

El xef Fran López celebra 20 anys a Villa Retiro i n'elabora un menú homenatge

Proposa una immersió en vuit seqüències pels llocs més icònics del territori, del Far del Fangar als boscos de Paüls

DIARI DE TARRAGONA
XERTA

Villa Retiro celebra dues dècades com el projecte que va transformar l'alta gastronomia al sud de Catalunya. Per commemorar aquests 20 anys, el xef Fran López presenta el nou «Menú Homenatge 20 Aniversari», una proposta que condensa vint anys d'ofici i evolució constant.

La història de Fran López és la d'una aposta personal per les Terres de l'Ebre: després de polir el seu rigor tècnic durant tres anys a París amb Alain Ducasse al Plaza Athénée, va tornar a la seua terra amb una visió clara. El 2006, va adquirir una joia arquitectònica de 1890 a Xerta —una finca indiana envoltada de ficus i oliveres centenàries construïda per Josep Fontserè, mestre de Gaudí— que va convertir en el seu propi relat gastronòmic. Aquell moviment audaç va donar els seus fruits aviat: el 2009, Villa Retiro va fer història en obtenir la primera estrella Michelin de les Terres de l'Ebre, marcant un abans i un després en la cuina ebrenca contemporània.

Aquest aniversari no és només una data al calendari, sinó la consolidació d'una identitat pròpia. Aquestes dues dècades són el relat d'una vida dedicada

El menú homenatge fa un record al terrible incendi de Paüls, l'estiu passat

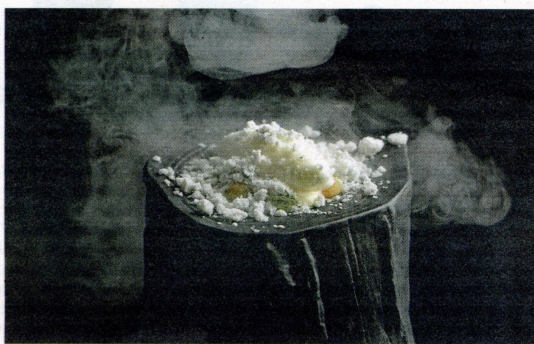
a situar un territori al mapa a través de l'emoció del gust, transformant aquell ímpetu juvenil en la maduresa d'un xef que avui és referent indiscutible.

Fran López proposa una cuina amb memòria, que no ignora els desafiaments del territori, sinó que els abraça per projectar una visió resilient i optimista. És un homenatge a la capacitat de regeneració de la natura i del mateix ofici, destil·lant en cada proposta una connexió profunda amb la realitat de les Terres de l'Ebre.

Sota aquesta premissa de respecte i memòria, López ha



El xef Fran López volia demostrar que la seua terra podia parlar de tu a tu amb el món. FOTO: J. REVILLAS



La proposta que recorda l'incendi de Paüls. FOTO: VILLA RETIRO



L'espectacular entorn de Villa Retiro. FOTO: J. REVILLAS

dissenyat el «Menú Homenatge 20 Aniversari», una proposta articulada en vuit seqüències que conviden el comensal a una immersió total en el paisatge a partir de llocs emblemàtics escollits pel seu valor simbòlic, cultural i gastronòmic.

L'experiència arrenca amb la seqüència de la Catedral del Vi,

joia del modernisme de César Martinell (deixeble de Gaudí), ubicada a Pinell de Brai, que Fran també gestiona a uns 20 km de Villa Retiro. El viatge prossegueix cap a la Torre de l'Ermita de l'Aldea, per seguir pel Far del Fangar i els Ullals de Baltasar, amb productes com l'arròs, el llobarro, l'anguila i elaboracions

que van des del tàrtar d'ànec marinat a l'estil Kung-pao fins a la pell cruixent de pollastre amb hoisin, gingebre i rabe picant. Finalment s'arriba al MontCaro, amb la cabra hispànica, la llebre a la royal i la melositat dels lletons.

El menú recorda també el tràgic incendi de Paüls, l'estiu de

l'any passat, amb un postre servit sobre la idea d'un tronc cremat. L'acompanyament líquid va a càrrec del maridatge territorial de Xavi Llopis.

Després de vint anys, Fran López segueix mirant al futur: «No és moment d'asseure's a mirar què hem fet, sinó de veure tot el camí que ens queda per construir».