ribas té a Terrassa –el de Barcelona es va haver de tancar a conseqüència de la pandèmia–, "és un local taverner" i, a més d'hamburgueses, que serà el principal producte, també es potenciaran els vins. "El que tenen clar en aquests moments, perquè tot just s'estan fent les cartes, és que seran vins catalans, dinàmics i naturals", comenten. El nou establiment podria estar en funcionament cap a final d'any –entre novembre i desembre.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 04-09-2021, Pàgina 18

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2023624-la-restauracio-agafa-embranzida.html