[comer]

Ahora en el hotel Serras, el cocinero Fabio Gambirasi y Roser Asensio, al frente de la sala, amplían su despensa

El Agreste Mar y los cruces de caminos

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Dos peregrinos desconocidos entre sí emprendían el Camino de Santiago en pleno agosto del 2015. Él, un cocinero italiano llamado Fabio Gambirasi, deseoso de bajar a la tierra después de haber trabajado en restaurantes encumbrados de su país. Ella, Roser Asensio, quiromasajista, apasionada del yoga y de la botánica, y en aquel entonces más interesada en la armonía de cuerpo y alma que en el mundo de la restauración. Un vibrante cruce de miradas, y la curiosidad compartida por las hierbas silvestres que encontraban a su paso, hizo que entre bergamotas, milenrama, pimpinela, flores de hinojo y de loto, romero y salvia, surgiera el amor. Todo fue tan rápido que enseguida estaban viviendo juntos y con el proyecto entre manos de montar un restaurante en una casa que les fascinó a primera vista, encaramada en la Creueta del Coll. Allí podrían cocinar platos sencillos, construir algún día su propia vivienda y crear ese huerto de permacultura que ella soñaba.

En el 2016 abrieron Agreste, que arrancó con un menú del día y una carta asequible con platos que combinaban la memoria gustativa del cocinero y los ingredientes y las raíces catalanas de ella, a los que también se aferró Gambirasi. Y pronto corrió la voz de que había que acercarse a un lugar muy peculiar donde la ciudad se acerca a la montaña, junto a una antigua estación de autobuses fuera de servicio, y en el que se respiraba paz, un buen ambiente y una cocina sabrosa.

Casi una década después, y cuando aquel restaurante fue subiendo el listón de la propuesta, el primer Agreste cerró temporalmente por obras. No precisamente una pequeña reforma sino la ambiciosa reforma que exigía una casa con los achaques de los años, a la que regresarán cuando sea el momento.

En el menú Pasta Ziti de navaja gallega, limonada salada, berenjena ahumada y pimiento choricero, quisquillas y espárrago blanco de Tudela, bearnesa ahumada e hinojo marino

ÀLEX GARCIA

Roser Asensio y Fabio Gambirasi en el comedor del restaurante en el hotel Serras

En el camino surgió la posibilidad de trasladarse temporalmente al hotel Serras y los clientes asiduos les siguieron hasta allí, conformándose con un comedor tubular con ventanales muy distinto de la casa original. De nuevo en el camino surgió la química, esta vez entre la pareja y la propiedad del hotel, lo que les ha llevado a instalarse desdoblando, en versión mar y montaña, el nuevo Agreste Mar (hotel Serras, Colom, 9) y el de la Creueta del Coll.

Aventureros y conscientes, una vez más, de que lo importante es disfrutar de lo que te depara el sendero, Gambirasi y Asensio siguen optando por la cocina que identifica a este cocinero nacido en la Lombardía que no oculta su admiración por la cocina francesa, y, su adaptación a Catalunya y ahora a su despensa más marinera, por esa nueva ubicación mucho más cerca del puerto. Saben a Italia el tartar de tomate de la Puglia, fresquísimo, cuyo suero utilizan para preparar un cóctel que acompaña un despliegue de apetitosos entrantes; o en uno de los clásicos de Agreste, seguramente el más goloso de la cocina salada, los capilletti de parmesano de 24 meses con mantequilla, salvia y parmesano de 30 meses, o en los tagliarini artesanales al huevo con cigala. Nos lleva a Francia esa bearnesa bajo los espárragos de Tudela (crujientes y sabrosos) con hinojo marino y flor de ajo. Y a los bosques cercanos y al mar esa colmenilla rellena de butifarra de perol de Cal Rovira y langostino de La Rápita. La mayor presencia de pescado no significa que no cocine las carnes, y el plato de perdiz de maíz a la Kiev en escabeche, con tres preparaciones en armonía, es suculento. El menú degustación cuesta 100 euros e incluye también dos postres, el primero una versión de las fresas con sorbete de vinagre balsámico de Módena, el segundo, solo para amantes del dulce en abundancia, un profiterol de avellanas.●

Con más productos del mar, el italiano sigue combinando su cocina de origen, la francesa y la catalana

Rioja celebra en Nueva York 100 años de DO

El acto de conmemoración

El Sal de Cadaqués acoge los cócteles del Roia Nit

Música en directo y vino en el Abadal Music Fest