

JOAN AMARÉ RAMON ■ GERENT DEL RESTAURANT AMARÉ DE ROQUETES, QUE COMPLEIX 75 ANYS

‘Servim cuina de cullera’

J. JOAQUIM BUJ

-Parle'ns dels orígens del restaurant.
-Després de passar per un camp de concentració a Miranda de Ebro, Joan Amaré Zaragoza va arrendar un bar en un local que havia estat una sastreria, a Roquetes, el 1949. Tres anys després, va traslladar-se a l'avinguda Port de Caro, on estava l'antic sindicat. El bar es convertiria en restaurant quan al capdavant va posar-s'hi el fill de Joan i Pilar, Joan Amaré Gisbert, amb la seua dona Anna. El 1979 l'edifici original s'enderrocava, però el restaurant va mantenir-se al mateix lloc i el 2003 es va restaurar per oferir l'aspecte actual.

-Què han aportat a la gastronomia ebrenc?

-Donem a conèixer la cuina de cullera que es feia al territori. Hi ha plats més elaborats amb pinzellades de la nova cuina, però sempre partint de la cuina tradicional de Roquetes.

-L'especialitat estrella?

-Les croquetes d'abadejo. Les portem fent des dels primer anys amb la recepta de la meua mare. Les postres protagonistes: els financers de cacau. Tinc autèntica passió per la pastisseria.

-Quines innovacions presenten?

-El menú degustació pels 75 anys del restaurant, amb plats de creació pròpia i incloem

PERFIL

Joan Amaré Ramon, nét del fundador, és el gerent del restaurant Amaré, que compleix 75 anys a Roquetes. Amaré ha estudiat a l'Escola d'Hostaleria Hofmann de Barcelona, té titulació de professor de cuina i n'ha estat dos anys a la Via Magna de Tortosa. Aquest mes hi ha novetats al restaurant en el menú degustació, tapes, entrepans i carta de postres.



Joan Amaré Ramon mostra el cava del 75è aniversari del seu restaurant. FOTO: JOAN REVILLAS

quinze nous plats. Per exemple, tenim risotto de grúmol, de primer; entrecot de Nebraska amb verdures al wok, de segon, o bombes de vainilla natural amb colís de fruites roges i xocolata negra, a les postres.

-Promouen una tapa al mes?

-Sí, la tapa de novembre és un trosset de *cochinillo* lacat amb salsa de fondo moreno, puré de patata i cruixent de bacó. El preu és tres euros la tapa i el quinto. Hem guanyat el primer concurs de tapes de Roquetes amb la proposta 'Desig de patata', servida en una pràctica llauna i composta per parmentier de patata, amb musclos al

vapor, ceba confitada i cruixent de pernil.

-Es podran tastar nous entrepans?

-Ofereix tres nous entrepans, amb noms de la terra: el roquetero, el català i el tortosí, a la nostra cafeteria. Apostem pel producte d'aquí, el tortosí por-

ta baldana, el català du botifarra i el roquetero anxoves amb escalivada.

-Van celebrar d'una manera especial aquest 75è aniversari?

-El passat mes de maig, organitzarem una festa sorpresa al Casal Municipal de la Raval de Crist per homenatjar els anys de faena dels pares. A la festa van assistir-hi 300 persones, entre familiars, amics i clients, molts des de fa 30 anys. El mestre de cerimònies era Toni Vives, vidu de l'actriu de Roquetes Mercè Lleixà, molt vinculats amb els Amaré. Es va presentar el Cava Moixó, nom del malnom de la família, de

les caves Mont Ferran. L'artista roquetenc Ignasi Blanch ha il·lustrat l'etiqueta.

-Aquest no és el primer homenatge als seus pares...

-Fa dos anys, vaig publicar el llibre *Amaré, cuina de Roquetes*, un reconeixement a ells i una mostra de receptes de la casa.

-Perspectives de futur?

-Estem en una bona línia, creiem que tenim un futur bo. Som molt anomenats i ser un restaurant amb més de 75 anys, que cuida molt la cuina, és molt apreciat pels clients. Anem pel bon camí.

■■■■
ebre@diaridetarragona.com



Les nostres receptes
parteixen de la cuina
tradicional de
Roquetes