

La mirada des de Barcelona



PER **XAVIER GRASSET**
@xgrasset

EL MÉS SÒLID HOMENATGE CULINARI DEL DELTA

Periodista

Presentador i codirector de 'La Selva' de TV3 i durant nou anys ha estat al capdavant de Més324. Premi Nacional de Comunicació 2015 per la seva llarga experiència en ràdio, va començar a Ràdio Salou (SER) i ha treballat a Catalunya Ràdio com a corresponsal a Madrid. És un dels promotors de Canal Reus TV.

El restaurant Vil-la Retiro de Xerta celebra vint anys de la cuina de Fran López Gilabert, coincidint amb els tres segles del seu emblemàtic ficus. Una trajectòria que combina arrels ebreques i projecció internacional

El ficus monumental que domina l'entrada del restaurant de Vil-la Retiro de Xerta celebra des dels seus 300 anys de vida que ja en faci 20 que el cuiner Fran López Gilabert il·lumini l'espai amb el seu relat gastronòmic. 20 anys d'una aventura ascendent, per ell que és el quart d'una generació dedicada a la restauració des de la seva l'Aldea natal, fins a Xerta, o Barcelona, i amb la direcció i gestió de la Catedral del Vi de Pinell de Brai.

Les arrels d'aquest ficus gegantí que com us dic presideixen l'entrada del seu restaurant busquen l'aigua baixant més de 30 metres d'un pou que hi ha a l'interior. I d'aquestes arrels ben fondes, i d'una formació que passa per l'escola Hoffman i per una estada de tres anys al restaurant de l'Alain Ducasse de París surt una cuina que revisita els plats i productes de les Terres de l'Ebre, tan i tan riques i variades.

I com el mateix Jaume Martí Tomàs, l'indià que va fer fortuna a l'Argentina a finals del segle XIX, i la va invertir a Xerta encarregant aquesta Torre d'estil modernista al mestre d'Anton Gaudí, Josep Fontserè, on ara hi ha hotel de 5 estrelles i restaurant, Fran López també ha incorporat als seus plats els productes i tècniques d'arreu.

I a fe de Déu que llueixen, aquesta suma d'arrels i viatges.

De fet, perquè ningú no es perdi un mapa de les quatre comarques de les Terres de l'Ebre: Terra Alta, Ribera d'Ebre, Baix Ebre, i Montsià, fa de base per desplegar els aperitius d'aquest menú que commemora els 20 anys del Vil-la

Retiro, i un canyut amb alga nori i salpicó de marisc ja és una primera mostra d'aquesta evolució: producte de la terra combinat amb un escabetx de xili de Jalapa. Anem de banda a banda de món, del Japó a Mèxic. O l'ostra del Delta amb un almívar de flor d'hibiscus, per posar un altre exemple.

L'evolució de Fran López, reconeguda amb la primera estrella Michelin que va tenir un restaurant de les Terres de l'Ebre, i sent ell d'entre els més joves que l'ha rebuda, passa també per un projecte familiar,

Una cuina que revisita els plats i productes de les Terres de l'Ebre, tan i tan riques i variades

Fran López, un dels xefs més joves a rebre una estrella Michelin, consolida un projecte familiar

amb el seu germà Joaquim, que porta la cuina del restaurant Xerta a Barcelona, o una finestra al Time-Out Market, o una escola d'Hostaleria, o la gestió de la Catedral del Vi del Pinell de Brai, entre altres projectes. En aquest cas va ser un deixeble de Gaudí, el vallenc Cèsar Martinell qui la va construir, i Fran López a més de tenir-hi vins propis, com dic, també en porta la gestió i rega el menú d'aquests 20 anys, ja sigui amb un punt de vermut del tàrtar de llagostins de la Ràpita, o amb el gel de vi ranci i pinyons que completa una

merenga de llimona i alfàbre-ga.

El relat dels 20 anys passa pels arrossars del Delta, que des de la Torre de l'Ermita de l'Aldea es contemplin com des de pocs llocs. I segur que en Fran de xiquet imaginava enjogassat, des d'aquesta torre medieval a tocar de l'ermita, el pas dels Templers, mentre les estacions canviaven el color dels arrossars com canten Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries: «Quatre colors estan ballant, colors que l'arròs va pintant mentre el temps passeja». I aquests colors dels arrossars són, el de l'aigua en primavera, tot un camp verd a l'estiu, groc intens quan ve la tardor, i a l'hivern color de terra.

La poètica i la música dels Quicos, traslladada a taula, duta al plat, amb el xapadillo, aquí ressuscitat amb romesco, o amb l'anguila en un suquet amb safrà, o un llobarro salvatge amb pèsols que enamora.

La guia de Fran López ens fa viatjar per punts clau del Delta, a més d'aquests que he esmentat, del Far del Fangar, als Ullals de Baltasar o el Montcarro el cim més alt dels Ports i de totes les comarques de Tarragona, i amb l'ànec, el foie, la llebre a la Royal, la cabra hispànica o un pedrer en dues cocccions que desplega tot el potencial de tècniques i cocció dels fogons.

En aquest homenatge culinari a la seva terra, Fran López hi ha inclòs una referència dolça als boscos de Paüls que van patir el foc que va cremar milers d'hectàrees el 2025. És un recorregut complet, afermat, amb ganes encara d'anar més enllà, convençuts d'una cuina universal des del fonament local. Per molts anys més!