

REPORTATGE

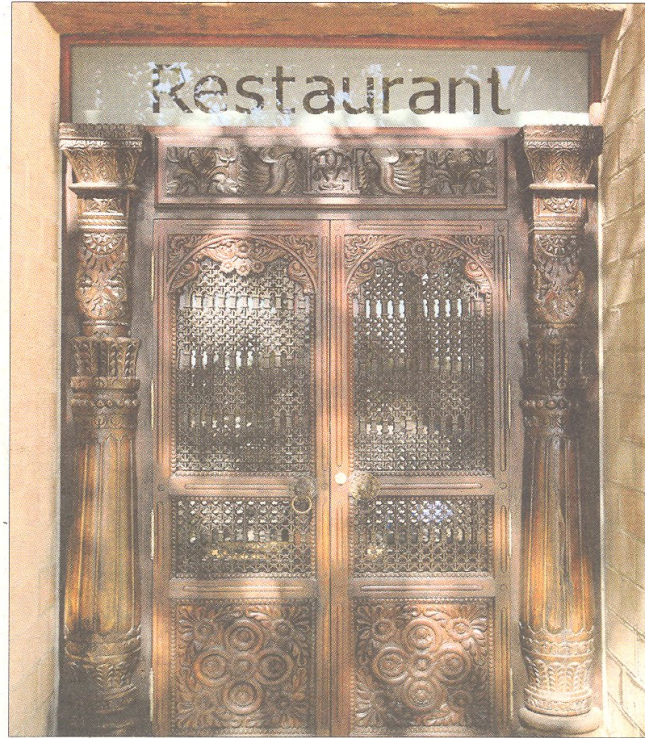
La cuina ebrenca amb més estrella

El xef Franch López, del Torreó de l'Indià, va rebre la prestigiosa estrella Michelin a les acaballes del 2009. Això no ha canviat la filosofia d'aquest restaurant, que continua treballant "amb el millor producte i servei"

XERTA V. Adell

Ja han passat dos anys des que la prestigiosa *Guia Michelin* va donar-li una estrella. Enguany l'ha tornat a renovar. Serà el tercer any que el Torreó de l'Indià, el restaurant de Villa Retiro, de Xerta, gaudeix d'aquest reconeixement internacional. Això, però, no ha canviat la seua filosofia. "Treballem per al nostre client, per a oferir-li el millor producte i servei, perquè la seua experiència al Torreó de l'Indià i també a Villa Retiro, li deixi un gran record", comenta Franch López, xef del restaurant. "Si després vénen els reconeixements internacionals com a conseqüència de la faena ben feta són benvinguts, però per això no canviem la nostra forma de treballar", explica López, que va ser un dels grans protagonistes de les jornades *Assaboreix l'Ebre*, organitzades per la Cambra de Comerç de Tortosa i la Diputació de Tarragona per promocionar els productes ebrenca a Andorra.

El jove xef, juntament amb el seu equip de quatre persones més a cuina i tres a sala, treballa continuament per renovar la seua carta amb plats innovadors que conserven sempre una màxima: "els protagonistes són els productes de la terra de temporada". "Cada tres o quatre mesos, tenint en compte això, renovem la



La Guia Michelin va donar l'estrella al Torreó de l'Indià en la seua guia del 2010. / L'EBRE

carta", assenyala, tot afegint que actualment en destaquen dos de nous: una carxofa farcida de peus de porc amb foie i una salsa de vi negre i carn i, de postres, un acidulat (unes pos-

tres de llima, taronja i mandarina). "Hi ha un producte que no falta mai, el colomí", clou.

INNOVACIÓ L'equip de cuina dedi-

ca gran part de la setmana a "fer proves per trobar nous plats". De quina manera s'aconsegueixen els nous sabors varia. "Hi ha vegades que partim de la base d'un producte, d'altres, d'una idea conjunta", comenta López, "altres, acabem assolint un resultat que no era el que preteníem en un primer moment". La formació "és bàsica", però també ho és "treballar per continuar aprenent i estar a l'avantguarda de la cuina internacional".

LA DADA

Des del 2010 compten amb un saló amb capacitat per a 500 persones

Villa Retiro i el Torreó de l'Indià van obrir portes l'abril del 2006. L'hotel té nou habitacions i un servei d'*spa*. El restaurant, per la seua banda, té capacitat per a 40 persones per servei. Des del 2010, però, van apostar per obrir una sala d'esdeveniments amb capacitat per a 500 persones. No canvia, però, la filosofia del restaurant. "El gran esdeveniment té els productes de millor qualitat i el millor servei", clou Franch. ■