

Gastronomia

Citrus del Tancat, cuina d'autor amb protagonisme per a les verdures

El restaurant d'Alcanar, amb el xef xativí Aitor López al capdavant, celebra la primera estrella Michelin

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
ALCANAR

‘Sòl de riu’ és el nom d'un dels menús degustació del Citrus del Tancat, flamant nova estrella Michelin a les Terres de l'Ebre. Aquesta és la denominació de la desembocadura del Sénia, riu que arriba al mar molt a prop del restaurant i l'hotel que l'acull, el Tancat de Codorniu, i que més que una frontera, esdevé un nexa d'unió entre Catalunya i el País Valencià. Una unió que es fa palesa també al Citrus, amb el xef de Xàtiva Aitor López al capdavant del restaurant canareu.

El Citrus va obrir les portes al gener del 2021 i en menys de quatre anys s'ha posicionat com un referent al territori, fent bandera i reinterpretant els productes de la terra, de gran qualitat. «Volem donar el màxim protagonisme a la verdura, amb el peix i marisc de la zona com a acompanyament», explica Aitor López al Diari, com a declaració d'intencions. «Crec que la carn no té tanta versatilitat», comenta.

Una cuina plenament mediterrània, però no solament local, sinó d'arreu de la Mediterrània, reinterpretada i posada al dia. Així, l'altre menú que ofereix el restaurant s'anomena «Montsià»,



Aitor López, cuinant al Citrus del Tancat. FOTO: ALEJANDRO MONEO

com la comarca i la muntanya que es pot contemplar des de l'hotel.

Àngel Llasera, responsable del Tancat de Codorniu, va encarregar a Aitor López la creació d'un espai gastronòmic exclusiu i amb personalitat, amb la confiança d'haver treballat ja anteriorment junts. Però abans d'arribar al

capdavant d'aquest projecte, López, de 32 anys, s'ha format a l'Escola d'Hostaleria de Castelló i a la cuina del Ricard Camarena Restaurant de València, amb dues estrelles Michelin, entre d'altres.

Al Citrus, compta amb un equip jove, molt motivat i implicat en el projecte, amb el que pot desenvolupar tota la seua creati-

vitat. En aquest sentit, les propostes de degustació van canviant, atenent a la disponibilitat de productes, la inspiració i la constant evolució.

Fa ja un cert temps que en els cercles gastronòmics s'apuntava la possibilitat que el Citrus del Tancat aconseguís aquesta estrella Michelin, una fita que ara fi-

L'apunt Territori d'estrelles i sostenibilitat

La del Citrus és la quarta estrella Michelin de l'Ebre, i la vuitena de la demarcació de Tarragona. Una altra de les novetats de la gala de les estrelles Michelin ha estat l'estrella verda per a l'Espai Amunt, «de cuina per a cada dia» dins del projecte del xef Vicent Guimerà a l'Antic Molí d'Ulldecona, que al seu torn revalida l'estrella Michelin i l'estrella verda que ja tenia. Les estrelles verdes reconeixen aquells restaurants a l'avantguarda pel que fa a les pràctiques sostenibles. A l'establiment d'Ulldecona, compten amb una finca orgànica de la que s'abasteixen de verdures i hortalisses.

nalment ha arribat. «No era una finalitat en sí mateixa, però és cert que l'exigència que ens marquem era compatible amb aquesta distinció», comenta al Diari.

Després de rebre l'estrella i de dos dies de descans a Xàtiva, Aitor López tornarà aquest divendres als fogons del Citrus, per continuar treballant.