

JOAN AMARÉ RAMON ■ RESTAURADOR Y AUTOR DEL LIBRO 'AMARÉ: CUINA DE ROQUETES'

## 'La cocina del Ebre es fresca y rica'

JUAN CARLOS LÓPEZ

-¿Por qué publica un libro de sus recetas?

-Era un deseo por cumplir poder plasmar las principales recetas caseras y tradicionales servidas en nuestro restaurante. Hacía mucho tiempo que lo tenía en mente. Por fin, ha podido hacerse realidad gracias a la colaboración de Antolí Ortiz y Tartaruga Edicions.

-¿A quién puede interesar?

-El libro ha sido pensado para entretener a los amantes de la cocina tradicional y para todas aquellas personas que, sean clientes o no de nuestro restaurante, quieran hacer realidad esos platos en sus hogares.

-¿Cómo eligió las recetas que finalmente forman parte del recopilatorio?

-Fue un gran reto, pero en la mayoría de los casos las escogí en función de las más solicitadas por nuestros clientes. No fue fácil, ya que contamos con una amplia variedad de platos, muchos de ellos con distintas elaboraciones.

-¿Cómo definiría la cocina tradicional de las Terres de l'Ebre?

-La proximidad entre el mar y la montaña nos ofrece productos muy variados y frescos, que permiten una cocina muy rica.

-¿De dónde le viene la pasión por la cocina?

-Desde bien pequeño ayudaba al negocio familiar, mis padres

### PERFIL |

Joan Amaré y Ramón es la tercera generación del restaurante Casa Amaré de Roquetes, un referente gastronómico en la zona. El restaurante ha recibido distintos reconocimientos por su trayectoria al servicio de una cocina tradicional, casera y típica del territorio. Amaré presentó un libro de recetas de cocina el pasado miércoles, en plenas fiestas mayores de su población.



Joan Amaré muestra su libro, frente al Restaurante Casa Amaré de Roquetes. FOTO: JOAN REVILLAS

y mis abuelos fueron mis mejores profesores. Mediante sus



Desde muy pequeño ayudé en el negocio familiar. Mis padres y mis abuelos fueron mis mejores profesores de hostelería

experiencias en el restaurante he ido creciendo y parte de lo que soy ahora se lo debo a todos ellos, siendo mi madre mi principal pilar para el aprendizaje culinario.

-¿Qué le ha aportado esta experiencia?

-No está de más decir que la publicación del libro me ha aportado muchísimo como persona y quiero dar gracias a todas aquellas personas que de un modo u otro han colaborado en este proyecto que ahora acaba de ver la luz.

-¿De entre las 67 recetas que compone el libro cuál es su plato favorito?

-Sin lugar a dudas, el *Carpatxo de peus de porc, gambes i ceps*, ya que disfruto tanto cocinándolo, como degustándolo y ofreciéndolo a los clientes.

-¿Y la receta más cocinada de Casa-Amaré?

-Es difícil decir la receta más utilizada en nuestra cocina, debido a la gran variedad de gustos que tienen nuestros clientes. Sí que es cierto que tenemos un postre muy solicitado

por su peculiaridad, lo conocemos en la casa como *Truita al ron*.

-¿De las propuestas de su libro cuál cree que deberían elaborar y probar amantes de la cocina tradicional?

-Los *bunyols de vent*, porque la mayoría de los ingredientes necesarios se encuentran en cualquier hogar, al ser todos ellos productos de uso muy frecuente. A todos los apasionados de la cocina les animo a practicar, solo probando y con paciencia se puede aprender mucho.